



**REPÚBLICA DOMINICANA**

**COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO**

**"AÑO DEL FOMENTO A LA VIVIENDA"**

**PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA  
LA ADQUISICION DE ARTICULOS COMESTIBLES**

**PROCEDIMIENTO DE URGENCIA  
CEE-PU-001-2016**

---

Santo Domingo, Distrito Nacional  
República Dominicana

## 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 .....	8
1.4 Idioma.....	12
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.....	14
1.13 Atribuciones .....	14
1.14 Órgano Responsable del Proceso.....	14
1.15 Exención de Responsabilidades.....	14
1.16 Prácticas Corruptas o Fraudulentas .....	15
1.17 De los Oferentes/ Proponentes Hábiles e Inhábiles .....	15
1.18 Prohibición a Contratar.....	15
1.19 Demostración de Capacidad para Contratar .....	17
1.20 Representante Legal .....	17
1.21 Subsanaciones.....	17
1.22 Rectificaciones Aritméticas .....	18
1.23 Garantías.....	18
1.23.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta .....	19
1.23.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato .....	19
1.24 Devolución de las Garantías .....	19
1.25 Consultas .....	20
1.26 Circulares.....	20
1.27 Enmiendas .....	20
1.28 Reclamos, Impugnaciones y Controversias .....	20
1.29 Comisión de Veeduría .....	22
<b>Sección II.....</b>	<b>22</b>
<b>Datos de la Licitación (DDL) .....</b>	<b>22</b>
2.1 Objeto de la Licitación.....	22
2.2 Procedimiento de Selección .....	22
2.3 Fuente de Recursos .....	22
2.4 Condiciones de Pago.....	23
2.5 Cronograma de la Licitación.....	23
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones.....	26
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones .....	26
2.8 Descripción de los Bienes .....	26

2.9 Duración del Suministro .....	55
2.10 Programa de Suministro.....	55
2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”.....	55
2.12 Lugar, Fecha y Hora .....	55
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”, y Muestras.....	56
2.14 Documentación a Presentar.....	56
2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Productos .....	57
2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B” .....	57
<b>Sección III.....</b>	<b>59</b>
<b>Apertura y Validación de Ofertas .....</b>	<b>59</b>
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	59
3.2 Apertura de “Sobre A”, contenido de Propuestas Técnicas .....	59
3.3 Validación y Verificación de Documentos .....	60
3.4 Criterios de Evaluación.....	60
3.5 Fase de Homologación.....	60
3.6 Apertura de los “Sobres B”, Contenido de Propuestas Económicas .....	61
3.7 Confidencialidad del Proceso.....	62
3.8 Plazo de Mantenimiento de Oferta.....	62
3.9 Evaluación Oferta Económica .....	62
<b>Sección IV.....</b>	<b>62</b>
<b>Adjudicación .....</b>	<b>62</b>
4.1 Criterios de Adjudicación .....	62
4.2 Empate entre Oferentes.....	63
4.3 Declaración de Desierto .....	63
4.4 Acuerdo de Adjudicación.....	63
4.5 Adjudicaciones Posteriores .....	63
<b>PARTE 2 .....</b>	<b>64</b>
<b>CONTRATO .....</b>	<b>64</b>
<b>Sección V .....</b>	<b>64</b>
<b>Disposiciones Sobre los Contratos.....</b>	<b>64</b>
5.1 Condiciones Generales del Contrato.....	64
5.1.1 Validez del Contrato .....	64
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato .....	64
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato .....	64
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato .....	65
5.1.5 Incumplimiento del Contrato .....	65
5.1.6 Efectos del Incumplimiento .....	65
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	65
5.1.8 Finalización del Contrato .....	65
5.1.9 Subcontratos.....	65
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	66
5.2.1 Vigencia del Contrato .....	66
5.2.2 Inicio del Suministro.....	66
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega .....	75
5.2.4 Entregas Subsiguientes .....	76
<b>PARTE 3 .....</b>	<b>76</b>
<b>ENTREGA Y RECEPCIÓN .....</b>	<b>76</b>
<b>Sección VI.....</b>	<b>76</b>
<b>Recepción de los Productos.....</b>	<b>76</b>
6.1 Requisitos de Entrega .....	76

6.2 Recepción Provisional .....	99
6.3 Recepción Definitiva .....	99
6.4 Obligaciones del Proveedor .....	99
<b>Sección VII .....</b>	<b>100</b>
<b>Formularios.....</b>	<b>100</b>
7.1 Formularios Tipo .....	100
7.2 Anexos .....	100

## 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

#### 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 la compra de **ADQUISICION DE ARTICULOS COMESTIBLES**, llevada a cabo por **COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO** Referencia: **CEE-PU-001-2016**

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente Pliego de Condiciones Específicas o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su 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.

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

**Consortio:** 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.

**Entidad Contratante:** El organismo, órgano o dependencia del sector público, del ámbito de aplicación de la Ley No. 340-06, que ha llevado a cabo un proceso contractual y celebra un Contrato.

**Estado:** Estado Dominicano.

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

**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.

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

**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.

**Licitación Restringida:** Es la invitación a participar a un número limitado de proveedores que pueden atender el requerimiento, debido a la especialidad de los bienes a adquirirse, razón por la cual sólo puede obtenerse un número limitado de participantes, de los cuales se invitará un mínimo de **cinco (5) Oferentes** cuando el registro sea mayor. No obstante ser una licitación restringida se hará de conocimiento público por los medios previstos.

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

**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.

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

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

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

**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.

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

**Reporte de Lugares Ocupados:** Formulario que contiene los precios ofertados en el procedimiento, organizados de menor a mayor.

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

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

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

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

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

- Las referencias a plazos se entenderán como días calendario, salvo que expresamente se utilice la expresión de “días hábiles”, en cuyo caso serán días hábiles de acuerdo con la legislación dominicana.

#### 1.4 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 desglose de los componentes de los precios se requiere con el único propósito de facilitar a la Entidad Contratante la comparación de las Ofertas.

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\$), a excepción de los Contratos de suministros desde el exterior, en los que podrá expresarse en la moneda del país de origen de los mismos.

De ser así, el importe de la oferta se calculará sobre la base del tipo de cambio vendedor del BANCO CENTRAL DE LA REPÚBLICA DOMINICANA vigente al cierre del día anterior a la fecha de recepción de ofertas.

#### 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.

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

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

- 1) La Constitución de la República Dominicana;
- 2) 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;
- 8) La Orden de Compra.

## **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**

## **1.11 Etapas de la Urgencia**

La Urgencia podrá ser de Etapa Única o de Etapas Múltiples.

### **Etapa Única:**

Cuando la comparación de las Ofertas y de la calidad de los Oferentes se realiza en un mismo acto.

### **Etapa Múltiple:**

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

**Etapa 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.

**Etapa 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/u 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 relacionan a continuación:

- 1) El Presidente y Vicepresidente de la República; los Secretarios y Subsecretarios de Estado; los Senadores y Diputados del Congreso de la República; los Magistrados de la Suprema Corte de Justicia, de los demás tribunales del orden judicial, de la Cámara de Cuentas y de la Junta Central Electoral; los Síndicos y

Regidores de los Ayuntamientos de los Municipios y del Distrito Nacional; el Contralor General de la República y el Sub-contralor; el Director de Presupuesto y Subdirector; el Director Nacional de Planificación y el Subdirector; el Procurador General de la República y los demás miembros del Ministerio Público; el Tesorero Nacional y el Subtesorero y demás funcionarios de primer y segundo nivel de jerarquía de las instituciones incluidas bajo el ámbito de aplicación de la Ley No. 340-06;

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

- 13) Las personas naturales o jurídicas que no estén al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o de la seguridad social, de acuerdo con lo que establezcan las normativas vigentes;

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

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

En adición a las disposiciones del Artículo 14 de la Ley No. 340-06 con sus modificaciones NO podrán contratar con el Estado dominicano los proveedores que no hayan actualizado sus datos en el Registro de Proveedores del Estado.

### **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 Subsanciones**

A los fines de la presente Licitación se considera que una Oferta se ajusta sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, cuando concuerda con todos los términos y especificaciones de dichos

documentos, sin desviaciones, reservas, omisiones o errores significativos. La ausencia de requisitos relativos a las credenciales de los oferentes es siempre subsanable.

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

Siempre que se trate de errores u omisiones de naturaleza subsanable entendiendo por éstos, generalmente, aquellas cuestiones que no afecten el principio de que las Ofertas deben ajustarse sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, la Entidad Contratante podrá solicitar que, en un plazo breve, El Oferente/Proponente suministre la información faltante.

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

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

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

### **1.22 Rectificaciones Aritméticas**

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

- a) Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- b) Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- c) Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

Si el Oferente no acepta la corrección de los errores, su Oferta será rechazada.

### **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 PORCIENTO (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**

COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO

Referencia: **CEE-PU-001-2016**

Dirección: **SAN VICENTE DE PAUL ESQ. PRESIDENTE ESTRELLA UREÑA EN LOS MINA**

Fax:

Teléfonos: 809-592-1819 EXT. 241

Correo electrónico: [compras9965@hotmail.com](mailto:compras9965@hotmail.com)

### 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 y seguirá los siguientes pasos:

1. El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento.
2. En los casos de impugnación de Adjudicaciones, para fundamentar el recurso, el mismo se registrará por las reglas de impugnación establecidas en los Pliegos de Condiciones Específicas.
3. Cada una de las partes deberá acompañar sus escritos de los documentos que hará valer en apoyo de sus pretensiones. Toda entidad que conozca de un recurso deberá analizar toda la documentación depositada o producida por la Entidad Contratante.
4. La entidad notificará la interposición del recurso a los terceros involucrados, dentro de un plazo de **dos (2) días hábiles**.
5. Los terceros estarán obligados a contestar sobre el recurso dentro de **cinco (5) días calendario**, a partir de la recepción de notificación del recurso, de lo contrario quedarán excluidos de los debates.
6. La entidad estará obligada a resolver el conflicto, mediante resolución motivada, en un plazo no mayor de **quince (15) días calendario**, a partir de la contestación del recurso o del vencimiento del plazo para hacerlo.
7. El Órgano Rector podrá tomar medidas precautorias oportunas, mientras se encuentre pendiente la resolución de una impugnación para preservar la oportunidad de corregir un incumplimiento potencial de esta ley y sus reglamentos, incluyendo la suspensión de la adjudicación o la ejecución de un Contrato que ya ha sido Adjudicado.
8. Las resoluciones que dicten las Entidades Contratantes podrán ser apeladas, cumpliendo el mismo procedimiento y con los mismos plazos, ante el Órgano Rector, dando por concluida la vía administrativa.

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

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

Las controversias no resueltas por los procedimientos indicados en el artículo anterior serán sometidas al Tribunal Superior Administrativo, o por decisión de las partes, a arbitraje.

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

### 1.29 Comisión de Veeduría

Las Veedurías son el mecanismo de control social, que de manera más concreta, acerca a la comunidad al ejercicio y desempeño de la gestión pública y la función administrativa.

Los interesados podrán contactar a la Comisión de Veeduría de **COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO** a través de los siguientes datos:

**COMISIÓN DE VEEDURÍA  
COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO**

Nombre de contacto:	Doctor Luis Scheker Ortiz
Teléfono:	809-687-6315/809-981-4090
Correo electrónico:	Luis_Scheker@hotmail.com

## Sección II Datos de la Licitación (DDL)

### 2.1 Objeto de la Licitación

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **ADQUISICION DE ARTICULOS COMESTIBLES** de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

La adjudicación se hará preferiblemente a los proveedores que tengan la posibilidad de suplir sus productos en los diferentes comedores económicos en todo el país.

### 2.2 Procedimiento de Selección

#### PROCEDIMIENTO DE URGENCIA ETAPA UNICA

### 2.3 Fuente de Recursos

**COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO** 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 **2016** 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

### DEL PRESUPUESTO DEL AÑO 2016

**LAS OFERTAS QUE NO TENGAN LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS SERAN ELIMINADAS**

## 2.5 Cronograma de la Urgencia

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar a proceso de urgencia	7 y 8 enero 2016.
2. Adquisición del Pliego de Condiciones Específicas	Hasta lunes 11 de enero del 2016
3. Período para realizar consultas por parte de los adquirentes.	Hasta el martes 12 de enero 2016
4. Plazo para emitir respuestas por parte del Comité de Compras y Contrataciones.	Hasta el miércoles 13 de enero 2016
5. Recepción de Propuestas: y apertura "Sobre A" y "Sobre B".	Hasta el jueves 14 de enero 2016 a 10:00 a.m.
6. Adjudicación	15 de enero 2016
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables	18 de enero 2016
8. Notificación y Publicación de Adjudicación	19 de enero 2016
9. Suscripción de los contratos	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación



## 2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones estará disponible para quien lo solicite, en la sede central de los comedores económicos del estado ubicada en la **presidente estrella Ureña** en el horario de **en horario de 8:00 a.m. A 3:00 p.m.** en la fecha indicada en el Cronograma de la urgencia y en la página Web de la institución **comedoreseconomicos.gob.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, **comedoreseconomicos.gob.do** o del portal administrado por el Órgano Rector, [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do), deberá enviar un correo electrónico [compras9965@hotmail.com](mailto:compras9965@hotmail.com) o en su defecto, notificar al departamento de compras de la comedores económicos del estado sobre la adquisición del mismo, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar.

## 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

La entidad contratante deberá tener pendiente que al momento de confeccionar el Pliego de Condiciones Específicas, deberá distribuirse la cantidad total de cada producto en diferentes renglones, en los casos en que una misma convocatoria abarque un número importante de unidades, con el objeto de estimular la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas.

## Lista de Bienes y/o Servicios Conexos

No. Ítem	Nombre de los Bienes y/o Servicios Conexos	Código	Unidad de Medida	Cantidad
1	ACEITES 24/1	73131904	CAJAS	4,111.00
2	ACEITES 30/1	73131904	LATAS	1,292.00
3	ACEITES DE OLIVA 4/1	73131904	LATAS	20.00
4	ACEITUNAS 12/1	50171903	CAJAS	25.00
5	AJIES CUBANELA	50101540	LIBRAS	10,472.00
6	AJIES GUSTOSOS	50101540	LIBRAS	4,000.00
7	AJIES MORRONES AMARILLOS	50101540	LIBRAS	3,025.00
8	AJIES MORRONES ROJOS	50101540	LIBRAS	3,025.00

9	AJIES MORRONES VERDE	50101540	LIBRAS	3,025.00
10	ALCAPARRAS 12/1	10161501	CAJAS	15.00
11	APIO 50/1	50101538	PAQUETES	9,017.00
12	AVENA 40/300	50221101	FARDOS	7,000.00
13	ARROZ SELECTO 125/1 GRADO A	10151701	SACOS	17,764.00
14	ARROZ SELECTO 20/1 GRADO A	10151701	FUNDAS	9,750.00
15	ARROZ SELECTO 30/1 GRADO A	10151701	FUNDAS	2,430.00
16	ARROZ SELECTO 5/1 GRADO A	10151701	FUNDAS	275,000.00
17	AZUCAR CREMAS 125/1	70141507	SACOS	500.00
18	BERENJENAS	10151508	LIBRAS	150,000.00
19	BOTELLITAS DE AGUA 16 ONZ. 20/1	48101711	FARDOS	6,000.00
20	CARNE DE CERDO MACHO	50111511	LIBRAS	125,660.00
21	CARNE DE CERDO MACHO LOMO	50111511	LIBRAS	7,854.00
22	CARNE DE CERDO MACHO PIERNA TRASERA	50111511	LIBRAS	7,854.00

23	MUSLO DE POLLO	50111511	LIBRAS	350,000.00
24	CARNE DE POLLO ENTERO S/E	50111511	LIBRAS	150,000.00
25	CARNE DE RES FALDILLA	50111511	LIBRAS	94,245.00
26	CARNE DE RES TRASERO	50111511	LIBRAS	94,245.00
27	CEBOLLA ROJA	50101538	LIBRAS	58,176.00
28	CHULETA AHUMADA DESHUESADA	50111511	LIBRAS	4,538.00
29	CILANTRO ANCHO	50101538	PAQUETES	12,101.00
30	COCOA 125 GRS. 25/1	10161503	FARDOS	407.00
31	COSTILLITA AHUMADA CON HUESO	50111511	LIBRAS	4,538.00
32	CREMA DE LECHE	50131702	UNIDADES	44.00
33	FIDEOS 10/1	50192902	FARDOS	527.00
34	LATA DE GUANDULES 24/1	50101544	CAJAS	4,000.00
35	GUANDULES SECOS 100/1	50221001	SACOS	2,036.00
36	GUINEOS VERDE	50101636	UNIDADES	40,723.00

37	HABICHUELA BLANCA 100/1	50221001	SACOS	500.00
38	HABICHUELA JACOMELO 100/1	50221001	SACOS	4,000.00
39	HABICHUELA NEGRA 100/1	50221001	SACOS	500.00
40	HABICHUELA ROJA 100/1	50221001	SACOS	3,071.00
41	HABICHUELAS ROJAS DE 2 LIBRAS	50221001	FUNDAS	5,000.00
42	HARINA DE TRIGO 100/1	50101542	SACOS	21.00
43	HUEVOS 6/1	24121508	CARTONES	859.00
44	JAMON DE PAVO	50121613	LIBRAS	304.00
45	JAMON ENTERO 5.5 LIBRAS	50111511	LIBRAS	349.00
46	JAMON REBANADO	50111511	LIBRAS	873.00
47	JUGO 100 X 100 GRANDE	50161512	CARTONES	87.00
48	JUGO CONCENTRADO	50161512	GALONES	159.00
49	JUGO DIFERENTES SABORES 8 ONZ.	50161512	CARTONES	7,563.00
50	LECHE EN POLVO 48/1 DE 125 GRS.	50131702	CAJAS	7,462.00

51	LECHE EN POLVO 900 GRS. 12/1	50131702	CAJAS	5,983.00
52	LECHE EVAPORADA 48/1	50131702	LATAS	170.00
53	MANTEQUILLAS 5 LIBRAS 6/1	50131703	CAJAS	298.00
54	MAYONESA 4/1	50131609	CAJAS	400.00
55	MOLONDRONES	50101538	LIBRAS	524.00
56	NARANJA AGRIA	10161506	UNIDADES	5,818.00
57	TUNA EN ACEITE 48/1	50171550	CAJAS	2,327.00
58	ÑAME	50101538	LIBRAS	73.00
59	OREGANO MOLIDO	50171550	LIBRAS	2,909.00
60	PAN BUFFETTE	50192902	PAQUETES	1,047.00
61	PAN LONJAS MEDIANA	50192902	VIGAS	3,142.00
62	PAN LONJAS GRANDE	50192902	VIGAS	698.00
63	PAPA	50101540	LIBRAS	181,509.00
64	PECHUGAS DE POLLO	50111511	LIBRAS	1,105.00

65	PEPINO	10151507	LIBRAS	2,909.00
66	PETIT POIS 24/1	50101543	CAJAS	1,377.00
67	PIMIENTAS MOLIDAS	50171550	LIBRAS	3,083.00
68	PLATANO	50101636	UNIDADES	200,000.00
69	LIBRAS DE QUESO CHEDDAR REBANADO	50131801	LIBRAS	135.00
70	QUESO DANES	50131801	LIBRAS	349.00
71	QUESO FILADELFIA 8 ONZ.	50131801	TARROS	34.00
72	QUESO ENTERO GOUDA 10 LIB.	50131801	LIBRAS	350.00
73	QUESO PARMESANO 12/1	50131801	CAJAS	70.00
74	ZANAHORIA	50131801	LIBRAS	45,377.00
75	REPOLLO	10151526	UNIDADES	1,700.00
76	SAL MOLIDA 100/1	50171551	SACOS	562.00
77	SALAMI 3.5 LIBRAS 13% GRADO PROTEICO	50121613	LIBRAS	180,000.00
78	SALCHICHAS ALEMANA 4/1	50121613	PAQUETES	785.00

79	SALSA CHINA 4/1	50171902	CAJAS	1,500.00
80	SALSA DE TOMATE 8 ONZ. 48/1	50171902	CAJAS	1,396.00
81	SALSA DE TOMATE 6/7	50171902	CAJAS	3,260.00
82	SARDINA EN ACEITE 50/1	50121538	CAJAS	4,072.00
83	SARDINA EN AGUA 50/1	50121539	CAJAS	4,072.00
84	SARDINA PICA PICA 100/1	50121539	CAJAS	5,600.00
85	SAZON LIQUIDO 4/1	50171831	CAJAS	264.00
86	ESPAGUETTIS 20/1	50192902	FARDOS	7,559.00
87	TAYOTA	50101538	UNIDAD	150,000.00
88	TOMATE BARCELO	50101538	LIBRAS	6,618.00
89	TOMATE DE ENSALADA	50101538	LIBRAS	1,725.00
90	TUNA EN AGUA 48/1	50121538	CAJAS	12.00
91	VERDURAS	50101540	PAQUETES	12,101.00
92	VINAGRES 4/1	50171707	CAJAS	271.00

93	VINO DE COCINA 12/1	50151514	CAJAS	145.00
94	SALAMI DE 1 LBS. 9 % GRADO PROTEICO	50112002	UNIDADES	3,491.00

[Anexar las Fichas Técnicas de los bienes a ser adquiridos]

No. Ítem	Nombre de los Bienes y/o Servicios Conexos	Código	Especificaciones Técnicas y Normas
1	CAJAS DE ACEITES 24/1	73131904	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cajas de cartón 24/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fecha de vencimiento un año, fresco y en buen estado</b></p>

2	LATAS DE ACEITES 30/1	73131904	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: latas 30/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fecha de vencimiento un año,</b>  <i>Productos fresco, limpia y en buen estado de calidad.</i></p>
3	LATAS DE ACEITES DE OLIVA 4/1	73131904	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: latas 30/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fecha de vencimiento un año,</b>  <i>Productos fresco, limpia y en buen estado de calidad</i></p>
4	CAJAS DE ACEITUNAS 12/1	50171903	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cajas 12/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud fecha de vencimiento un año,</b>  <i>Productos fresco, limpia y en buen estado de calidad</i></p>
5	LIBRAS DE AJIES CUBANELA	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Envase: libras, en sacos de mallas, tamaño mediano o grande, limpia</b>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: productos fresco y de calidad.</b></p>
6	LIBRAS DE AJIES GUSTOSOS	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Envase: libras, en sacos de mallas, tamaño mediano o grande, limpio</b>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p>

			<i>Seguridad y salud: productos fresco y de calidad</i>
7	LIBRAS DE AJIES MORRONES AMARILLOS	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Envase: libras , en canasto, tamaño mediano o grande, limpio</b>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> productos fresco y de calidad</p>
8	AJIES MORRONES ROJOS	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Envase: libras , en canasto, tamaño mediano o grande, limpio</b>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> productos fresco y de calidad</p>
9	AJIES MORRONES VERDE	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Envase: libras , en canasto, tamaño mediano o grande, limpio</b>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> productos fresco y de calidad.</p>
10	CAJAS DE ALCAPARRAS 12/1	10161501	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <b>Envase: cajas de cartón 12/1, envase plástico.</b>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento no menor de un año</p>
11	PAQUETES DE APIO 50/1	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <b>Envase: canastos plásticos 50/1</b>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado.</p>
12	FARDOS DE AVENA 40/300	50221101	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p>

			<p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fardos de 40/300</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado, fecha de vencimiento no menor de un año.</i></p>
13	SACOS DE ARROZ SELECTO 125/1	10151701	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos 125/1 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: en buen estado, fresco y libre de impureza grado A.</i></p>
14	ARROZ SELECTO 20/1	10151701	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas 20/1 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: en buen estado, fresco y libre de impureza grado A...</i></p>
15	ARROZ SELECTO 30/1	10151701	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas 30/1 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: en buen estado, fresco y libre de impureza grado A...</i></p>
16	ARROZ SELECTO 5/1	10151701	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas 5/1 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p>

			<i>Seguridad y salud: en buen estado, fresco y libre de impureza grado A...</i>
17	AZUCAR CREMAS 125/1	70141507	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <b>Envase:</b> sacos 125/1 libras  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> en buen estado.</p>
18	LIBRAS DE BERENJENAS	10151508	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <b>Envase:</b> sacos plásticos, mediana o grande  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> en buen estado</p>
19	FARDOS DE BOTELLITAS DE AGUA 16 ONZ. 20/1	48101711	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <b>Envase:</b> 16 onza 20/1 fardo plástico  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fecha vencimiento menor de seis meses, con la presentación del registro sanitario</p>
20	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <b>Envase:</b> bandas enteras tipo macho  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  Grado de temperatura de cero a tres grados Celsius  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y joven sin pelo en buen estado</p>
21	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO LOMO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <b>Envase:</b> pieza en fundadas de lomo tipo macho joven</p>

			<p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Grado de temperatura de cero a tres grados Celsius</i></p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
22	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO PIERNA TRASERA	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: pieza en fundadas de piernas tipo macho joven</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Grado de temperatura de cero a tres grados Celsius</i></p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
23	LIBRAS DE MUSLO DE POLLO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: bandejas tipo foam, cubierta con cajas de cartón</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
24	LIBRAS DE CARNE DE POLLO ENTERO S/E	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: sacos plásticos 100 libras, pollo entero sin S/E</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Temperatura de cero a cuatro grado Celsius</i></p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
25	LIBRAS DE CARNE DE RES FALDILLA	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: pieza entera tipo faldilla de res macho y joven</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Temperatura de dos a siete grados Celsius</i></p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresca y en buen estado</p>
26	LIBRAS DE CARNE DE RES TRASERO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la</i></p>

			<p>institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> pieza entero de res macho y joven  <i>Temperatura de dos a siete grados Celsius</i>  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresca y en buen estado</p>
27	LIBRAS DE CEBOLLA ROJA	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sacos de malla tipo rojas fresca tamaño mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresca y en buen estado</p>
28	LIBRAS DE CHULETA AHUMADA DESHUESADA	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> pieza entera ahumada y sin huesos en fundas plástica  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> Fresco y en buen estado</p>
29	PAQUETES DE CILANTRO ANCHO	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> paquetes con hojas de cilantro  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresca, y en buen estado.</p>
30	FARDOS DE COCOA 125 GRS. 25/1	10161503	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> fardos 25/1  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha vencimiento menor de seis meses, fresco y en buen estado</p>
31	LIBRAS DE COSTILLITA AHUMADA CON HUESO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p>

			<p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: pieza de costilla ahumada con hueso en fundada</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i></p>
32	UNIDADES DE CREMA DE LECHE	50131702	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: empaque de cartón, de 1 litro</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas</i>  <i>. Composición típica: caloría x425 , humedad 3.2 a 3.5, grasa 28, proteínas 27, lactosa 27%</i>  <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año</i></p>
33	FARDOS DE FIDEOS 10/1	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fardos tipo 10/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año, fresco y en buen estado</i></p>
34	CAJAS DE LATA DE GUANDULES 24/1	50101544	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: latas en cajas de 24/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año, fresco y en buen estado</i></p>
35	SACOS DE GUANDULES SECOS 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos con guandules secos de 100 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año,</i></p>

			<i>fresco y en buen estado</i>
36	UNIDADES DE GUINEOS VERDE	50101636	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: guineo sueltos verdes tamaño mediano y grande</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
37	SACOS DE HABICHUELA BLANCA 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos con habichuela blancas de 100 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
38	SACOS DE HABICHUELA JACOMELO 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos con habichuela jacomele de 100 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
39	SACOS DE HABICHUELA NEGRA 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos con habichuela negra de 100 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
40	SACOS DE HABICHUELA ROJA 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos con habichuela roja de 100 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>

41	FUNDAS DE HABICHUELAS ROJA DE 2 LIBRAS	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas plásticos con habichuela roja de 2 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
42	SACOS DE HARINA DE TRIGO 100/1	50101542	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plástico de 100 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
43	CARTONES DE HUEVOS 6/1	24121508	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cartones ventilados de 6 huevos de gallinas</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
44	LIBRAS DE JAMON DE PAVO	50121613	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: jamón de pavo entero en fundado</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
45	LIBRAS DE JAMON ENTERO 5.5 LIBRAS	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: jamón picnic entero en fundado de 5.5 lbr.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
46	LIBRAS DE JAMON REBANADO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p>

			<p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: jamón rebanado en empaque plástico tipo slide</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i></p>
47	CARTONES DE JUGO 100 X 100 GRANDE.	50161512	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: empaque de carton 100x100 de naranja tipo grande</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado.</i></p>
48	GALONES DE JUGO CONCENTRADO	50161512	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: empaque plásticos galón de jugo de naranja tipo grande</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado.</i></p>
49	CARTONES DE JUGO DIFERENTES SABORES 8 ONZ.	50161512	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cartones pequeños de 8 onz. de jugo variados</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado.</i></p>
50	CAJAS DE LECHE EN POLVO 48/1 DE 125 GRS.	50131702	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cajas 48 sobres de leche en polvo de 125 grs.</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><b>Composición típica:</b> caloría x425 , humedad 3.2 a 3.5, grasa 28, proteínas 27, lactosa 27%</p>

			<i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</i>
51	CAJAS DE LECHE EN POLVO 900 GRS. 12/1	50131702	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b> <i>Envase: cajas 12 sobres de leche en polvo de 900 grs.</i> <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i> <i>Composición típica: caloría x425 , humedad 3.2 a 3.5, grasa 28, proteínas 27, lactosa 27%</i> <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</i></p>
52	LATA DE LECHE EVAPORADA 48/1	50131702	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b> <i>Envase: latas de leches de 315 grs. Tamaño mediano</i> <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i> <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de tres meses fresco y en buen estado.</i></p>
53	CAJAS DE MANTEQUILLAS 5 LIBRAS 6/1	50131703	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b> <i>Envase: cajas de cartón con mantequillas de 6 und. De 5 lbs.</i> <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i> <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado</i></p>
54	CAJAS DE MAYONESA 4/1	50131609	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b> <i>Envase: cajas de cartón con envase plástico con mayonesa de 4 und.</i> <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i> <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de seis meses fresco y en buen estado</i></p>
55	LIBRAS DE MOLONDRONES	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i></p>

			<p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos molondrones verdes de tamaño mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
56	UNIDADES DE NARANJA AGRIA	10161506	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos naranjas agrias criollas tamaño mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
57	CAJAS DE TUNA EN ACEITE 48/1	50171550	<p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas de cartón con latas de tuna 48/1  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</p>
58	LIBRAS DE ÑAME	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos y limpio tamaño mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
59	LIBRAS DE OREGANO MOLIDO	50171550	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> plástico variadas libras  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
60	PAQUETES DE PAN BUFFETTE	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p>

			<p><i>Envase: plásticos con porciones de pan tipo buffette</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado</i></p>
61	VIGAS DE PAN LONJAS MEDIANA	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: plásticos con vigas tipo mediana</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado</i></p>
62	VIGAS DE PAN LONJAS GRANDE	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: plásticos con vigas tipo grande</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado</i></p>
63	LIBRAS DE PAPA	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: sacos de mallas con papa limpias tamaño mediana y grande</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i></p>
64	LIBRAS DE PECHUGAS DE POLLO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: plástico bandejas tipo foan</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i></p>
65	LIBRAS DE PEPINO	10151507	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la</i></p>

			<p><i>institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sueltos de tamaño mediano y grande</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i></p>
66	CAJAS DE PETIT POIS 24/1	50101543	<p><b>Norma de Calidad:</b> <i>Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cajas de cartón con latas de petit pois 24/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</i></p>
67	LIBRAS DE PIMIENTAS MOLIDAS	50171550	<p><b>Norma de Calidad:</b> <i>Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas con pimientos de diferentes libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado.</i></p>
68	UNIDADES DE PLATANO	50101636	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> <i>Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sueltos, verdes de tamaño mediano y grande</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i></p>
69	LIBRAS DE QUESO CHEDDAR REBANADO	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> <i>Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas empaque tipo slice</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i></p>
70	LIBRAS DE QUESO DANES	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> <i>Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas tipo entero</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p>

			<i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i>
71	TARROS DE QUESO FILADEFIA 8 ONZ.	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: tarros plásticos 8 onz.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
72	LIBRAS DE QUESO ENTERO GOUDA 10 LIB.	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: plásticos tipo entero de 10 lbs.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
73	CAJAS DE QUESO PARMESANO 12/1	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cajas con potes de 12/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor seis meses fresco y en buen estado</b></p>
74	LIBRAS DE ZANAHORIA	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos de mallas zanahorias limpia de tamaño mediano y grande.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
75	UNIDADES DE REPOLLO	10151526	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sueltos repollos de tamaño mediano y grande</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p>

			<i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i>
76	SACOS DE SAL MOLIDA 100/1	50171551	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos de 100 lbs.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: :</b> fecha de vencimiento no mayor seis meses fresco y en buen estado</p>
77	LIBRAS DE SALAMI 3.5 LIBRAS 13% GRADO PROTEICO	50121613	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: plástico al vacío de 3.5 lbs. 13 grados proteico</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: :</b> fecha de vencimiento no mayor tres meses fresco y en buen estado</p>
78	PAQUETES DE SALCHICHAS ALEMANA 4/1	50121613	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: plástico de 4 salchichas</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: :</b> fecha de vencimiento no mayor tres meses fresco y en buen estado</p>
79	CAJAS DE SALSA CHINA 4/1	50171902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cartón de 4 unidades plásticas</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: :</b> fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</p>
80	CAJAS DE SALSA DE TOMATE 8 ONZ. 48/1	50171902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cartón de 4 unidades plásticas</i></p>

			<p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</i></p>
81	CAJAS DE SALSAS DE TOMATE 6/7	50171902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cartón con 6 latas de 7 libras</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</i></p>
82	CAJAS DE SARDINA EN ACEITE 50/1	50121538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cajas de cartón con latas en aceite de 50 und.</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</i></p>
83	CAJAS DE SARDINA EN AGUA 50/1	50121539	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cajas de cartón con latas en agua de 50 und.</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</i></p>
84	CAJAS DE SARDINA PICA PICA 100/1	50121539	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cajas de cartón con latas de 100 und.</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</i></p>
85	CAJAS DE SAZON LIQUIDO 4/1	50171831	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la</i></p>

			<p>institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas de cartón con galones 4 und.  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fecha de vencimiento no mayor tres meses, fresco y en buen estado</p>
86	FARDOS DE ESPAGUETTIS 20/1	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> fardos de 20 und.  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fecha de vencimiento no tres meses, fresco y en buen estado</p>
87	UNIDAD DE TAYOTA	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sacos en mallas con tayotas de tamaño mediana y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fresco y en buen estado</p>
88	LIBRAS DE TOMATE BARCELO	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos tomate tipo Barceló, mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fresco y en buen estado</p>
89	LIBRAS DE TOMATE DE ENSALADA	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos tomate tipo ensalada, mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fresco y en buen estado</p>
90	CAJAS DE TUNA EN AGUA 48/1	50121538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la</p>

			<p>institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas con 48 und. En latas de 4 trozos  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</p>
91	PAQUETES VERDURAS	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> paquetes de verduras bien verdes y grandes  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado.</p>
92	CAJAS DE VINAGRES 4/1	50171707	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas de cartón de 4 galones  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de un año, fresco y en buen estado.</p>
93	CAJAS DE VINO DE COCINA 12/1	50151514	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas de cartón con galones en cristal 12 und.  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de un año, fresco y en buen estado</p>
94	UNIDADES DE SALAMI DE 1 LBS. 9 % GRADO PROTEICO	50112002	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> <b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> plástico al vacío de 1 lbs. 9 % grado proteico  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de tres meses fresco y en buen estado</p>

## 2.9 Duración del Suministro

La Convocatoria a la Urgencia se hace sobre la base de un suministro para un período de cuatro meses contados a partir del 19 de enero al 19 de abril conforme se establezca en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, si aplica.

## 2.10 Programa de Suministro

Los pedidos se librarán en los diferentes almacenes de los comedores económicos de acuerdo a las necesidades de cada comedor dentro del ámbito territorial de la República Dominicana y conforme al Cronograma de Entrega establecido.

## 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

Comedores económicos del estado

Referencia: **CEE-PU-001-2016**

Dirección: AV. SAN VICENTE DE PAUL ESQ. PRESIDENTE ESTRELLA UREÑA

Fax: **809-788-0518**

Teléfono: **809-592-1819 EXT. 241**

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 RESTAURANTE PRINCIPAL DE LOS COMEDORES ECONOMICOS, PRIMERA PLANTA desde 10:00 A.M.** de los días indicado en el Cronograma de la Urgencia 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.

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

Los documentos contenidos en el “Sobre A” deberán ser presentados en original debidamente marcado como “ORIGINAL” en la primera página del ejemplar, junto con 2 fotocopias simples de los mismos, debidamente marcada, en su primera página, como “COPIA”. 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.

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  
**COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO**

PRESENTACIÓN: OFERTA TÉCNICA  
REFERENCIA: CEE-PU-001-2016

#### 2.14 Documentación a Presentar

- A. Documentación Legal:
  - 1. Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)
  - 2. Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)
  - 3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
  
- B. Documentación Financiera:
  - 1. Estados Financieros de los 2 (dos) últimos ejercicios contables consecutivos.

- C. Documentación Técnica:
1. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)
  2. Formulario de Entrega de Muestra (SNCC.F.056), si procede<sup>1</sup>.
  3. Autorización del Fabricante en los casos de que los Bienes no sean fabricados por el Oferente (SNCC.F.047), si procede<sup>2</sup>.
- ✓ TSS
  - ✓ CERTIFICACION DE IMPUESTOS INTERNOS
  - ✓ REGISTRO DE MERCANTIL

#### 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.

#### 2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Productos

Los Oferentes/Proponentes deberán entregar las muestras conjuntamente con su “Sobre A”, que contiene el Formulario de Entrega de Muestra, entregado por COMEDORES ECONOMOS DEL ESTADO debidamente completado y firmado por el Representante Legal de la empresa, en un (1) original y tres (3) copias, escritos a máquina o computadora, para ser distribuidos de la siguiente manera:

- El original será conservado por el Equipo de Recepción de Muestras, designado al efecto.
- La primera copia, se adjuntará a la muestra correspondiente.
- La segunda copia será del Oferente/Proponente.
- La tercera copia para los fines que correspondan.

#### LA PRESENTACIÓN EN OTRO FORMATO INVÁLIDA LA OFERTA

#### 2.16 Presentación de la Documentación Contenida 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 2 (dos) fotocopias simples de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como “COPIA”. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

<sup>1</sup>Eliminar si no se requiere de este documento.

<sup>2</sup>Eliminar si no se requiere de este documento.

**Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a **Póliza de Fianza** 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.

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  
**COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO**  
PRESENTACIÓN: **OFERTA ECONÓMICA**  
REFERENCIA: CEE-PU-001-2016

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

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 cotiche 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\$), **COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO** 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 Oficial del Dólar Americano (US\$) publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.

En el caso de que el Oferente/Proponente Adjudicatario solicitara un eventual ajuste, **COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO** se compromete a dar respuesta dentro de los siguientes **cinco (5) días laborables**, contados a partir de la fecha de acuse de recibo de la solicitud realizada.

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 Formulario de Oferta Económica.

En los casos en que la Oferta la constituyan varios bienes, solo se tomará en cuenta la cotización únicamente de lo evaluado CONFORME en el proceso de evaluación técnica.

Será responsabilidad del Oferente/Proponente la adecuación de los precios unitarios a las unidades de medidas solicitadas, considerando a los efectos de adjudicación el precio consignado en la Oferta Económica como el unitario y valorándolo como tal, respecto de otras Ofertas de los mismos productos. El Comité de Compras y Contrataciones, no realizará ninguna conversión de precios unitarios si éstos se consignaren en unidades diferentes a las solicitadas.

## 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

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.

En caso de que surja alguna discrepancia entre la relación y los documentos efectivamente presentados, el Notario Público autorizado dejará constancia de ello en el acta notarial.

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

El Notario Público actuante concluido el acto de recepción, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre.

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

### 3.3 Validación y Verificación de Documentos

Los Peritos, procederá 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.

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

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

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, los Peritos Especialistas procederán de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

### 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:** Que el Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

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

### 3.5 Fase de Homologación

Una vez concluida la recepción de los “**Sobres A**”, se procederá a la valoración de las muestras, si aplica, de acuerdo a las especificaciones requeridas en las Fichas Técnicas y a la ponderación de la documentación solicitada al efecto, bajo la modalidad “**CUMPLE/ NO CUMPLE**”.

Para que un Bien pueda ser considerado **CONFORME**, deberá cumplir con todas y cada una de las características contenidas en las referidas Fichas Técnicas. Es decir que, el no cumplimiento en una de las especificaciones, implica la descalificación de la Oferta y la declaración de **NO CONFORME** del Bien ofertado.

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas de cada uno de los Bienes ofertados, bajo el criterio de **CONFORME/ NO CONFORME**. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas “Sobre A”, a los fines de la recomendación final.

### 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**”, conforme a la hora y en el lugar indicado.

Sólo se abrirán las Ofertas Económicas de los Oferentes/Proponentes que hayan resultado habilitados en la primera etapa del proceso. Son éstos aquellos que una vez finalizada la evaluación de las Ofertas Técnicas, cumplan con los criterios señalados en la sección Criterios de evaluación. Las demás serán devueltas sin abrir. De igual modo, solo se dará lectura a los renglones que hayan resultado CONFORME en el proceso de evaluación de las Ofertas Técnicas.

A la hora fijada en el Cronograma de la Licitación, el Consultor Jurídico de la institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones, hará entrega formal al Notario Público actuante, en presencia de los Oferentes, de las Propuestas Económicas, “**Sobre B**”, que se mantenían bajo su custodia, para dar inicio al procedimiento de apertura y lectura de las mismas.

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**”.

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).

### **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 **30** 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.

## **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 fueren indicados, en un plazo no mayor **5 días**. 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 **Póliza de Fianza**. La vigencia de la garantía será de cuatro meses 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 del 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 de **del 19 de enero hasta 19 de abril 2016** a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

### 5.2.2 Inicio del Suministro

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Suministro entre la Entidad Contratante 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.

Los Proveedores tendrán hasta el **19 de enero del 2016** en horario regular, para hacer la primera entrega de los Bienes que les fueron adjudicados; por lo que contarán con un período aproximado de **cuatro meses**, contados a partir de la Notificación de Adjudicación.

## Plan de Entrega

No. Ítem	Nombre de los Bienes y/o Servicios Conexos	Código	Lugar de Entrega / Lugar de Prestación del servicio	Fecha de Entrega Estimada / Fecha de Ejecución Estimada
1	CAJAS DE ACEITES 24/1	73131904	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL

2	LATA DE ACEITES 30/1	73131904	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
3	LATAS DE ACEITES OLIVA 4/1	73131904	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
4	CAJAS DE ACEITUNAS 12/1	50171903	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
5	LIBRAS DE AJIES CUBANELA	50101540	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
6	LIBRAS DE AJIES GUSTOSOS	50101540	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
7	LIBRAS DE AJIES MORRONES AMARILLOS	50101540	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
8	AJIES MORRONES ROJOS	50101540	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
9	AJIES MORRONES VERDE	50101540	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
10	CAJAS DE ALCAPARRAS 12/1	10161501	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
11	PAQUETES DE APIO 50/1	50101538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
12	FARDOS DE AVENA 40/300	50221101	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
13	SACOS DE ARROZ SELECTO 125/1	10151701	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
14	FUNDAS ARROZ SELECTO 20/1	10151701	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
15	FUNDAS ARROZ SELECTO 30/1	10151701	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL

16	FUNDAS DE ARROZ SELECTO 5/1	10151701	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
17	SACOS DE AZUCAR CREMAS 125/1	70141507	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
18	LIBRAS DE BERENJENAS	10151508	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
19	FARDOS DE BOTELLITAS DE AGUA 16 ONZ. 20/1	48101711	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
20	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
21	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO LOMO	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
22	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO PIERNA TRASERA	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
23	LIBRAS DE MUSLO DE POLLO	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
24	LIBRAS DE CARNE DE POLLO ENTERO SIN EQUIPAJE	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
25	LIBRAS DE CARNE DE RES FALDILLA	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
26	LIBRAS DE CARNE DE RES TRASERO	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
27	LIBRAS DE CEBOLLA ROJA	50101538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
28	LIBRAS DE CHULETA AHUMADA DESHUESADA	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
29	PAQUETES DE CILANTRO ANCHO	50101538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL

30	FARDOS DE COCOA 125 GRS. 25/1	10161503	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
31	LIBRAS DE COSTILLITA AHUMADA CON HUESO	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
32	UNIDADES DE CREMA DE LECHE	50131702	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
33	FARDOS DE FIDEOS 10/1	50192902	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
34	CAJAS DE LATA DE GUANDULES 24/1	50101544	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
35	SACOS DE GUANDULES SECOS 100/1	50221001	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
36	UNIDADES DE GUINEOS VERDE	50101636	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
37	SACOS DE HABICHUELA BLANCA 100/1	50221001	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
38	SACOS DE HABICHUELA JACOMELO 100/1	50221001	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
39	SACOS DE HABICHUELA NEGRA 100/1	50221001	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
40	SACOS DE HABICHUELA ROJA 100/1	50221001	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
41	FUNDAS DE HABICHUELAS ROJAS DE 2 LIBRAS	50221001	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
42	SACOS DE HARINA DE TRIGO 100/1	50101542	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
43	CARTONES DE HUEVOS 6/1	24121508	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL

44	LIBRAS DE JAMON DE PAVO	50121613	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
45	LIBRAS DE JAMON ENTERO 5.5 LIBRAS	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
46	LIBRAS DE JAMON REBANADO	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
47	CARTONES DE JUGO 100 X 100 GRANDE	50161512	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
48	GALONES DE JUGO CONCENTRADO	50161512	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
49	CARTONES DE JUGO DIFERENTES SABORES 8 ONZ.	50161512	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
50	CAJAS DE LECHE 48/1 DE 125 GRS.	50131702	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
51	CAJAS DE LECHE 900 GRS. 12/1	50131702	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
52	LATA DE LECHE EVAPORADA 48/1	50131702	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
53	CAJAS DE MANTEQUILLAS 5 LIBRAS 6/1	50131703	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
54	CAJAS DE MAYONESA 4/1	50131609	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
55	LIBRAS DE MOLONDRONES	50101538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
56	UNIDADES DE NARANJA AGRIA	10161506	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
57	CAJAS DE TUNA EN ACEITE 48/1	50171550	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL

58	LIBRAS DE NAME	50101538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
59	LIBRAS DE OREGANO MOLIDO	50171550	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
60	PAQUETES DE PAN BUFFETTE	50192902	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
61	VIGAS DE PAN LONJAS MEDIANA	50192902	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
62	VIGAS DE PAN LONJAS GRANDE	50192902	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
63	LIBRAS DE PAPA	50101540	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
64	LIBRAS DE PECHUGAS DE POLLO	50111511	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
65	LIBRAS DE PEPINO	10151507	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
66	CAJAS DE PETIT POIS 24/1	50101543	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
67	LIBRAS DE PIMIENTAS MOLIDAS	50171550	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
68	UNIDADES DE PLATANO	50101636	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
69	LIBRAS DE QUESO CHEDDAR REBANADO	50131801	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
70	LIBRAS DE QUESO DANES	50131801	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
71	TARROS DE FILADELFIA 8 ONZ	50131801	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL

72	LIBRAS DE QUESO ENTERO GOUDA 10 LIB.	50131801	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
73	CAJAS DE QUESO PARMESANO 12/1	50131801	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
74	LIBRAS DE ZANAHORIA	50131801	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
75	UNIDADES DE REPOLLO	10151526	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
76	SACOS DE SAL MOLIDA 100/1	50171551	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
77	LIBRAS DE SALAMI 3.5 LIBRAS 13% GRADO PROTEICO	50121613	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
78	PAQUETES DE SALCHICHAS ALEMANA 4/1	50121613	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
79	CAJAS DE SALSA CHINA 4/1	50171902	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
80	CAJAS DE SALSA DE TOMATE 8 ONZ. 48/1	50171902	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
81	CAJAS DE SALSA DE TOMATE 6/7	50171902	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
82	CAJAS DE SARDINA EN ACEITE 50/1	50121538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
83	CAJAS DE SARDINA EN AGUA 50/1	50121539	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
84	CAJAS DE SARDINA PICA PICA 100/1	50121539	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
85	CAJAS DE SAZON LIQUIDO 4/1	50171831	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL

86	FARDOS DE ESPAGUETTIS 20/1	50192902	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
87	UNIDAD DE TAYOTA	50101538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
88	LIBRAS DE TOMATE BARCELO	50101538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
89	LIBRAS DE TOMATE DE ENSALADA	50101538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
90	CAJAS DE TUNA EN AGUA 48/1	50121538	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
91	PAQUETES VERDURAS	50101540	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
92	CAJAS DE VINAGRES 4/1	50171707	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
93	CAJAS DE VINO DE COCINA 12/1	50151514	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL
94	UNIDADES DE SALAMI DE 1 LBS. 9 % GRADO PROTEICO	50112002	DONDE LO REQUIERA LA INSTITUCION	19 DE ENERO AL 19 DE ABRIL



### 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 Productos

#### 6.1 Requisitos de Entrega

[Indicar los requisitos que deben cumplir los Bienes Adjudicados].

No. Ítem	Nombre de los Bienes y/o Servicios Conexos	Código	Especificaciones Técnicas y Normas
1	CAJAS DE ACEITES 24/1	73131904	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i> <b>Información Adicional:</b> <i>Envase: cajas de cartón 24/1</i> <b>Eliminación:</b> <i>las que no cumplan con los requerimientos de estas</i>

			<p>especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento un año, fresco y en buen estado</p>
2	LATAS DE ACEITES 30/1	73131904	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Datos Técnicos/Físicos:</p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> latas 30/1</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento un año, Productos fresco, limpia y en buen estado de calidad.</p>
3	LATAS DE ACEITES DE OLIVA 4/1	73131904	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Datos Técnicos/Físicos:</p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> latas 30/1</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento un año, Productos fresco, limpia y en buen estado de calidad</p>
4	CAJAS DE ACEITUNAS 12/1	50171903	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Datos Técnicos/Físicos:</p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> cajas 12/1</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento un año, Productos fresco, limpia y en buen estado de calidad</p>
5	LIBRAS DE AJIES CUBANELA	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Datos Técnicos/Físicos:</p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase:</b> libras, en sacos de mallas, tamaño mediano o grande, limpia</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> productos fresco y de calidad.</p>
6	LIBRAS DE AJIES GUSTOSOS	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Datos Técnicos/Físicos:</p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p>

			<p><i>Envase: libras , en sacos de mallas, tamaño mediano o grande, limpio</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: productos fresco y de calidad</i></p>
7	LIBRAS DE AJIES MORRONES AMARILLOS	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><i>Envase: libras , en canasto, tamaño mediano o grande, limpio</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: productos fresco y de calidad</i></p>
8	AJIES MORRONES ROJOS	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><i>Envase: libras , en canasto, tamaño mediano o grande, limpio</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: productos fresco y de calidad</i></p>
9	AJIES MORRONES VERDE	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><i>Envase: libras , en canasto, tamaño mediano o grande, limpio</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: productos fresco y de calidad.</i></p>
10	CAJAS DE ALCAPARRAS 12/1	10161501	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cajas de cartón 12/1, envase plástico.</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año</i></p>
11	PAQUETES DE APIO 50/1	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: canastos plásticos 50/1</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p>

			<i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado.</i>
12	FARDOS DE AVENA 40/300	50221101	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fardos de 40/300</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado, fecha de vencimiento no menor de un año.</b></p>
13	SACOS DE ARROZ SELECTO 125/1	10151701	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos 125/1 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: en buen estado, fresco y libre de impureza grado A.</b></p>
14	ARROZ SELECTO 20/1	10151701	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas 20/1 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: en buen estado, fresco y libre de impureza grado A...</b></p>
15	ARROZ SELECTO 30/1	10151701	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas 30/1 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: en buen estado, fresco y libre de impureza grado A...</b></p>
16	ARROZ SELECTO 5/1	10151701	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b></p>

			<p><i>Envase: fundas 5/1 libras</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: en buen estado, fresco y libre de impureza grado A...</i></p>
17	AZUCAR CREMAS 125/1	70141507	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: sacos 125/1 libras</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: en buen estado.</i></p>
18	LIBRAS DE BERENJENAS	10151508	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: sacos plásticos, mediana o grande</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: en buen estado</i></p>
19	FARDOS DE BOTELLITAS DE AGUA 16 ONZ. 20/1	48101711	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: 16 onza 20/1 fardo plástico</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha vencimiento menor de seis meses, con la presentación del registro sanitario</i></p>
20	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: bandas enteras tipo macho</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Grado de temperatura de cero a tres grados Celsius</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fresco y joven sin pelo en buen estado</i></p>
21	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO LOMO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la</i></p>

			<p>institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> pieza en fundadas de lomo tipo macho joven  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Grado de temperatura de cero a tres grados Celsius</i>  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
22	LIBRAS DE CARNE DE CERDO MACHO PIERNA TRASERA	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> pieza en fundadas de piernas tipo macho joven  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Grado de temperatura de cero a tres grados Celsius</i>  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
23	LIBRAS DE MUSLO DE POLLO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> bandejas tipo foam, cubierta con cajas de cartón  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
24	LIBRAS DE CARNE DE POLLO ENTERO S/E	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sacos plásticos 100 libras, pollo entero sin S/E  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Temperatura de cero a cuatro grado Celsius</i>  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
25	LIBRAS DE CARNE DE RES FALDILLA	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> pieza entera tipo faldilla de res macho y joven  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Temperatura de dos a siete grados Celsius</i>  <i>Seguridad y salud:</i> fresca y en buen estado</p>

26	LIBRAS DE CARNE DE RES TRASERO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: pieza entero de res macho y joven</i>  <i>Temperatura de dos a siete grados Celsius</i>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresca y en buen estado</p>
27	LIBRAS DE CEBOLLA ROJA	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos de malla tipo rojas fresca tamaño mediano y grande</i>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresca y en buen estado</p>
28	LIBRAS DE CHULETA AHUMADA DESHUESADA	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: pieza entera ahumada y sin huesos en fundas plástica</i>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> Fresco y en buen estado</p>
29	PAQUETES DE CILANTRO ANCHO	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: paquetes con hojas de cilantro</i>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresca, y en buen estado.</p>
30	FARDOS DE COCOA 125 GRS. 25/1	10161503	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fardos 25/1</i>  <b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fecha vencimiento menor de seis meses, fresco</p>

			y en buen estado
31	LIBRAS DE COSTILLITA AHUMADA CON HUESO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: pieza de costilla ahumada con hueso en fundada</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
32	UNIDADES DE CREMA DE LECHE	50131702	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: empaque de cartón, de 1 litro</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año</b></p>
33	FARDOS DE FIDEOS 10/1	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fardos tipo 10/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año, fresco y en buen estado</b></p>
34	CAJAS DE LATA DE GUANDULES 24/1	50101544	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: latas en cajas de 24/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año, fresco y en buen estado</b></p>
35	SACOS DE GUANDULES SECOS 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos con guandules secos de 100 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p>

			<i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no menor de un año, fresco y en buen estado</i>
36	UNIDADES DE GUINEOS VERDE	50101636	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> guineo sueltos verdes tamaño mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
37	SACOS DE HABICHUELA BLANCA 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sacos plásticos con habichuela blancas de 100 libras  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
38	SACOS DE HABICHUELA JACOMELO 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sacos plásticos con habichuela jacomelo de 100 libras  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
39	SACOS DE HABICHUELA NEGRA 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sacos plásticos con habichuela negra de 100 libras  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
40	SACOS DE HABICHUELA ROJA 100/1	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sacos plásticos con habichuela roja de 100 libras  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>

41	FUNDAS DE HABICHUELAS ROJA DE 2 LIBRAS	50221001	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: fundas plásticos con habichuela roja de 2 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
42	SACOS DE HARINA DE TRIGO 100/1	50101542	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plástico de 100 libras</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
43	CARTONES DE HUEVOS 6/1	24121508	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cartones ventilados de 6 huevos de gallinas</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
44	LIBRAS DE JAMON DE PAVO	50121613	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: jamón de pavo entero en fundado</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
45	LIBRAS DE JAMON ENTERO 5.5 LIBRAS	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: jamón picnic entero en fundado de 5.5 lbr.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</b></p>
46	LIBRAS DE JAMON REBANADO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p>

			<p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: jamón rebanado en empaque plástico tipo slide</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fresco y en buen estado</i></p>
47	CARTONES DE JUGO 100 X 100 GRANDE.	50161512	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: empaque de carton 100x100 de naranja tipo grande</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado.</i></p>
48	GALONES DE JUGO CONCENTRADO	50161512	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: empaque plásticos galón de jugo de naranja tipo grande</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado.</i></p>
49	CARTONES DE JUGO DIFERENTES SABORES 8 ONZ.	50161512	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cartones pequeños de 8 onz. de jugo variados</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado.</i></p>
50	CAJAS DE LECHE EN POLVO 48/1 DE 125 GRS.	50131702	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><i>Envase: cajas 48 sobres de leche en polvo de 125 grs.</i></p> <p><i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i></p> <p><i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</i></p>

51	CAJAS DE LECHE EN POLVO 900 GRS. 12/1	50131702	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b> <i>Envase: cajas 12 sobres de leche en polvo de 900 grs.</i> <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i> <i>Composición típica: caloría x425 , humedad 3.2 a 3.5, grasa 28, proteínas 27, lactosa 27%</i> <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</i></p>
52	LATA DE LECHE EVAPORADA 48/1	50131702	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b> <i>Envase: latas de leches de 315 grs. Tamaño mediano</i> <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i> <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de tres meses fresco y en buen estado.</i></p>
53	CAJAS DE MANTEQUILLAS 5 LIBRAS 6/1	50131703	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b> <i>Envase: cajas de cartón con mantequillas de 6 und. De 5 lbs.</i> <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i> <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado</i></p>
54	CAJAS DE MAYONESA 4/1	50131609	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b> <i>Envase: cajas de cartón con envase plástico con mayonesa de 4 und.</i> <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i> <i>Seguridad y salud: fecha de vencimiento no mayor de seis meses fresco y en buen estado</i></p>
55	LIBRAS DE MOLONDRONES	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i> <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p>

			<p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos molondrones verdes de tamaño mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
56	UNIDADES DE NARANJA AGRIA	10161506	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos naranjas agrias criollas tamaño mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
57	CAJAS DE TUNA EN ACEITE 48/1	50171550	<p><i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas de cartón con latas de tuna 48/1  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</p>
58	LIBRAS DE ÑAME	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos y limpio tamaño mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
59	LIBRAS DE OREGANO MOLIDO	50171550	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> plástico variadas libras  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado</p>
60	PAQUETES DE PAN BUFFETTE	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> plásticos con porciones de pan tipo buffette  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas</p>

			<p>especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado</p>
61	VIGAS DE PAN LONJAS MEDIANA	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> plásticos con vigas tipo mediana</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado</p>
62	VIGAS DE PAN LONJAS GRANDE	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> plásticos con vigas tipo grande</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento no mayor de treinta días fresco y en buen estado</p>
63	LIBRAS DE PAPA	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> sacos de mallas con papa limpias tamaño mediana y grande</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
64	LIBRAS DE PECHUGAS DE POLLO	50111511	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> plástico bandejas tipo foan</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
65	LIBRAS DE PEPINO	10151507	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p>

			<p><b>Envase:</b> sueltos de tamaño mediano y grande</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
66	CAJAS DE PETIT POIS 24/1	50101543	<p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> cajas de cartón con latas de petit pois 24/1</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</p>
67	LIBRAS DE PIMIENTAS MOLIDAS	50171550	<p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> fundas con pimientas de diferentes libras</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado.</p>
68	UNIDADES DE PLATANO	50101636	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> sueltos , verdes de tamaño mediano y grande</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
69	LIBRAS DE QUESO CHEDDAR REBANADO	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> fundas empaque tipo slice</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
70	LIBRAS DE QUESO DANES	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> fundas tipo entero</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>

71	TARROS DE QUESO FILADELFIA 8 ONZ.	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: tarros plásticos 8 onz.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
72	LIBRAS DE QUESO ENTERO GOUDA 10 LIB.	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: plásticos tipo entero de 10 lbs.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
73	CAJAS DE QUESO PARMESANO 12/1	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cajas con potes de 12/1</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud:</b> fecha de vencimiento no mayor seis meses fresco y en buen estado</p>
74	LIBRAS DE ZANAHORIA	50131801	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos de mallas zanahorias limpia de tamaño mediano y grande.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>
75	UNIDADES DE REPOLLO	10151526	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i></p> <p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sueltos repollos de tamaño mediano y grande</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud:</b> fresco y en buen estado</p>

76	SACOS DE SAL MOLIDA 100/1	50171551	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: sacos plásticos de 100 lbs.</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: :</b> fecha de vencimiento no mayor seis meses fresco y en buen estado</p>
77	LIBRAS DE SALAMI 3.5 LIBRAS 13% GRADO PROTEICO	50121613	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: plástico al vacío de 3.5 lbs. 13 grados proteico</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: :</b> fecha de vencimiento no mayor tres meses fresco y en buen estado</p>
78	PAQUETES DE SALCHICHAS ALEMANA 4/1	50121613	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: plástico de 4 salchichas</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: :</b> fecha de vencimiento no mayor tres meses fresco y en buen estado</p>
79	CAJAS DE SALSA CHINA 4/1	50171902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cartón de 4 unidades plásticas</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</i>  <b>Seguridad y salud: :</b> fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</p>
80	CAJAS DE SALSA DE TOMATE 8 ONZ. 48/1	50171902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</i>  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase: cartón de 4 unidades plásticas</i>  <i>Eliminación: las que no cumplan con los requerimientos de estas</i></p>

			<p>especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</p>
81	CAJAS DE SALSA DE TOMATE 6/7	50171902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> cartón con 6 latas de 7 libras</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</p>
82	CAJAS DE SARDINA EN ACEITE 50/1	50121538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> cajas de cartón con latas en aceite de 50 und.</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</p>
83	CAJAS DE SARDINA EN AGUA 50/1	50121539	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> cajas de cartón con latas en agua de 50 und.</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</p>
84	CAJAS DE SARDINA PICA PICA 100/1	50121539	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Información Adicional:</b></p> <p><b>Envase:</b> cajas de cartón con latas de 100 und.</p> <p><b>Eliminación:</b> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.</p> <p><b>Seguridad y salud:</b> : fecha de vencimiento no mayor un año fresco y en buen estado</p>
85	CAJAS DE SAZON LIQUIDO 4/1	50171831	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p>

			<p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas de cartón con galones 4 und.  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fecha de vencimiento no mayor tres meses, fresco y en buen estado</p>
86	FARDOS DE ESPAGUETTIS 20/1	50192902	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> fardos de 20 und.  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fecha de vencimiento no tres meses, fresco y en buen estado</p>
87	UNIDAD DE TAYOTA	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sacos en mallas con tayotas de tamaño mediana y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fresco y en buen estado</p>
88	LIBRAS DE TOMATE BARCELO	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos tomate tipo Barceló, mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fresco y en buen estado</p>
89	LIBRAS DE TOMATE DE ENSALADA	50101538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> sueltos tomate tipo ensalada, mediano y grande  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> : fresco y en buen estado</p>
90	CAJAS DE TUNA EN AGUA 48/1	50121538	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.</p>

			<p><b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas con 48 und. En latas de 4 trozos  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de un año fresco y en buen estado.</p>
91	PAQUETES VERDURAS	50101540	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> paquetes de verduras bien verdes y grandes  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fresco y en buen estado.</p>
92	CAJAS DE VINAGRES 4/1	50171707	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas de cartón de 4 galones  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de un año, fresco y en buen estado.</p>
93	CAJAS DE VINO DE COCINA 12/1	50151514	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> cajas de cartón con galones en cristal 12 und.  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de un año, fresco y en buen estado</p>
94	UNIDADES DE SALAMI DE 1 LBS. 9 % GRADO PROTEICO	50112002	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <i>Norma de Calidad: Datos Técnicos/Físicos:</i>  <i>Norma de Calidad:</i> Optimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Información Adicional:</b>  <i>Envase:</i> plástico al vacío de 1 lbs. 9 % grado proteico  <i>Eliminación:</i> las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas.  <i>Seguridad y salud:</i> fecha de vencimiento no mayor de tres meses fresco y en buen estado</p>







Todos los bienes adjudicados deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido con **LOS COMEDORES ECONOMICOS** 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 Pliegos de Condiciones Específicas, en el Contrato u Orden de Compra, 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 se anexan como 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.

### I -CREACIÓN:

Fecha	Realizado por:	Aprobado Por:
Febrero 2011	Dpto. de Políticas, Normas y Procedimientos.	Dr. Eric Hazim Director General de Contrataciones Públicas.
		Nombre Cargo
Referencia		

### II -CONTROL DE CAMBIOS:

No.	Fecha	Realizada /Aprobada por:	Descripción y Referencias.
-----	-------	--------------------------	----------------------------

1	3 de octubre 2012	Realizada por:  Dpto. de Políticas, Normas y Procedimientos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustitución Decreto 490-07 por Decreto 543-12</li> <li>• Sustitución Comité de Licitaciones por Comité de Compras y Contrataciones.</li> <li>• Numeral 1.2 concepto del Comité de Compras y Contrataciones y Consorcios.</li> <li>• Numeral 1.8 adición días consecutivos para la convocatoria.</li> <li>• Numeral 1.12, nuevos integrantes para el Comité de Compras y Contrataciones.</li> <li>• 1.20 Subsanaciones de conformidad Art. 91 Decreto 543-12.</li> <li>• Se eliminó Numeral 1.22 del Pliego anterior sobre excepciones para las subsanaciones.</li> <li>• 1.22 Modificación en los montos para las garantías.</li> <li>• Numeral 4.1 Criterios de idoneidad del proponente no es considerado para la adjudicación sino para la habilitación.</li> </ul>
2	14 de Enero 2014	Realizada por:  Dpto. de Políticas, Normas y Procedimientos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Numeral 1.2 - Definiciones e Interpretaciones, Definición de Consorcio conforme el Art. 37 del Decreto 543-12.</li> <li>• Numeral 1.4 – Precio de la Oferta, inclusión en la oferta de cualquier artículo y/o lote que esté en la Oferta Económica y no esté cotizado.</li> <li>• Numeral 1.4 – Precio de la Oferta, inclusión en la oferta de cualquier artículo y/o lote que no aparezca en el formulario de Oferta Económica.</li> <li>• Numeral 1.8 – De la Publicidad. Adición de instrucción de eliminar párrafos en el caso de que no apliquen.</li> <li>• Numeral 1.22 – Garantías, importes de garantías en la misma moneda que la Oferta.</li> <li>• Numeral 1.22.2, porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato para MIPYMES conforme</li> </ul>
Aprobado por:  Dra. Yokasta Guzmán S. Directora de Contrataciones Públicas.			

			<p>Decreto 543-12.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numeral 1.23 – Devolución de las Garantías, devolución de garantía de fiel cumplimiento de contrato conforme Art. 121 del Decreto 543-12.</li> <li>• Numeral 2.5 – Cronograma de la Licitación, modificación Numerales 7) y 8) del Cronograma.</li> <li>• Numeral 2.6 – Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones, notificación de descarga vía web de los pliegos de condiciones.</li> <li>• Numeral 2.13- Forma para la Presentación de los Documentos contenidos en el “Sobre A”, y Muestras, definición de número de copias para el Formulario de Entrega de Muestras.</li> <li>• Numeral 2.14– Documentación a presentar, adición del Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)</li> <li>• Numeral 2.14– Documentación a presentar, adición de la documentación a presentar para los Consorcios.</li> <li>• Numeral 2.16 – Presentación de la Documentación contenida en el “Sobre B”, vigencia de la Garantía de la Seriedad de la Oferta.</li> <li>• Numeral 2.16 – Presentación de la Documentación contenida en el “Sobre B”, eliminación del término “Pesos Oro Dominicanos”.</li> <li>• Numeral 4.2 – Empate entre Oferentes, método de sorteo para la resolución de empates.</li> <li>• Numeral 5.1.2 – Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, vigencia de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.</li> <li>• Numeral 7.2 Anexos, Declaración Jurada.</li> </ul>
--	--	--	---

3	26de Febrero 2015	Realizada por:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actualización de Portada del Documento.</li> <li>• Numeral 1.1- Antecedentes, inclusión de una sección de Antecedentes.</li> <li>• Numeral 1.3- Definiciones e Interpretaciones, aclaración de definición de Credenciales.</li> <li>• Numeral 1.6- Moneda de la Oferta, aclaración del cálculo del importe de la Oferta, en caso que no sea presentada en moneda local.</li> <li>• Numeral 1.8- Competencia Judicial, actualización del termino Tribunal Superior Administrativo.</li> <li>• Numeral 1.18- Prohibición a Contratar, eliminación de repetición innecesaria sobre la no contratación de oferentes inhabilitados.</li> <li>• Eliminación de numeral sobre Agentes Autorizados, y sus Formularios.</li> <li>• Numeral 1.29- Comisión de Veeduría, inclusión de los datos de contacto de la Comisión de Veeduría (cuando aplique).</li> <li>• Numeral 2.4- Condiciones de Pago, aclaración de porcentaje máximo por concepto de avance y porcentaje definido en caso de que el adjudicatario sea MIPYME.</li> <li>• Numeral 2.5- Cronograma de la Licitación, eliminación numeral 2- Adquisición del Pliego de Condiciones.</li> <li>• Numeral 2.5- Cronograma de la Licitación, inclusión Nota en el Cronograma de Actividades sobre reunión técnica o aclaratoria.</li> <li>• Numeral 2.8- Descripción de los Bienes, adición de párrafo sobre cuando la convocatoria abarque un número importante de unidades.</li> <li>• Numeral 2.14- Documentación a presentar, clasificación de la sección Documentación a presentar.</li> <li>• Numeral 2.14- Documentación a</li> </ul>
		<p>Dpto. de Políticas, Normas y Procedimientos.</p> <p>Aprobado por:</p> <p>Dra. Yokasta Guzmán S. Directora de Contrataciones Públicas.</p>	

			<p>presentar, aclaración de Registro de Proveedores Actualizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Numeral 2.16- Presentación de la documentación contenida en el "Sobre B", equivalencia de la vigencia de la GSO con el plazo de vigencia de Oferta.</li> <li>• Numeral 3.8- Plazo Mantenimiento de Oferta, eliminación de párrafo sobre prórroga automática.</li> <li>• Numeral 3.8- Plazo Mantenimiento de Oferta, relación con formulario SNCC.F.034 para cumplimiento del plazo de vigencia requerido.</li> <li>• Numeral 4.3- Declaración de Desierto, aclaración de cuando procede la declaración de desierto.</li> <li>• Numeral 5.1.8- Finalización del Contrato, eliminación del término prórroga.</li> </ul>
--	--	--	---

*No hay nada escrito después de esta línea*

---