

CONSEJO NACIONAL PARA LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA
(CONANI)



PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS

“PROCESO DE URGENCIA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES PARA GARANTIZAR LAS OPERACIONES ORDINARIAS DE LOS HOGARES DE PASO DEL CONSEJO NACIONAL PARA LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA (CONANI), PARA SUPLIR ATENCIÓN INTEGRAL DE CALIDAD A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES ALBERGADOS.”

**PROCEDIMIENTO DE URGENCIA
CONANI-MAE-PEUR-2021-0004**



Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Diciembre, 2021

TABLA DE CONTENIDO

GENERALIDADES	4
Prefacio	4
PARTE I	6
PROCESO DE URGENCIA	6
Sección I	6
Instrucciones a los Oferentes (IAO)	6
1.1 Objetivos y Alcance.....	6
1.2 Definiciones e Interpretaciones.....	6
1.3 Idioma.....	10
1.4 Precio de la Oferta.....	10
1.5 Moneda de la Oferta.....	11
1.6 Normativa Aplicable.....	11
1.7 Competencia Judicial.....	12
1.8 Proceso Arbitral.....	12
1.9 De la Publicidad.....	12
1.10 Etapas del procedimiento de urgencia.....	12
1.11 Órgano de Contratación.....	13
1.12 Atribuciones.....	13
1.13 Órgano Responsable del Proceso.....	13
1.14 Exención de Responsabilidades.....	13
1.15 Prácticas Corruptas o Fraudulentas.....	13
1.16 De los Oferentes/ Proponentes Hábiles e Inhábiles.....	14
1.17 Prohibición a Contratar.....	14
1.18 Demostración de Capacidad para Contratar.....	16
1.19 Representante Legal.....	16
1.20 Subsanciones.....	16
1.21 Rectificaciones Aritméticas.....	17
1.22 Garantías.....	17
1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta.....	17
1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.....	18
1.23 Devolución de las Garantías.....	18
1.24 Consultas.....	18
1.25 Circulares.....	19
1.26 Enmiendas.....	19
1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias.....	19
Sección II	21
Datos del Procedimiento de Urgencia	21
2. Objeto del proceso de Urgencia.....	21
2.2 Procedimiento de Selección.....	27
2.3 Fuente de Recursos.....	27
2.4 Condiciones de Pago.....	28
2.5 Cronograma del Procedimiento de Urgencia.....	28
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones.....	29
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones.....	29
2.8 Descripción de los Bienes.....	29
2.10 Duración del Suministro.....	65
2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”.....	65
2.12 Lugar, Fecha y Hora.....	65
2.14 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”, y Muestras.....	67
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”.....	69

2.14 Documentación a Presentar	70
2.15 Presentación de la Documentación Contendida en el "Sobre B"	71
Sección III	73
Apertura y Validación de Ofertas.....	73
3. Procedimiento de Apertura de Sobres.....	74
3.1 Apertura de "Sobre A", contentivo de Propuestas Técnicas.....	74
3.2 Validación y Verificación de Documentos.....	74
3.3 Criterios de Evaluación.....	75
3.4 Fase de Homologación	75
3.5 Apertura de los "Sobres B", Contentivos de Propuestas Económicas	75
3.6 Confidencialidad del Proceso	76
3.7 Plazo de Mantenimiento de Oferta	77
3.8 Evaluación Oferta Económica.....	77
Sección IV	77
Adjudicación.....	77
4. Criterios de Adjudicación	77
4.1 Empate entre Oferentes.....	78
4.2 Declaración de Desierto.....	78
4.3 Acuerdo de Adjudicación	78
4.4 Adjudicaciones Posteriores.....	78
PARTE 2.....	79
CONTRATO.....	79
Sección V	79
Disposiciones Sobre los Contratos	79
5. Condiciones Generales del Contrato.....	79
5.1 Validez del Contrato.....	79
5.1.1 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.....	79
5.1.2 Perfeccionamiento del Contrato.....	79
5.1.3 Plazo para la Suscripción del Contrato	80
5.1.4 Incumplimiento del Contrato.....	80
5.1.5 Efectos del Incumplimiento	80
5.1.6 Ampliación o Reducción de la Contratación	80
5.1.7 Finalización del Contrato.....	80
5.1.8 Subcontratos	80
5.2 Condiciones Específicas del Contrato	81
5.2.1 Vigencia del Contrato.....	81
5.2.2 Inicio del Suministro.....	81
5.2.3 Entregas Subsiguientes.....	81
PARTE 3.....	81
ENTREGA Y RECEPCIÓN.....	81
Sección VI	81
Recepción de los Bienes.....	81
6. Requisitos de Entrega	81
6.1 Recepción Provisional.....	82
6.2 Recepción Definitiva	82
6.3 Obligaciones del Proveedor.....	82
6.4 Facturación	82
Sección VII.....	83

Formularios	83
7. Formularios Tipo	83
7.1 Anexos	83

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 Urgencia 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).

El presente documento contiene los requisitos y normativas para participar en este proceso de Urgencia en **Etapa Única**.

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

PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE URGENCIA

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 Urgencia 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 del proceso de Urgencia

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 Servicios

Esta sección incluye los requisitos de la entrega, la recepción provisional y definitiva de los servicios, 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 PROCESO DE URGENCIA

Sección I Instrucciones a los Oferentes (IAO)

1.1 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 el procedimiento de Urgencia para la "PROCESO DE URGENCIA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES PARA GARANTIZAR LAS OPERACIONES ORDINARIAS DE LOS HOGARES DE PASO DEL CONSEJO NACIONAL PARA LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA (CONANI), PARA SUPLIR ATENCIÓN INTEGRAL DE CALIDAD A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES ALBERGADOS."(CONANI-MAE-PEUR-2021-0004).

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.

1.2 Definiciones e Interpretaciones

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

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

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 del procedimiento de Urgencia.

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

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

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

Credenciales: Documentos que demuestran las calificaciones profesionales y técnicas de un Oferente/Proponente, presentados como parte de la Oferta Técnica y en la forma establecida en el Pliego de Condiciones Específicas, para ser evaluados y calificados por los peritos, lo que posteriormente pasa a la aprobación del Comité de Compras y Contrataciones de la entidad contratante, con el fin de seleccionar los Proponentes Habilitados, para la apertura de su Oferta Económica Sobre B.

Cronograma de Actividades: Cronología de la Urgencia

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.

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 Urgencia, 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 servicios a ser adquiridos.

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

Oferente/Proponente Habilitado: Aquel que participa en el proceso de Urgencia 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 el presente Procedimiento de Urgencia.

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

Proveedor: Oferente/Proponente que, habiendo participado en el Procedimiento de Urgencia, resulta adjudicatario del contrato y suministra servicios 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.

Servicio: Conjunto de actividades que realiza una empresa para poder satisfacer las necesidades de un cliente.

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 con 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 hábiles, salvo que expresamente se utilice la expresión de “días calendario”, en cuyo caso serán días calendario de acuerdo con lo establecido en el párrafo I del artículo 20 de la Ley 107-13 sobre los derechos de las personas en sus relaciones con la Administración y de procedimientos administrativos.

1.3 Idioma

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

1.4 Precio de la Oferta

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 ítems deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Presentación de Oferta Económica. Si un formulario de Oferta Económica detalla bienes, pero no los cotiza, se asumirá que está incluido en la Oferta. Asimismo, cuando algún ítem 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 Urgencia**.

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 ítems, lotes y/o servicios deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Presentación de Oferta Económica. Si un formulario de Oferta Económica detalla bienes, pero no los cotiza, se asumirá que está incluido en la Oferta. Asimismo, cuando algún ítem o servicio 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 Urgencia**.

1.5 Moneda de la Oferta

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

1.6 Normativa Aplicable

El proceso de Urgencia, 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 preferencia:

- 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) Ley No. 107-13, sobre los derechos de las personas en sus relaciones con la Administración y de procedimientos administrativos;
- 4) 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;
- 5) Decreto No. 164-13 para fomentar la producción nacional y el fortalecimiento competitivo de las MIPYMES de fecha diez (10) de junio del 2013.
- 6) Resolución 154-16, de fecha veinticinco (25) de mayo del 2016 sobre las consultas en línea emitida por el Ministerio de Hacienda.
- 7) Resolución No. 33-16, de fecha veintiséis (26) de abril del 2016 sobre fraccionamiento, actividad comercial del registro de proveedores y rubro emitida por la Dirección de Contrataciones Públicas.
- 8) Resolución PNP-03-2019, de fecha siete (07) de julio de 2019 sobre incorporación de criterios de Accesibilidad Universal en el Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas, emitida por la Dirección de Contrataciones Públicas.
- 9) Las políticas emitidas por el Órgano Rector.
- 10) El Pliego de Condiciones Específicas;
- 11) La Oferta;
- 12) La Adjudicación;
- 13) El Contrato;
- 14) La Orden de Compra.

1.7 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.

1.8 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).

1.9 De la Publicidad

Las Entidades Contratantes deberán salvaguardar por todos los medios posibles la transparencia, difusión y mayor participación de oferentes en los procedimientos de Urgencia, para promover y garantizar la debida rendición de cuentas a la ciudadanía.

La comprobación de que en un llamado a procedimiento de Urgencia se hubieran omitido los requisitos de publicidad, dará lugar a la cancelación inmediata del procedimiento por parte de la autoridad de aplicación en cualquier estado de trámite en que se encuentre.

1.10 Etapas del procedimiento de urgencia

El procedimiento 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 las 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.

El presente proceso de urgencia será realizado en **Etapas Única**.

1.11 Órgano de Contratación

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

1.12 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 el proceso, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otras Licitaciones Públicas en los términos y condiciones que determine.

1.13 Órgano Responsable del Proceso

El Órgano responsable del procedimiento de 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.

1.14 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.

1.15 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.

1.16 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 el presente procedimiento de Urgencia, siempre y cuando reúna las condiciones exigidas y no se encuentre afectada por el régimen de prohibiciones establecido en el presente Pliego de Condiciones.

1.17 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 Subcontralor; 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.**

1.18 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
- 6) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual;

1.19 Representante Legal

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

1.20 Subsanaciones

A los fines del presente proceso de Urgencia 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 del presente proceso de 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 entendiéndose 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.

1.21 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.

1.22 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:

1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta

Correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta, que corresponderá a una **Garantía Bancaria o Póliza de Seguro** a nombre del **Consejo Nacional para La Niñez y la Adolescencia**. En el caso de emitir la garantía en forma de póliza la misma tiene que ser de una Compañía Aseguradora avalada por la Superintendencia de Seguros.

Solo en caso de que la Garantía de Seriedad de la oferta fuera constituida en póliza de seguro la misma debe decir y ser a primer requerimiento y no debe contener contradicciones entre sus cláusulas.

El tiempo o periodo de vigencia de validez de la Garantía de Seriedad de Oferta es de sesenta (60) días calendarios contados a partir de la apertura del Sobre A.

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.

1.22.2 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 que corresponderá a una **Garantía Bancaria o Póliza de Seguro** a nombre del **Consejo Nacional para La Niñez y la Adolescencia**, en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. En el caso de que el adjudicatario sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un **UNO POR CIENTO (1%)**. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana. Solo en caso de que la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato fuera constituida en Póliza de seguro la misma debe decir y ser a primer requerimiento y sin contradicciones.

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.

1.23 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.

1.24 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.

El Comité de Compras enviará una copia de su respuesta (incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia) a todos los oferentes que hayan manifestado su interés de participar en el presente proceso de Urgencia. Es responsabilidad del oferente obtener toda la información necesaria para preparar su oferta.

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

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
Consejo Nacional Para La Niñez y La Adolescencia
Referencia **CONANI-MAE-PEUR-2021-0004**
Av. Máximo Gómez No. 154 Esq. República de Paraguay, Ensanche La Fe
Teléfonos: (809) 567-2233 ext. 1148
Correo electrónico: brito.ana@conani.gob.do

1.25 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.

1.26 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.

1.27 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) hábiles** 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 procedimientos 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 Urgencia, o en el proceso de impugnación de la Resolución Administrativa, que sea declarada como confidencial por el Oferente, no podrá ser divulgada si dicha información pudiese perjudicar los intereses comerciales legítimos de quien la aporte o pudiese perjudicar la competencia leal entre los Proveedores.

Sección II

Datos del Procedimiento de Urgencia

2. Objeto del proceso de Urgencia

Constituye el objeto de la presente convocatoria la, "Proceso de urgencia para la adquisición de bienes para garantizar las operaciones ordinarias de los hogares de paso del consejo nacional para la niñez y la adolescencia (CONANI), para suplir atención integral de calidad a los niños, niñas y adolescentes albergados", de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

(Alimentos y bebidas por ítems)

No. De ítems	Nombre de los Bienes	Código	Unidad de medida	Cantidad
1	Aceite de cocinar de soya en galón de 128 oz.	50151513	UD	1,000
2	Aceite de oliva galón 5 libras	50151513	UD	175
3	Aceite sésamo 250 ml	50151513	UD	5
4	Aceitunas rellenas con pimentón 13.5 oz.	50171903	UD	65
5	Aceitunas y alcaparra frascos de 14 oz.	50171903	UD	70
6	Agua para consumo de bebe	50202301	UD	6,000
7	Avena entera instantánea 650 a 680gr.	50221201	UD	1,700
8	Azafrán en frasco de 7 onzas	50171552	UD	5
9	Azúcar blanca (sacos de 125)	50161509	LB	16,500
10	Azúcar crema (sacos de 125)	50161509	LB	23,375
11	Bacalao filete sin espinas	50121538	LB	4,000
12	Bizcocho paq. 12/1	50182001	PAQ	10,000
13	Brawnie paq. de 32 oz.	50182001	UD	2,000
14	Canela entera	50171550	LB	200
15	Canelilla para te	50171550	LB	120
16	Carne chuleta de cerdo fresca rebanada	50112001	LB	79,500
17	Carne chuleta de cerdo ahumada rebanada	50112001	LB	1,000
18	Carne de hamburguesa paq. 4/1	50112002	PAQ	5,400
19	Carne de masa de cerdo para guisar	50112001	LB	10,000
20	Carne de pavo	50111511	LB	2,000
21	Carne de pechuga de pollo	50111511	LB	10,000

SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas

22	Carne de pollo sin equipaje congelado	50111511	LB	116,000
23	Carne de res molida súper especial	50112001	LB	20,000
24	Carne de res tipo bistec sin hueso	50112001	LB	4,000
25	Carne de res tipo pecho	50112001	LB	400
26	Carne de res tipo roti sin hueso	50112001	LB	10,000
27	Carne filete de cerdo	50112001	LB	4,000
28	Cereal de arroz en lata 270 gr.	50193001	UD	75
29	Cereal de cinco de cereales en latas 270 gr.	50193001	UD	75
30	Cereal de tres cereales en latas 270 gr.	50193001	UD	75
31	Cereal sin gluten 340 g.	50193001	UD	70
32	Cocoa fresco de 1 libra	50161511	CAJ	1,400
33	Compotas para bebe de frutas diferentes sabores	50193001	UD	25,000
34	Costilla de cerdo	50112001	LB	250
35	Crema de leche	50131702	UD	300
36	Crema de trigo enriquecido con vitaminas (polenta)	50221102	UD	5,000
37	Crustones paquetes 2.6 lb.	50181904	UD	30
38	Fécula de maíz 425 gr.	50221201	UD	2,000
39	Filete de tilapia	50121537	LB	3,000
40	Formula alimenticia para diabetes 8 oz.	42231804	UD	180
41	Formula infantil asociado con el reflujo 375 gm a 400 gm	42231804	UD	780
42	Formula infantil con proteína extensamente hidrolizada y hierro para lactantes de 0 a 12 meses 900 gm	42231802	UD	150
43	Formula infantil de inicio para lactantes de 0 a 12 meses totalmente hidrolizada 350 gm	42231802	UD	150
44	Formula láctea para niños de 0 a 12 meses libre de aceite de palma de 850 a 900 gm	42231802	UD	1,000
45	Formula láctea para niños de 12 a 24 meses libre de aceite de palma	42231802	UD	1,000
46	Formula láctea deslactosada para niños de 900 gm	42231802	UD	1,000
47	Formula láctea entera completa en polvo 2,200 gm	42231802	UD	2,200

SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas

48	Fórmula para lactante prematuros con hierro especial care 24 calorías	42231802	CAJ	15
49	Galletas saladas paq. 12/1	50181903	PAQ	3,500
50	Galletas de soda 20/1	50181909	CAJ	2,200
51	Galletas dulces rellenas paq. 12/1	50181905	PAQ	3,100
52	Galletas de avena cajas 1.57 kg	50181905	UD	2,000
53	Gelatina de diferentes sabores	50192404	UD	7,200
54	Harina de maíz de 1 libra	50101542	UD	5,000
55	Harina de trigo paquete de 5 libras	50101542	UD	110
56	Helado de diferentes sabores cubo de 1 galón	50192303	UD	100
57	Hojuelas de maíz (cornflakes) sin azúcar (funda 5 libras)	50221101	UD	200
58	Hojuelas de maíz (cornflakes) con azúcar (funda 5 libras)	50221101	UD	200
59	Huevos jumbo fresco grado A (cartón 30/1)	24121508	UD	10,000
60	Jamón cocido de producción nacional	50112002	LB	13,000
61	Jengibre	50171550	LB	75
62	Jugo de naranja estable 1/2 galón 64 oz.	50202305	UD	200
63	Jugo estable fuera de la nevera	50202304	UD	500
64	Ketchup en frasco de 14 oz.	50171902	UD	1,200
65	Lancon picado rebanado	50112001	LB	300
66	Leche de coco	50171830	UD	100
67	Leche evaporada liquida	50131702	UD	200
68	Limoncillo para te	50171548	PAQ	50
69	Longaniza	50112001	LB	200
70	Malagueta	50171550	LB	60
71	Mantequilla de barra	50131702	UD	190
72	Mantequilla de mani de 1 libra	50192402	UD	400
73	Mantequilla pura de leche de 1 libra	50131702	UD	1,000
74	Mayonesa en frasco de 16 oz.	50131609	UD	2,000
75	Mayonesa de 128 oz.	50131609	UD	14
76	Mermelada fresca diferentes sabores de 430 gm	50192401	UD	400
77	Miel de abeja 16 oz.	50192403	UD	50
78	Mostaza frasco de 16 oz.	50171902	UD	540
79	Muslo de pollo	50111510	LB	5,000
80	Orégano molido	50171549	LB	20
81	Pan de hamburguesa (paquete 8/1)	50181906	PAQ	2,400

SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas

82	Pan fresco para Hot Dog (paquetes 8/1)	50181906	PAQ	400
83	Pan fresco sobao en funda 10/1	50181906	PAQ	8,000
84	Pan rallado de 5 libras	50181904	PAQ	40
85	Papa precosida para freir	50192602	UD	300
86	Pasa sin semilla	50101716	UD	450
87	Pasta natural estable sin refrigerar coditos	50192902	UD	500
88	Pasta natural estable sin refrigerar espaguetti	50192902	UD	2,700
89	Pasta natural estable sin refrigerar espirales	50192902	UD	60
90	Pasta natural estable sin refrigerar fideos	50192902	UD	300
91	Pasta natural estable sin refrigerar lasaña	50192902	UD	300
92	Pasta natural estable sin refrigerar mostachones	50192902	UD	400
93	Pasta natural estable sin refrigerar penne	50192902	UD	400
94	Pimienta negra frasco de 7 oz.	50171550	UD	5
95	Pimienta blanca frasco de 7 oz.	50171550	UD	3
96	Polvo de hornear frasco de 15 oz.	50181709	UD	22
97	Queso cheddar amarillo	50131801	LB	1,500
98	Queso mozzarella	50131801	LB	3,000
99	Queso parmesano 680 gr.	50131801	LB	100
100	Queso danés	50131801	LB	15,000
101	Sal molida yodada de 1 libra	50171551	UD	5,500
102	Salami de producción nacional	50112002	LB	12,000
103	Salchicha de hot dog paq. 32/1	50112002	PAQ	400
104	Salsa china de 128 oz.	50171831	UD	300
105	Salsa inglesa de 128 oz.	50171831	UD	40
106	Salsa picante original frasco de 5 oz.	50171831	UD	30
107	Salsa teriyaki de 10 oz.	50171831	UD	30
108	Suplemento alimenticio para jóvenes y adultos en polvo de 400 gm	42231801	UD	1,500
109	Suplemento alimenticio para niños de 3 años en polvo 400 gm	42231802	UD	1,500
110	Suplemento alimenticio líquido para adulto de 8 oz.	42231801	UD	150
111	Suplemento alimenticio líquido para niños de 8 oz.	42231802	UD	250
112	Tocineta	50112001	LB	250
113	Tortilla dura de maíz paq. 10/1	50192601	PAQ	1,500

SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas

114	Tortilla suave de maíz paq. 10/1	50192601	PAQ	2,500
115	Trigo entero grado A	50221101	LB	600
116	Vainilla blanca galón de 128 oz.	50171550	UD	50
117	Vinagre galón de 128 oz.	50171707	UD	500
118	Vinagre balsámico 33.6 oz.	50171707	UD	30
119	Vino blanco para cocinas 700 ml.	50171708	UD	600
120	Vino tinto para cocinas 700 ml.	50171708	UD	530
121	Yogurt en potes de 8 onz.	50131703	UD	2,000
122	Yogurt galón de diferentes sabores 128 oz.	50131703	UD	4,000
123	Garbanzo latas 15 oz.	50171904	UD	320
124	Guandules verdes enlatados 15 oz.	50101634	LB	7,100
125	Habichuela blanca enlatada 15 oz.	50101634	UD	11,900
126	Habichuela negra enlatada 15 oz.	50101634	UD	11,900
127	Habichuela roja enlatada 15 oz.	50101634	UD	11,900
128	Maíz dulce enlatado	50101634	UD	6,500
129	Petipois latas 15 oz.	50101634	UD	560
130	Salchicha en latas	50101634	UD	300
131	Sardina en aceite de soya enlatada	50101634	UD	9,000
132	Tuna en aceite vegetal	50101634	UD	23,000
133	Tuna en agua lata	50101634	UD	2,200
134	Arroz selecto grado A de producción nacional (sacos 125 libras)	50221101	LB	60,000
135	Arveja	50221101	LB	1,600
136	Lenteja de producción nacional	50221101	LB	2,000
137	Guandules verdes frescos	50221101	LB	1,400
138	Habichuelas blanca de producción nacional	50221101	LB	3,500
139	Habichuelas roja de producción nacional	50221101	LB	6,000
140	Habichuelas negra de producción nacional	50221101	LB	3,500
141	Habichuelas verde de producción nacional	50221101	LB	700
142	Anís dulce	50171550	LB	15

(Lote I, Vegetales)

No. De Ítems	Nombre de los Bienes	Código	Unidad de medida	Cantidad
1	Aguacate	50101634	LB	1,000

SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas

2	Ají cubanela	50101634	LB	3,500
3	Ají morrón anaranjado	50101634	LB	3,300
4	Ají morrón rojo	50101634	LB	3,200
5	Ají morrón amarillo	50101634	LB	3,300
6	Ajo selecto	50101634	LB	4,000
7	Albahaca	50101634	PAQ	20
8	Apio fresco	50101634	LB	5,000
9	Berenjena Selecta	50101634	LB	9,000
10	Brócoli	50101634	LB	4,900
11	Cebolla roja selecta	50101634	LB	7,000
12	Cilantro paquete 2 libra	50101634	PAQ	450
13	Coliflor	50101634	LB	3,000
14	Lechuga repollada	50101634	LB	2,900
15	Lechuga romana	50101634	LB	2,000
16	Molondrones	50101634	LB	250
17	Pepino	50101634	LB	3,500
18	Puerro paq. 2 libras	50101634	PAQ	500
19	Remolacha	50101634	LB	3,300
20	Repollo blanco	50101634	LB	4,000
21	Repollo morado	50101634	LB	700
22	Romero seco 7 oz.	50101634	UD	5
23	Rugula paq. de 2 libra	50101634	PAQ	100
24	Tayota	50101634	LB	5,000
25	Tomate Barceló	50101634	LB	3,500
26	Tomate de ensalada	50101634	LB	5,000
27	Tomillo 7 oz.	50101634	UD	10
28	Vainita larga	50101634	LB	300
29	Verdura paq. 2 libra	50101634	PAQ	700
30	Zanahoria	50101634	LB	6,300
31	Zukini	50101634	LB	25

(Lote II, Viveres)

No. De Items	Nombre de los Bienes	Código	Unidad de medida	Cantidad
1	Auyama	50101540	LB	18,000
2	Batata	50101540	LB	20,000
3	Guineo verde	50101540	LB	90,000
4	Name blanco	50101540	LB	18,000
5	Plátano maduro	50101540	LB	20,000
6	Plátano verde	50101540	LB	100,000
7	Yautía amarilla	50101540	LB	4,000
8	Yautía blanca	50101540	LB	16,700
9	Papa selecta	50101540	LB	36,000
10	Yuca selecta	50101540	LB	36,000

(Lote III, Frutas)

No. De Ítems	Nombre de los Bienes	Código	Unidad de medida	Cantidad
1	Chinola	50101634	LB	7,000
2	Guineo maduro	50101634	LB	11,000
3	Lechosa	50101634	LB	7,700
4	Limón agrio	50101634	LB	5,000
5	Melón	50101634	LB	10,000
6	Naranja agria	50101634	LB	9,000
7	Naranja dulce	50101634	LB	15,000
8	Piña	50101634	LB	20,000
9	Tamarindo	50101634	LB	2,500

2.1 Plan de Entrega

Cumpliendo con lo establecido en el Artículo 22 de la Resolución PNP-06-2020, emitida por la Dirección General de Contrataciones Públicas, en fecha 14 de septiembre del año 2020, solo cuando el Contrato de Suministro entre este Consejo Nacional para la Niñez y Adolescencia (CONANI) y el Proveedor se encuentre debidamente registrado ante la Contraloría General de la República Dominicana, el Proveedor deberá entregar todos los bienes adjudicados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido, en la sede central del Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia.

2.2 Procedimiento de Selección

El procedimiento de selección que utilizaremos para este concurso es una Urgencia, la cual será en etapa única, que consiste en una convocatoria a personas físicas o jurídicas que suministren los bienes solicitados. Los participantes deberán estar al día en el pago de sus obligaciones fiscales, seguridad social y además estar registrados como beneficiario de pago en la DGCP.

2.3 Fuente de Recursos

El Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia, 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 2021, que sustentará el pago de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante el presente proceso de Urgencia. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de

que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución del mismo.

2.4 Condiciones de Pago

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

En caso de que el adjudicatario del contrato sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) la entidad contratante deberá entregar un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo.

El Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia (CONANI), realizará los pagos en un aproximado de 45 días, luego de recibido los bienes y a presentación de factura.

2.5 Cronograma del Procedimiento de Urgencia

ACTIVIDADES	PERIODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar	A partir del 02 de diciembre de 2021.
2. Período para realizar consultas por parte de los adquirentes	Hasta el 06 de diciembre del 2021 hasta las 03:00 PM
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas	Hasta el 08 de diciembre del 2021 hasta las 04:00 PM
4. Recepción de Propuestas y entrega de muestras: Apertura y lectura de Propuestas "Sobres A y B"	Recepción Sobre A, Sobre B y entrega de muestras: 10 de diciembre desde las 8:00 AM hasta las 11:00 AM Apertura Sobres A y B: 10 de diciembre a partir de las 02:30 PM, en el salón de reunión Oficina Principal de CONANI
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas "Sobre A y Sobre B"	Hasta el 13 de diciembre del 2021
6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables	Hasta el 17 de diciembre del 2021
7. Período de Ponderación de Subsanaciones	Hasta el 22 de diciembre del 2021
8. Acto Administrativo de Adjudicación	28 de diciembre del 2021

9. Notificación y Publicación de Adjudicación	29 de diciembre de 2021
10. Plazo para la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato	Dentro de los siguiente 5 días hábiles contando a partir de la Notificación de la Adjudicación
11. Suscripción del Contrato	No mayor de 20 días hábiles contados a partir de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.
12. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes

2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones está disponible en la página Web de la institución www.conani.gob.do y del portal administrado por el Órgano Rector, www.portaltransaccional.gob.do. También puede solicitarse vía correo electrónico al correo de: brito.ana@conani.gob.do en horario de lunes a viernes de 9:00 AM a 3:00 PM, en la fecha indicada en el Cronograma del procedimiento de Urgencia.

Todos los interesados en participar del proceso, deberán enviar un correo electrónico a brito.ana@conani.gob.do o en su defecto, notificar a la **Unidad de Compras y Contrataciones del Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia**, 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 el proceso de Urgencia 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 servicio 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.

2.9 Las especificaciones técnicas de los bienes se presentan a continuación:

Los bienes a ser suplidos por los oferentes deben cumplir con las especificaciones técnicas indicadas en las especificaciones técnicas anexas de este pliego de condiciones específicas.

(Alimentos y bebidas por ítems)

No. de ítems	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Aceites para cocinar de soya en galón de 128 onz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 100% aceite de soya Datos de Nutrición: Tamaño de la ración: 15 ml (14 gr.) Valor energético de grasa: 126 kcal Grasa Total: 14 gr. 25%Grasa Saturada: 11% Grasa trans: 0 gr. Poli-insaturada: 8 gr. Mono-insaturada: 3 gr. Colesterol: 0%Sodio: 0% Carbohidrato total: 0% Proteína: 0% Ingredientes: Aceite de soya refinado antioxidante (TBHQ y Ácido Cítrico) puro de soya Envase: Envase en galones de 128 onzas. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
2	Aceites de oliva galón de 5 Libra.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Datos de Nutrición: Tamaño por ración 15 ml. Total de grasa: 14 gr. equivalente a un 20%Grasa saturada: 10% Información Adicional: Color, sabor, 100% puro y oliva extra virgen 4580 Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) gramos Envase: plástico Galón de 5 lb Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
3	Aceite sésamo 250 ml	<p>Datos Técnicos/Físicos: Datos de Nutrición: Tamaño por ración 250 ml. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) gramos Envase: plástico Galón de 5 lb Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>

4	Aceituna rellena con pimienta 13.5 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Rellenas con pimientos Envase: 13.5 oz. Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
5	Aceitunas y alcaparras frasco de 14 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Con semillas Datos de Nutrición: Ingredientes: Aceitunas, Agua, Sal, Benzoato de sodio, Ácido cítrico y Ácido láctico Envase: Frasco de 14 oz Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
6	Agua para consumo de bebe	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Agua purificada con los niveles de minerales requeridos Envase: Galones plásticos resistentes. Seguridad y Salud: registro sanitario, Certificado industrial fecha de vencimiento no menor de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
7	Avena entera instantánea 650 a 680 gr	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano entero, natural. Alto contenido de fibra, hierro, vitamina a y calcio, sin sabores, olores anormales ni insectos, Etiqueta nutricional Envase: cada paquete peso neto 650 a 680 gr. Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fechas de vencimiento no menor de 1 año Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

8	Azafrán en polvo frasco 7 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: frasco 7 oz. caja Seguridad Y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
9	Azúcar blanca sacos de 125 lbs.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Olor y color característico, refinada, extra blanca, altamente pura, 99.9% de sacarosa, que no presenten impurezas sacos de 125 lbs. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
10	Azúcar crema rubio sacos 125 lbs.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Olor y color característico, refinada, es nomos oscura que el azúcar morena o cruda, con mayor porcentaje de sacarosa, que no presenten impurezas Envase: En sacos de telas para no alterar las características del producto y que lo preserven durante el transporte y almacenamiento de 125 Libra Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento.(Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
11	Bacalao filete sin espinas libra	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Sin espinas libras Envase: Cajas de 25 kg selladas, resistente. Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento, Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
12		<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Que no sean pastosos, suave, bajo en grasa saturadas Envase: Panelas plásticas forradas con plásticos resistentes de 12 unidades cada uno de unos 30gr. de vainilla tipo muffins (pastel de taza) Seguridad y Salud: Tener impreso el registro</p>

	Bizcocho paquete 12/1	sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego
13	Brownie	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Que no sean pastosos, suave, bajo en grasa saturadas Envase: Panelas plásticas forradas con plásticos. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego
14	Canela entera	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Libra Envase: Funda plástica transparente Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
15	Canelilla para te	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Libra Envase: plástico resistente Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
16	Carne Chuleta de cerdo fresca rebanadas (Libras)	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Fresca, rebanada Envase: Empaque al vacío de 5 libras Seguridad y Salud: Recién congelada y almacenada en empaques al vacío. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.
17	Chuleta de cerdo ahumada rebanada libra	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Rebanadas, frescas Libra Envase: Empacadas en fundas plásticas transparentes y resistentes Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.

18	Carne de hamburguesa de primera (paquete 4/1)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 85 % de carne y 25 % de grasa. Envase: 4 unidades empacadas al vacío de 4 oz la unidad. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.</p>
19	Carne de cerdo (masa) para guisar (Libras)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Ahumada, rebanada Libra Envase: Empaque al vacío de 5 libras Seguridad y Salud: Recién congelada y almacenada en empaques al vacío. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.</p>
20	Carne de pavo	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Muslo de pavo, en libras Envase: Empacadas al vacío. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.</p>
21	Carne de pechuga de pollo	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: filete de pechuga de pollo. Libra Envase: Empacadas al vacío. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.</p>
22	Carne de Pollo entero sin equipaje congelado (Libras)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Sin equipaje, con su etiqueta de marca. Libra Envase: Fundas plásticas transparente y resistentes, Constancia: Certificación de la granja, componente donde nos garanticen las cantidades y pieza de pollo a suplir, que los mismos oscilen en un peso aproximado de 3 libras en adelante. Forma de Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego. Entrega: en la Cede</p>

		Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.
23	Carne de res molida	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Súper Especial de Primera, Fresca, recién empacada, 100% carne, sin grasa. Envase: Empaque al vacío de 10 libras. Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
24	Carne de res tipo bistec sin hueso	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Corte de res tipo bistec sin hueso, fresca Libra Envase: empaque plástico sellado Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.</p>
25	Carne de res tipo pecho	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Libra Envase: colocado en bolsas plásticas sellado resistentes y transparente Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.</p>
26	Carne de Res Roti sin hueso	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Corte de vaca Rotti sin hueso fresca de primera calidad, 100% carne, sin grasa, rebana. Envase: Empaque al vacío de 5 libras Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego. Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.</p>
27	Carne filete de cerdo	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Rebanadas, frescas Libra Envase: Empacadas en fundas plásticas transparentes y resistentes Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.</p>

28	Cereal de arroz en latas 270 gr.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Harina de arroz, azúcar, fosfato de sodio, lecitina de soya, aceite de soya, saborizante natural de vainilla, vitamina C (ácido ascórbico), hierro, magnesio, niacina (nicotinamida), zinc, vitamina E (acetato de a- tocoferol), vitamina B6 (piridoxina), cobre, vitamina B1 (tiamina), vitamina A (palmitato de retinol), ácido fólico, vitamina D (colecalfiferol) y vitamina B12 (cianocobalamina). Puede contener trazas de gluten y leche. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego. Envase: latas resistentes de capacidad de 270 gramos. Seguridad y Salud: Certificado industrial, registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento.</p>
29	Cereal de Cinco cereales latas 270 gr.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 270 gramos Envase: Latas resistentes de capacidad de 270 gramos. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
30	Cereal de Tres cereales latas 270 gr.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 270gr. Envase: Latas resistentes de capacidad aproximada 270gr. Seguridad Salud: debe tener impreso Certificado industrial, registro sanitario y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
31	Cereal sin gluten 340 g.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Papilla de cereales sin gluten, % azúcares añadidos y sin lactosa desde 4 meses y sin lactosa, sin aceite libre de palma Seguridad Salud: debe tener impreso Certificado industrial, registro sanitario y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
32	Cocoa frasco de 1 libra	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Chocolate instantáneo Envase: conteniendo Tarros de 1 libra (453g). Seguridad Y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año.</p>

		Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
33	Compotas para bebés de frutas diferentes (criollas, postre de fruta, manzana, etc.) 4oz.	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Frutas Criolla, Postre de frutas, Ciruela, Mango, Guayaba, Manzana y Pera Envase: potes de 4 oz frutas criollas, variadas con azúcar. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
34	Costilla de cerdo ahumada	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Rebanadas, frescas Libra Envase: Empacadas en fundas plásticas transparentes y resistentes Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados.
35	Crema de leche	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: envase de 375ml. Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
36	Crema de Trigo enriquecida con vitamina y hierro (polenta)	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 0% grasas trans y colesterol, semolina de trigo. Envase: cajas de cartón resistentes cada caja contiene de 8 onzas cada una. Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
37	Crustones paquete de 2.6 libra	Datos Técnicos/Físicos: Información adicional: Envase: paquete 2.6 libra Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.

38	Fécula de Maíz 425 gr.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: Caja de cartón resistentes, cada unidad debe contener 425 gramos Seguridad Y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
39	Filete de tilapia	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional Envase: Libra Seguridad y Salud: Óptima Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
40	Formula alimenticia para diabéticos líquida de 8 onzas	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Empaque: Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, y fecha de vencimiento no menos de un año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
41	Formula infantil asociado con el reflujo 375 gm a 400 fm AR	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Empaque: Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, y fecha de vencimiento no menos de un año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
42	Formula infantil con proteínas extensamente hidrolizada y hierro para lactantes de 0 a 12 meses de 900 gm	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Empaque: Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, y fecha de vencimiento no menos de un año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
43	Formula infantil de inicio para lactantes de 0 a 12 meses totalmente hidrolizada 350 gm	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Empaque: caja 24/1 Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, y fecha de vencimiento no menos de un año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

44	Formula láctea para niños de 0 a 12 meses de libre de aceite de palma 850 a 900 gm	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Empaque: Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, y fecha de vencimiento no menos de un año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
45	Formula láctea para niños de 12 a 24 meses de libre de aceite de palma	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Empaque: Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, y fecha de vencimiento no menos de un año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
46	Formula láctea deslactosada para niños 900 gr.	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Empaque: 900 gr. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, y fecha de vencimiento no menos de un año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
47	Formula láctea entera completa en polvo 2,200 gr.	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: 2,200 gr. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego
48	Fórmula para lactante prematuros con hierro especial care 24 calorías	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: líquida Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego
49	Galletas saladas paquete 12/1	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 100 calorías, paquete 12/1 Seguridad Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.

50	Galletas de soda Caja 20/1	<p>Datos/Técnicos/Físicos: Información Adicional: 0% colesterol y grasas Caja 20/1 Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
51	Galletas dulces rellenas paquete 12/1	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Galletas sándwich, sabores variados, biscuits, paquete 12/1 Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
52	Galletas de avena 12/1	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Galletas de avena de 1.57 Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
53	Gelatinas de diferentes sabores	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Libre de endulzante artificiales Datos de Nutrición: Ingredientes: azúcar, gelatina, ácido fumarico, citrato de sodio, sabor artificial, sal, ácido ascórbico BHA, Diferentes sabores (Fresa, Frambuesa, Uva, Piña Envase: Contenido en cajitas de 85 gramos Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
54	Harina de Maíz de 1 libra	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: con ácido fólico, hierro, zinc, etc. Envase: cada paquete de 1 Libra. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

55	Harina de trigo paquete de 5 libra	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: fundas de papel resistente de 5 libras. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Seguridad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
56	Helado de diferentes sabores, cubo 1 GL.	<p>Helado de diferentes sabores, cubo 1 GL.</p>
57	Hojuelas de maíz (Cornflakes) sin azúcar añadida fundas de 5 Libra	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Hojuela de maíz de grano entero natural sin azúcar, con vitaminas y fibras Envase: En Fundas de 5 Libra Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fechas de vencimiento no menor de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
58	Hojuelas de maíz (Cornflakes) con azúcar añadida fundas de 5 Libra	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Hojuela de maíz de grano entero natural con azúcar, con vitaminas y fibras Envase: En Fundas de 5 Libra Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fechas de vencimiento no menor de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
59	Huevos frescos grado A Cartón 30/1	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Frescos, selectos, Grado A, Jumbo Envase: Empacados en cartón de 30/1 unidades con material plástico resistente, Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
60		<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Jamón tipo cocido, elaborado con carne de cerdo, Envase: piezas empacadas al vacío que oscilen entre 5 a 6 libras cada una. Seguridad y Salud: Fresco y de 1ra. Calidad, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento</p>

	Jamón cocido de producción nacional	<p>Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos.</p> <p>Seguridad y Salud: Fresco y de 1ra. Calidad, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento</p> <p>Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos.</p>
61	Jengibre	<p>Datos Técnicos/Físicos:</p> <p>Información Adicional:</p> <p>Envase: plástico resistente de una libra</p> <p>Seguridad y Salud: Frescos y de calidad</p> <p>Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
62	Jugos de naranja estable ½ galón 64 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos:</p> <p>Información Adicional:</p> <p>Envase: 64 oz. Sabor a naranja</p> <p>Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento.</p> <p>Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
63	Jugos estable fuera de nevera	<p>Datos Técnicos/Físicos:</p> <p>Información Adicional:</p> <p>Envase: 200 ml, sabores variados.</p> <p>Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento.</p> <p>Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
64	Ketchup en frasco de 14 onz.	<p>Datos Técnicos/Físicos:</p> <p>Información Adicional:</p> <p>Envase: Frascos Plásticos de 14 oz.</p> <p>Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año.</p> <p>Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
65	Lacon picado rebanado	<p>Datos Técnicos/Físicos:</p> <p>Información Adicional:</p> <p>Envase: paquete</p> <p>Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

66	Leche de coco	Información Adicional: leche de coco Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento no menos de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
67	Leche evaporada líquida	Información Adicional: leche evaporada Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento no menos de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
68	Limoncillo (hoja)	Datos Técnicos/Físicos: Color: hojas verdes Apariencia: limpias, sin deformación y libres de tierra. Empaque: Paquete de 2 libras plástico con ventilación. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
69	Longaniza	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: paquete Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
70	Malagueta libra	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Granos entero Envase: Paquetes resistente Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
71	Mantequilla de barra	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Fresca y sin aditivos Seguridad y Salud: Fresca y de 1ra. Calidad, tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
72		Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Frasco de 1 libra 28 oz. Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda)

	Mantequilla de maní frasco 1 libra 28 oz.	Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
73	Mantequilla pura de leche 1Libra	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Fresca y sin aditivos, pura de leche Envase: empacados en Tarros 1 libra Seguridad y Salud: Fresca y de 1ra. Calidad, tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
74	Mayonesa frasco de 16 oz.	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: De producción nacional Envase: en envases plásticos resistentes. Seguridad Y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
75	Mayonesa de 128 oz.	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: De producción nacional Envase: en envases plásticos resistentes. Seguridad Y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
76	Mermeladas frascos diferentes sabores 430 gr.	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: sabores variados Envase: Frascos de 430 gr. Seguridad Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
77	Miel de abeja 16 onzas	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Miel de abeja pura Envase: botella 16 onzas Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.

78	Mostaza frascos de 16 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Frasco de 16 oz. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
79	Muslo de pollo	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Bandejas plásticas selladas, resistentes y transparente Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego Entrega: en la Cede Principal, el día que CONANI indique, Puestos en camiones refrigerados</p>
80	Orégano molido	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: plástico resistente Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
81	Pan de hamburguesa 8/1 (Funda)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Fresco Envase: Fundas plásticas resistentes Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
82	Pan fresco para hotdog paquete 10/1	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Sobao de 6 pulg. aproximadamente, frescos Envase: Fundas plásticas resistentes de 10 unidades cada funda. Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
83	Pan sobao 10/1 (Funda)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Sobao de 6 pulg. aproximadamente, fresco Envase: Funda plásticas resistentes Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento.</p>

		Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
84	Pan rallado de 5 libras	Datos Técnicos/Físicos: Información adicional: Envase: plástico resistente de 5 libra Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
85	Papas pre-cocidas para freír caja 4/1	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: 600gr Envase: Fundas resistente Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
86	Pasa sin semilla	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: por cajitas 250gr Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
87	Pasta natural estable sin refrigerar coditos	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Pasta enriquecida con vitaminas de 350g Datos de Nutrición: Ingredientes: Semolina y harina de trigo duro, fortificada con tiamina riboflavin, niacina hierro, zinc, vitamina A y ácido fólico Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.

88	Pasta natural estable sin refrigerar espaguetis	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Pasta enriquecida con vitaminas Datos de Nutrición: Ingredientes: Semolina y harina de trigo duro, fortificada con tiamina riboflvina, niacina hierro, zinc, vitamina A y ácido fólico Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
89	Pasta natural estable sin refrigerar espirales	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Pasta enriquecida con vitaminas Datos de Nutrición: Ingredientes: Semolina y harina de trigo duro, fortificada con tiamina (44.3%), riboflvina, (26.3%) niacina (3.0%), hierro, zinc, vitamina A y ácido fólico Envase: paquetes Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
90	Pasta natural estable sin refrigerar fideos paquete 1 libra	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Pasta enriquecida con vitaminas de 350g Datos de Nutrición: Ingredientes: Semolina y harina de trigo duro, fortificada con tiamina (44.3%), riboflvina, (26.3%) niasina (3.0%), hierro, zinc, vitamina A y ácido fólico Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
91	Pasta natural estable sin refrigerar para lasaña Caja 10/1	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Peso Neto 250 gr. Datos de Nutrición: Ingredientes: Semolina y harina de trigo duro, fortificada con tiamina riboflvina, niasina hierro, zinc, vitamina A y ácido fólico Envase: cajas de cartón de Caja 10/1. Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año.</p>

		Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
92	Pasta natural estable sin refrigerar mostachones	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Pasta enriquecida con vitaminas Datos de Nutrición: Ingredientes: Semolina y harina de trigo duro, fortificada con tiamina (44.3%), riboflavin, (26.3%) niacina (3.0%), hierro, zinc, vitamina A y ácido fólico Envase: Fardo de 20 paquetes Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
93	Pasta natural estable sin refrigerar tipo Penne Fardo 20/1	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Pasta enriquecida con vitaminas Datos de Nutrición: Ingredientes: Semolina y harina de trigo duro, fortificada con tiamina riboflavin, niacina hierro, zinc, vitamina A y ácido fólico Envase: Fardo de 20 paquetes Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda) Seguridad y Salud: tener impreso registro sanitario, certificado industrial y fecha de vencimiento no menos de 1 año. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
94	Pimienta negra	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Negra Molida Envase: Frasco de 16 onz Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
95	Pimienta blanca	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Blanca Molida Envase: Frasco de 16 onz Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

96	Polvo de hornear frasco de 15 oz.	<p>Información Adicional: Envase: Frasco de 15 onza Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
97	Queso amarillo cheddar	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: En barra, tipo cheddar, de aproximadamente 5 libras, cubierta de plástico protector. Seguridad y Salud: Fresco, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos</p>
98	Queso mozzarella	<p>Datos Técnicos/Físicos: Informe Adicional: Suave al paladar, sabor a leche, color característico; que derrita con facilidad. Envase: En barra, tipo mozzarella, de 5 libras, cubierta de plástico protector. Seguridad y Salud: Fresco, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos.</p>
99	Queso parmesano 680gm	<p>Datos Técnicos/Físicos: Informe Adicional: Queso parmesano 680 gm. Seguridad y Salud: Fresco, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos.</p>
100	Queso tipo danés	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: En barra, tipo danés, de 5 libras, cubierta de plástico protector. Seguridad y Salud: Fresco, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos.</p>
101	Sal molida yodada de 1 libra, en frasco o pote	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Yodada soya Envase: de una libra Seguridad y Salud: debe tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento no menos de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Especificas

102	Salami de producción nacional	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: súper especial Envase: Piezas empacados al vacío que oscilen de 3.5 libras aproximadamente. Seguridad y Salud: Fresco, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos</p>
103	Salchicha de HOT DOG (paquetes 32/1)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Elaborada con carne cerdo. Envase: Paquete de 36 unidades empacadas al vacío. Seguridad y Salud: Fresco, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos requeridos.</p>
104	Salsa china de 128 onzas	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Envase en galones de 128 onzas. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
105	Salsa inglesa de 128 onza.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Envase en galones de 128 onzas. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
106	Salsa picante original fresco 5 onz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: Botella de 5 oz. Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
107	Salsa teriyaki 10 onz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: Frascos de 10 oz. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
108	Suplemento alimenticio para jóvenes y adulto en polvo de 400gm	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Polvo Empaque: con contenido de 400gr. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas

109	Suplemento alimenticio para niños de 3 años en polvo 400gm	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Polvo Empaque: con contenido de 400gr. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
110	Suplemento alimenticio líquido para adulto 8 onza	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Líquido Empaque: 8 onza Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
111	Suplemento alimenticio líquido para niños 8 onzas	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: líquido Empaque: frasco 8 onza Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
112	Tocineta	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Despachado en libra Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
113	Tortillas dura de maíz paquetes (10/1)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Tortilla pura de maíz Envase: Paquete 10/1 Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
114	Tortillas suave de trigo paquetes (10/1)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Tortilla pura de trigo Envase: Paquete 10/1 Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
115	Trigo entera grado A	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Color característico, grado A Envase: Sacos Sintéticos de 100 de libra Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial, (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

116	Vainilla blanca galón 128 onz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Blanca Envase: Plástico resistente de 1 galón de 128 oz. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
117	Vinagre galón de 128 onza. (Cajas 4/1)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Envase plástico resistente de 1 galón de 128 oz. caja 4/1 Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
118	Vinagre balsámico 33.6 onz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: Frascos de 33.6 oz. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
119	Vino blanco para cocinar 700ml	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: vino blanco para cocinar hecho de uvas, 12% alc. Envase: Botellas de 700ml, caja 12/1 Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
120	Vino tinto para cocinar 700ml	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: vino tinto para cocinar hecho de uvas, 12% alc. Envase: Botellas de 700ml, caja 12/1 Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
121	Yogurt en potes de 8 onz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: diferentes sabores Empaque: 8 onza Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

122	Yogurt galón diferentes sabores 128 onza.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Galones diferentes sabores 3,400 gr. Datos Nutricional: Vitamina A %, Vitamina C 0%, Calcio 20%, Hierro %, Grasa total 69 9%, Grasa Saturada 3,5 g 18%, Grasa Trans 0 g, Colesterol 20mg 7%, Sodio 80 mg, 3% Carbohidrato total 28 g 9%, Fibra dietaria, 0g 0%, Azucares 28g, Proteína 6g 12% Envase: Envasado en galones, natural con azúcar Seguridad y Salud: Fresco, tener impreso registro sanitario y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
123	Garbanzo latas 15 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Granos grandes Envase: conteniendo latas de 15.oz. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
124	Guandules verdes enlatados 15 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: Latas, cada una de 15 onzas. Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
125	Habichuela blanca enlatada 15 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, datos de nutrición Envase: Envase lata con contenido de 15oz. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
126	Habichuela negra enlatada 15 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, datos de nutrición Envase: Envase lata con contenido de 15oz. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>

127	Habichuela roja enlatada 15 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, datos de nutrición Envase: Envase lata con contenido de 15oz Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
128	Maíz dulce enlatado	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información adicional: Granos grandes y enteros, Envase: Latas cada una de 15 onzas. Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
129	Petipois latas 15 oz.	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información adicional: Granos grandes y enteros. Envase: Cajas de 24/1 latas cada una de 15 onzas. Seguridad y Salud: debe tener registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento no menor de 1 año. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
130	Salchicha en latas	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: de alta calidad en la carne información nutricional Envase: por lata Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
131	Sardina en aceite de soya enlatada	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Aceite puro de soya, información nutricional Envase: conteniendo por lata Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

132	Tuna en aceite vegetal	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: En trozos con aceite vegetal, factores de nutrición Envase: Envase con contenido de 142 gr Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
133	Tuna en agua lata	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: En trozos con agua, factores de nutrición Envase: Envase con contenido de 142 gr Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego. Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
134	Arroz selecto grado A de producción nacional (sacos 125 libras)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano largo, olor, color, sabor, rendimiento, leyenda del saco Envase: Sacos libres de pelusa, para no alterar las características del producto y que lo preserven durante el transporte y almacenamiento, de material sintético de 125 Libra Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento.(Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
135	Arveja	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, color característico libras Envase: Sacos sintéticos de 100 libras Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>

136	Lenteja de producción nacional	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Color característico Envase: Sacos Sintéticos de 100 libra impreso registro sanitario, Certificado industrial. (Leyenda) Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
137	Guandules verdes frescos	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, largo, color característico Envase: Sacos Sintéticos de 100 de libra Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
138	Habichuelas blanca de producción nacional	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, largo, color característico Envase: Sacos Sintéticos de 100 de libra Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro industrial. (Leyenda) Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
139	Habichuelas roja de producción nacional	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, largo, color característico Envase: Sacos Sintéticos de 100 de libra Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso Registro industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
140	Habichuelas negra de producción nacional	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, largo, color característico Envase: Sacos Sintéticos de 100 de libra Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

141	Habichuelas verde de producción nacional	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Grano grande, largo, color característico Envase: Sacos Sintéticos de 100 de libra Seguridad y Salud: De reciente almacenaje. Tener impreso registro industrial. (Leyenda) Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
142	Anís dulce	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: libra. Seguridad y Salud: Tener impreso registro sanitario, Certificado Industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

(LOTE I VEGETALES)

No. de Ítems	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Aguacate	<p>Color: Verde Apariencia: limpia, frescos, sin deformación, sin abolladuras, firmes y libres de tierra. Empaque: canastos limpios y libres de rebaba.</p>
2	Ajíes cubanela	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: verde característico. Libra Apariencia: liso, limpio y libre de tierra. Empaque: 3-5 libras, en bandeja con su fecha de empaque. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos</p>
3	Ajíes morrón anaranjado	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: anaranjado Libra Apariencia: liso, limpio y libre de tierra Empaque: 3-5 libras, en bandeja con su fecha de empaque. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos</p>

4	Ajíes morrón rojo	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: rojo Libra Apariencia: liso, limpio y libre de tierra Empaque: 3-5 libras, en bandeja con su fecha de empaque. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos</p>
5	Ajíes morrón amarillo	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: rojo Apariencia: liso, limpio y libre de tierra Empaque: 3-5 libras, en bandeja con su fecha de empaque. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos</p>
6	Ajo selecto	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: blanco cremoso. Libra Apariencia: firme, sin deformación y libre de tierra. Empaque: enmallado. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
7	Albahaca	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: frescas Envase: paquete Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
8	Apio	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: tallos, bulbos blancos, hojas verdes libras Apariencia: limpia, sin deformación y libres de tierra. Empaque: de 2 libras plástico con ventilación. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos</p>
9	Berenjenas selectas	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Morada libras Apariencia: limpias, sin deformación y libres de tierra. Empaque: Saco de 50 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
10	Brócoli	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Verde Libra Apariencia: lisas y sin abolladuras Empaque: canasto limpio sin rebaba. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

11	Cebolla roja selecta	Datos Técnicos/Físicos: Color: rojo Libra Apariencia: olor fresco, limpias, firmes y duras Empaque: Saco de 50 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
12	Cilantro (paquetes 2 libras)	Datos Técnicos/Físicos: Color: blanca crema Apariencia: limpia, sin deformación, tallos rígidos y libres de tierra. Empaque: de 2 libras plástico con ventilación Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
13	Coliflor	Datos Técnicos/Físicos: Color: tallos, bulbos blancos, hojas verdes Apariencia: limpias, sin deformación y libres de tierra. Empaque: de 2 libras plástico con ventilación Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
14	Lechuga repollada	Datos Técnicos/Físicos: Color: verde brillante Apariencia: limpia, sin deformación, libres de tierra, hojas en buen estado crujiente y vibrante. Empaque: plástico de 1 libra. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
15	Lechuga romana	Datos Técnicos/Físicos: Color: verde brillante Apariencia: limpia, sin deformación, libres de tierra, hojas en buen estado crujiente y vibrante. Empaque: plástico de 1 libra. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
17	Pepino	Datos Técnicos/Físicos: Color: Verde Apariencia: limpia, sin deformación, alargados, firmes y libres de tierra. Empaque: enmallado de 5 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
18	Puerro	Datos Técnicos/Físicos: Color: verde Apariencia: frescos Empaque: al vacío con su fecha de caducidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.

19	Remolacha	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Purpura Apariencia: limpia, frescos, sin deformación, liso, firmes, dura y libres de tierra. Empaque: sacos de 50 libras Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
20	Repollo blanco	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: blanco Apariencia: limpia, sin deformación, libre de residuos de plaguicidas, hojas sanas y libres de tierra. Empaque: estar debidamente clasificado por tamaño y peso. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
21	Repollo morado	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Morado Apariencia: limpia, sin deformación, libre de residuos de plaguicidas, hojas sanas y libres de tierra. Empaque: estar debidamente clasificado por tamaño y peso. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
22	Romero seco frascos	<p>Datos Técnicos/Físicos: Envase: Frasco 7 onzas Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego</p>
23	Rugula paquete de 2 libras	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Frescos Envase: paquete de dos libra Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
24	Tayota	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Verde Apariencia: limpia, frescas, sin deformación y libres de tierra. Empaque: enmallados de 5 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

25	Tomate Barceló	<p>Datos Técnicos/Físicos Color: Rojo Apariencia: medio maduro, limpia, frescos, sin deformación, liso, firmes y libres de tierra. Empaque: 3 libras-5 libras en bandejas con fecha de empaque. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este</p>
26	Tomate de ensalada	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Rojo Apariencia: medio maduro limpia, frescos, sin deformación, liso, firmes y libres de tierra. Empaque: 3 libras-5 libras en bandejas con fecha de empaque. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este</p>
27	Tomillo	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: En polvo Envase: Frascos 7 oz. Seguridad y Salud: Tener impreso el registro sanitario, Certificado industrial y fecha de vencimiento. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
28	Vainitas largas	<p>Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Envase: plástico resistente Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
29	Verduras (paquetes 2 libras)	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: tallos, bulbos: blancos, hojas verdes Apariencia: limpias, sin deformación y libres de tierra. Empaque: de 2 libras plástico con ventilación Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
30	Zanahoria	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Anaranjado Apariencia: limpia, frescos, sin deformación, liso, firmes, dura y libres de tierra. Empaque: 3 libras-5 libras en bandejas con fecha de empaque. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

31	Zukini	Datos Técnicos/Físicos: Información Adicional: Fresco Envase: Libra Seguridad y Salud: Frescos y de calidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
----	--------	--

(LOTE II, VIVERES)

No. de Ítems	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Auyama	Datos Técnicos/Físicos: Color: Verde libras Apariencia: limpia, uniforme, sin deformaciones y libres de tierra. Empaque: Saco de 100 libras. Eliminación: Las que no cumplan con los requisitos
2	Batata	Datos Técnicos/Físicos: Color: Rojiza libras Apariencia: limpia y libre de tierra Empaque: Saco de 100 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
3	Guineo verde	Datos Técnicos/Físicos: Color: Verde Apariencia: limpia, sin deformación y libres de tierra. Empaque: canastos limpios, sin rebaba. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
4	Ñame blanco	Datos Técnicos/Físicos: Color: Terroso Apariencia: limpia, uniforme, encerada y libres de tierra. Empaque: Saco de 100 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
5	Plátano maduro	Datos Técnicos/Físicos: Color: Amarillo Apariencia: limpia y libres de tierra. Empaque: canastos limpios y sin rebaba Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.

6	Plátano verde	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Verde, barahoneros Apariencia: limpia y libres de tierra. Empaque: canastos limpios y sin rebaba. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
7	Yautía amarilla	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Amarilla Apariencia: limpia, uniforme y libres de tierra. Empaque: saco de 100 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
8	Yautía blanca	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Lila Apariencia: limpia, uniforme y libres de tierra. Empaque: saco de 100 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
9	Papa selecta	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Marrón claro Apariencia: limpia, uniforme, buen estado y libres de tierra. Empaque: saco de 100 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
10	Yuca selecta	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Terroso Apariencia: limpia, uniforme, encerada y libres de tierra. Empaque: Saco de 100 libras. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

(LOTE IV, FRUTAS)

No. de Ítems	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	Chinola	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Amarilla Libra Apariencia: jugoso y fresco Empaque: enmallado de 5 libras Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>

2	Guineo maduro	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Amarillo con líneas negras Apariencia: fresca, limpia, sin mal formación y libres de tierra Empaque: canastos limpios y sin rebaba. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
3	Lechosa	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Amarilla verdosa Apariencia: limpias, libres de tierra, sin deformación y sin abolladuras Empaque: canasto con ventilación y envueltas en periódico. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
4	Limón agrio	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: verde Apariencia: jugoso y fresco Empaque: enmallados de 5 libras Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
5	Melón	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Marrón claro Apariencia: bien desarrollado y firme Empaque: canastos limpios, sin rebaba. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
6	Naranja agria	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Amarillo Apariencia: fresca, limpia, sin mal formación y libres de tierra. Empaque: 3 libras- 5 libras empacadas en malla. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
7	Naranja dulce	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Amarillo Apariencia: fresca, limpia, sin mal formación y libres de tierra. Empaque: 3 libras- 5 libras empacadas en malla. Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.</p>
8	Piña	<p>Datos Técnicos/Físicos: Color: Amarillo rojizo Apariencia: sin abolladuras, con su moña y tamaño de 3 libras Empaque: canastos limpios, sin rebaba.</p>

		Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.
9	Tamarindo	Datos Técnicos/Físicos: Color: Marrón oscuro Apariencia: frescos al vacío con su fecha de caducidad Eliminación: las que no cumplan con los requisitos requeridos en este pliego.

2.10 Duración del Suministro

La Convocatoria a procedimiento de urgencia se hace sobre la base de varios suministros durante un periodo de un año (1) contados a partir de la **firma y/o registro del contrato** y/o hasta su fiel cumplimiento. Los bienes serán requeridos de acuerdo a la necesidad de la institución, hasta agotar la vigencia del contrato o el monto total de lo contratado.

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
Consejo Nacional Para La Niñez y La Adolescencia
Referencia: **CONANI-MAE-PEUR-2021-0004**
Dirección: Av. Máximo Gómez Esq. República de Paraguay,
Ens. La Fe, Santo Domingo, Rep. Dom.
Teléfono: 809-567-2233 ext. 1148

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

Instrucciones A Oferentes

Las ofertas deberán ser presentadas **preferiblemente de manera electrónica a través del Portal Transaccional**, o en soporte papel en sobre cerrado, entregado en la sede del Consejo Nacional para la Niñez y Adolescencia (CONANI), sito en la avenida Máximo Gómez No. 154, Ensanche La Fe, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana, antes del término del plazo establecido en la convocatoria. En todo caso el/la oferente deberá estar inscrito en el Registro de Proveedores del Estado (RPE).

Para la presentación en línea a través del Portal, el proveedor deberá haber gestionado su usuario y vinculación del mismo a su RPE (membresía), mismos que pueden realizarse en línea a través de www.portaltransaccional.gob.do.

De ser expresamente necesario, y de presentar su oferta en soporte papel, el sobre entregado en el Consejo Nacional para la Niñez y Adolescencia (CONANI), deberá estar sellado y rotulado, con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE
COMITÉ DE COMPRAS
Consejo Nacional para la Niñez y Adolescencia (CONANI)
Referencia:
Dirección:
Teléfono:
E-mail:

Este sobre deberá contener: **un (1) sobre con las "Credenciales y oferta técnica" (Sobre A), y un (1) sobre con la "Oferta Económica" (Sobre B).**

Recepción De Propuestas "Sobre A" Y "Sobre B"

La recepción de Propuestas **"Sobre A" y "Sobre B"** se realizará **a través del Portal Transaccional o en soporte papel en sobre cerrado por mensajería hasta las 11:00 AM del día 10 de diciembre del 2021.**

Las propuestas deberán ser presentada en una de las dos modalidades **a través del Portal Transaccional o en soporte papel en sobre cerrado por mensajería**, en caso de ser presentada en ambas modalidades será tomada en cuenta la presentada **a través del Portal Transaccional** y las presentadas **en soporte papel en sobre cerrado por mensajería** serán devueltas a los oferentes.

Las ofertas presentadas en soporte papel serán recibidas en la sede central del **Consejo Nacional para la Niñez y Adolescencia (CONANI)**, ubicada en la avenida Máximo Gómez No. 154, Ensanche La Fe, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana.

Una vez pasada la fecha y 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.

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, el **10 diciembre del 2021 a las 02:35 PM**, exclusivamente en la Av. Máximo Gómez No. 154, Ensanche La Fe, Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia, (CONANI), en el Salón de Reuniones de la Institución.

Las propuestas dejadas en otro lugar no serán recibidas. Las propuestas serán recibidas en la fecha y hora señaladas en el Cronograma del proceso de urgencia y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

2.14 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 dos (2) fotocopias simples de los mismos, debidamente marcadas, 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.

Conjuntamente con la entrega del “Sobre A”, los Oferentes/Proponentes deberán hacer entrega de las muestras de los productos de acuerdo al procedimiento establecido en el presente pliego de Condiciones Específicas. Deberán presentar el **Formulario de Entrega de Muestras**, que deberá estar contenido en el “Sobre A” en Un (1) original y dos fotocopias simples. El original y la copia deberán firmarse por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

No se considerarán válidas las Ofertas Técnicas de aquellos productos de los que no se hayan recibido las muestras correspondientes, de los Lotes solicitados.

Los productos de los cuales es indispensable presentar muestra son:

Nombre de los bienes y/o servicios conexos	Lugar	Necesidad
Todos los productos solicitados (Ítems 1,2,6,7,9,10,11,12,13,16,17,18,19,20,21,22, 23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,39,40, 41,42,43,44,45,46,47,48,49,50,51,52,53,54 57,58,60,62,63,66,67,69,71,72,73,76,79,81 82,83,85,97,98,99,100,101,102,103,108, 109,110,111,112,113,114,115,121,122,123, 124,125,126,127,128,129,130,131,132,133, 134,135,136,137,138,139,140,141).	Almacén del CONANI	<ul style="list-style-type: none"> • Traer muestra en presentación pequeña con las especificaciones establecidas en el pliego tal cual se establece. • Venir identificada con el nombre de la empresa ofertante. • Especificar el número de ítem de cada muestra de la cual concurse según el mismo orden de la lista de artículos del proceso.

Nota: Presentar imágenes de los productos a los cuales no fueron solicitadas las muestras.

FORMA DE PRESENTACION DE LAS MUESTRAS DE LOS PRODUCTOS.

Los Oferentes deberán entregar las muestras conjuntamente con su "Sobre A", que contiene el **Formulario de Entrega de Muestra (SNCC.F.056)**, entregado por el Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia, debidamente completado, sellado con el sello de la institución, y firmado por el representante legal de la empresa, en un (1) original y dos (2) copias, escritos a máquina o computadora, para ser distribuidos de la siguiente manera:

- El original será conservado por el Comité de Recepción de Muestras, designado al efecto.
- La primera copia, se adjuntará a la caja de muestras correspondiente.
- La Segunda copia será del Oferente.
- Se debe entregar una (1) muestra en su empaque original de cada producto.
- Identificada y selladas con el sello social de la empresa.

LA PRESENTACION EN OTRO FORMATO INVÁLIDA LA OFERTA.

Estas identificaciones, incluyendo el sello social de la compañía, se colocarán en las muestras de forma que no entorpezcan el proceso de validación. Además del empaque original.

Una vez que se haya realizado la revisión de lugar, verificando que los datos que figuran en el Formulario se corresponden con las muestras y asentando una marca de cotejo en cada renglón revisado, el miembro del Comité de Recepción de Muestras correspondiente firmara y sellara como "RECIBIDO" el original y sus copias.

Todo Oferente/Ponente que no haya entregado las muestras requeridas será descalificado en el renglón que corresponda.

El apartado de observaciones en el indicado formulario será para uso exclusivo del técnico que reciba las muestras. En él se reflejarán las incidencias, si lo hubiere en el momento de la recepción, con el objeto de facilitar el proceso de recepción de muestras, deberá estar presente durante la entrega de los mismos un representante del **Dpto. de Salud y Nutrición del CONANI**.

El transporte de alimentos conlleva un riesgo sanitario. Desde la posible contaminación del cárnico hasta su descomposición prematura por factores ambientales.

- Al momento de trasladar los productos, deben estar debidamente separados por su tipo y empacados.
- Los productos como panes, bizcocho, corn-flakes en funda, tortilla, vegetales, verduras, vegetales y frutas etc. Debe llegar a la institución en canasta limpia y ordenada para evitar que se maldado el producto.
- Previo al transporte de alimentos, los operarios que van a trasladar, deberán tener en cuenta los siguientes puntos de seguridad:
 - Tener todos los productos (por separado) debidamente empaquetados, con seguridad, para así evitar contaminación cruzada.
 - El vehículo debe estar limpio y desinfectado.
 - El vehículo debe contar con cámaras refrigerantes, si la trayectoria o localización de los alimentos están retirado a más de 2 hora de la entrega, si es carne, yogur, verdura o embutido. Los víveres y frutas deben transportarse en un ambiente fresco.

Nota: Las muestras se mantendrán solo por un período de treinta 30 días, de no ser retiradas por los oferentes en dicho período, las mismas serán utilizadas por la institución y/o donadas a las ASFL adscritas a la institución.

LA PRESENTACION EN OTRO FORMATO INVÁLIDA LA OFERTA.

Una vez que se haya realizado la revisión de lugar, verificando que los datos que figuran en el Formulario se corresponden con las muestras y asentando una marca de cotejo en cada renglón revisado, el miembro del Comité de Recepción de Muestras correspondiente firmara y sellara como **"RECIBIDO"** el original y sus copias.

Todo Oferente/Ponente que no haya entregado las muestras requeridas será descalificado en el renglón que corresponda.

El apartado de observaciones en el indicado formulario será para uso exclusivo del técnico que reciba las muestras. En él se reflejarán las incidencias, si lo hubiere en el momento de la recepción; con el objeto de facilitar el proceso de recepción de muestras, deberá estar presente durante la entrega de los mismos un representante del área de almacén.

2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el "Sobre A"

Los documentos contenidos en el "Sobre A" deberán ser presentados en original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, junto con dos (2) fotocopias simples de los mismos, debidamente marcadas, 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.

2.14 Documentación a Presentar

A. Documentación Legal:

- Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034) (NO SUBSANALE)
- Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042)
- Documentos legales-administrativos actualizados:
 - a. Declaración Jurada que contenga los siguientes puntos: Que 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 legal en su contra por cualquiera de los motivos precedentes.
 - b. Que ni ellos ni su personal directivo, hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado; así como de que no tienen juicios pendientes con el Estado Dominicano o alguna de sus instituciones.
 - c. Que ni ellos ni el personal directivo forman parte de las personas inhabilitadas de contratar con el Estado, conforme al Art. 14 de la Ley No. 340-06.
- Registro de Proveedor del Estado
- Copia del Registro Mercantil vigente.
- Certificación de MIPYME, Si aplica.
- Certificación DGII, al día
- Certificación TSS, al día, Si aplica.
- Nómina de accionistas con composición accionaria actualizada, debidamente registrada y certificada como conforme a su original por el Secretario y el Presidente de la compañía y sellada con el sello social.
- Lista de Presencia y Acta de las dos (2) últimas Asambleas Generales Ordinarias Anuales, debidamente registradas, certificadas, como conforme a su original por el Secretario y el Presidente de la compañía y sellados con el sello social, si corresponde.
- Lista de Presencia y Acta de la última Asamblea General Ordinaria Anual, por la cual se nombre al actual Consejo de Administración, debidamente registradas y certificadas como conforme a su original por el Secretario y el Presidente de la compañía y selladas con el sello social. (Si aplica).
- Un poder de representación otorgado por el presidente de la compañía a la persona que designe para firma de contrato y retirar valores, o en otro orden un acta de asamblea en donde todos los miembros accionarios otorguen la representación de dicha compañía; estos documentos deben estar debidamente legalizados en la Procuraduría General de la República. (Si aplica).
- Los proveedores interesados en participar no pueden estar entre las prohibiciones establecidas por la Ley Sobre Compras y Contrataciones en Artículo No. 14 que trata sobre qué No podrán ser Oferentes ni contratar con el estado según lo establecido en el Numeral 6 que cita lo siguiente: "Las personas jurídicas en las cuales las personas naturales

a los que se refiere los Numerales 1 al 4 tenga una participación superior al diez por ciento (10%) del capital social, dentro de los seis meses anteriores a la fecha de la convocatoria.”

- Copia de la Cédula de Identidad y Electoral del gerente o persona representante legal.

B. Documentación Financiera:

- Estados Financieros de los últimos periodos fiscales (2019-2020), auditados por un Contador Público Autorizado.

C. Documentación Técnica:

- Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)
- Formulario de Entrega de Muestra (SNCC.F.056) (NO SUBSANALE)
- Referencias bancarias que demuestren solvencia y respaldo económico
- Referencias comerciales
- Catálogo de los productos de los cuales NO se solicitaron muestra física. Los lotes que se solicitaron, favor de verificar la documentación anexa.

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.

Nota: Todos los documentos correspondientes al Sobre A (CREDENCIALES) son de naturaleza subsanable, a excepción del Formulario de Entrega de Muestra (SNCC.F.056), y Formulario de presentación de Ofertas (SNCC.F.034), los mismos poseen un plazo breve, de días (3) días, para que, a partir de la notificación de los documentos de subsanación, el oferente/Proponente suministre la información faltante del “Sobre A” (CREDENCIALES). Si no cumple con este requisito en el plazo establecido, su propuesta quedara descalificada sin más trámite.

2.15 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”

Los documentos contenidos en el **Sobre B “Oferta Económica”**, deberán ser presentados en Un (1) original debidamente marcado como “ORIGINAL” en la primera página de la Oferta, junto con Dos (2) 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.

A. Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33). y/o cotización

- B. **Garantía de la Seriedad de la Oferta en físico y original.** Correspondiente a un 1% del total de la oferta, dicha garantía corresponderá a una Garantía Bancaria o Póliza de Seguro a nombre Consejo Nacional para La Niñez y La Adolescencia. En el caso de emitir la garantía en forma de póliza la misma tiene que ser de una Compañía Aseguradora avalada por la Superintendencia de Seguros.
- C. Solo en caso de que la **Garantía de Seriedad de la oferta fuera constituida en póliza de seguro**, la misma debe decir y ser a primer requerimiento; es decir pagadera desde que el beneficiario notifique el incumplimiento del deudor, sin que el beneficiario tenga que acreditar de ningún modo dicho incumplimiento e iniciar proceso ante tribunales, no debe tener ninguna contradicción entre sus cláusulas.
- D. Tiempo o periodo de vigencia de la Garantía de Seriedad de Oferta. Validez de la garantía de seriedad de la oferta es de 60 días calendarios a partir de la apertura.
- E. Presentación de oferta económica selladas todos sus páginas y firmada.
- F. Los proveedores podrán presentar su oferta económica en la Plataforma del Portal Transaccional de Compras y Contrataciones Públicas, en caso de presentar su oferta en la plataforma **deberán depositar en físico la garantía de seriedad de la oferta, en sobre cerrado y rotulado.**

2.16 Los errores NO subsanables en este procedimiento son:

- La omisión de presentación de la Garantía de Seriedad de Oferta en físico y original.
- Insuficiencia del valor, carencia del tiempo o periodo de vigencia de la Garantía de Seriedad de oferta.
- La presentación de la garantía de seriedad de la oferta en un formato no solicitado, y/o con contradicciones.
- La falta de presentación de la oferta económica o su documento estándar (SNCC.F.033)
- La no presentación de las Muestras solicitadas y/o del formulario correspondiente.
- La falta de presentación de la oferta (SNCC.F.034)

Nota: Todos los datos y documentos incluidos en la oferta económica (sobre B) son de naturaleza No-Subsanable, excepto errores aritméticos, de acuerdo a lo establecido en la ley.

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
Consejo Nacional Para La Niñez y La Adolescencia
PRESENTACIÓN: OFERTA ECONÓMICA
REFERENCIA: CONANI-MAE-PEUR-2021-0004

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 servicios conexos a ser suministrados.

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

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

A fin de cubrir las eventuales variaciones de la tasa de cambio del Dólar de los Estados Unidos de Norteamérica (US\$), el **Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia** 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, el **Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia** se compromete a dar respuesta dentro de los siguientes **cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la fecha de acuse de recibo de la solicitud realizada.

La solicitud de ajuste no modifica la Entrega de los bienes Adjudicados, 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 o costos solicitados, 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 bienes. El Comité de Compras y Contrataciones, no realizará ninguna conversión de precios o costos si éstos se consignaren en el importe diferente al solicitado.

Sección III

Apertura y Validación de Ofertas

3. 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 la Urgencia.

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.

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

En los casos de que la presentación de propuesta sea en línea, o sea presentada a través de la Plataforma del Portal Transaccional, no tienen que presentarla en físico, pero es indispensable incluir la **(GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA)** de la misma manera, en el formato solicitado por la institución, si no cumple con este requisito, su propuesta quedará descalificada sin más trámite.

3.1 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.

Finalizada la lectura de las ofertas, el Notario Público actuante procederá a invitar a los Representantes Legales a hacer conocer sus observaciones; en caso de conformidad, se procederá a la clausura del acto.

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).

3.2 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 presente pliego.

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.

3.3 Criterios de Evaluación

Evaluación de Credenciales y Oferta Técnica. Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente 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 servicios cumplan con las todas características especificadas en el presente Pliego.

3.4 Fase de Homologación

Una vez concluida la recepción de los "**Sobres A**", se procederá a la ponderación de la documentación solicitada al efecto, bajo la modalidad "**CUMPLE/ NO CUMPLE**".

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.

3.5 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 Urgencia, 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 tome la palabra sin ser autorizado o exteriorice opiniones despectivas sobre alguna 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).

3.6 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 Oferentes 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 Oferente. 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.

3.7 Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de sesenta (60) días calendarios contados a partir de la fecha del acto de apertura del Sobre B.

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.

3.8 Evaluación Oferta Económica

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que hayan sido habilitadas para la apertura de la oferta económica, que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del menor precio ofertado, escogiendo así la oferta más conveniente para los intereses de la institución contratante. De igual modo serán evaluados el cumplimiento de los requerimientos de la garantía de seriedad de la oferta (modalidad, monto y vigencia).

Sección IV Adjudicación

4. 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 se realizará por ítems en el caso de los alimentos solicitados por ítems y a lote total los vegetales, víveres, frutas, granos y enlatados, y 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 y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente que: 1) Haya sido habilitado para la apertura de su oferta económica, 2) Que presente el menor precio de los bienes ofertados, 3) Su garantía de seriedad de la oferta que cumpla con los requerimientos establecidos.

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.

Nota: Las empresas adjudicadas no pueden cambiar precio ni tampoco marcas de los bienes adjudicados.

Nota: Las empresas que resulten adjudicadas y declinen los bienes solicitados se le ejecutará la Garantía de Seriedad de la Oferta y se le notificará a la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas a los fines de que proceda a aplicarla penalidad correspondiente.

4.1 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.

4.2 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.

4.3 Acuerdo de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones luego del proceso de verificación y validación del informe de recomendación de Adjudicación, conoce las incidencias y si procede, 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.

4.4 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 a diez (10) días hábiles. 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 **Datos de la Urgencia**.

PARTE 2 CONTRATO

Sección V Disposiciones Sobre los Contratos

5. Condiciones Generales del Contrato

5.1 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.

5.1.1 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato corresponderá a una Garantía **Bancaria o Póliza de Seguro**, a nombre del **Consejo Nacional para La Niñez y la Adolescencia** por el valor del 4%. 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 vigencia de la garantía será de diez (10) meses, contados a partir de la constitución de la misma hasta el fiel cumplimiento del contrato.

En el caso de emitir la garantía en forma de póliza la misma tiene que ser de una Compañía Aseguradora avalada por la Superintendencia de Seguros.

Solo en caso de que la Garantía de Fiel Cumplimiento del contrato fuera constituida **en póliza de seguro la misma debe decir y ser a primer requerimiento**; es decir pagadera desde que el beneficiario notifique el incumplimiento del deudor, sin que el beneficiario tenga que acreditar de ningún modo dicho incumplimiento e iniciar proceso ante tribunales. La misma no debe tener ninguna contradicción entre sus cláusulas.

En caso de que la garantía no fuera emitida en el plazo establecido por la Ley, se desestimará la adjudicación y se pasará a la segunda mejor propuesta.

5.1.2 Perfeccionamiento del Contrato

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

se adjunte al presente Pliego de Condiciones Específicas, conforme al modelo estándar el Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas.

5.1.3 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.

5.1.4 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.

5.1.5 Efectos del Incumplimiento

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

5.1.6 Ampliación o Reducción de la Contratación

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

5.1.7 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.

5.1.8 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 por ocho (8) meses a partir de la firma y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad al Requerimiento de Entrega de Cantidades Adjudicadas, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

5.2.2 Inicio del Suministro

En cumplimiento con lo establecido en el Artículo 22 de la Resolución PNP-06-2020, emitida por la Dirección General de Contrataciones Públicas, en fecha 14 de septiembre del año 2020, solo cuando el Contrato de Suministro entre este Consejo Nacional para la Niñez y Adolescencia (CONANI) y el Proveedor se encuentre debidamente registrado ante la Contraloría General de la República Dominicana, el Proveedor iniciará el Suministro de los bienes que se requieran mediante el correspondiente pedido u orden de entrega, sustentado en el costo total Adjudicado, que forma parte constitutiva, obligatoria y vinculante del presente Pliego de Condiciones Específicas.

5.2.3 Entregas Subsiguientes

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 de los bienes 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 Bienes

6. Requisitos de Entrega

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Suministro entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último entregará todos los bienes adjudicados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido, mediante el correspondiente pedido, enviado por el Departamento de Compras y Contrataciones.

Los productos adjudicados deberán ser entregados según el requerimiento de entrega **en un plazo no mayor a 72 horas** y cumplir con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas del mismo. Además, el oferente deberá presentar al momento de la entrega, copia del contrato y factura emitida por el Oferente que resulte adjudicado.

Todos los bienes adjudicados deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas solicitadas, así como en el lugar de entrega convenido con el **Departamento de Compras y Contrataciones**, 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.

6.1 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.

6.2 Recepción Definitiva

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

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

6.3 Obligaciones del Proveedor

El Proveedor está obligado a reponer si los bienes no son recibidos conforme, 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 los bienes de los renglones que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones Específicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

6.4 Facturación

Las facturas deberán indicar el número del proceso adjudicado. En caso de que las facturas presentadas para su pago presenten errores o deficiencias, se le indicará por escrito o por correo electrónico al PROVEEDOR las deficiencias que deberá corregir. El período que transcurre a partir de la prestación del citado documento y hasta que el PROVEEDOR presenta las correcciones, no se computará para efectos del plazo establecido para el pago.

6.5 Forma de Pago

El Consejo Nacional para la Niñez y la Adolescencia (CONANI), realizará los pagos en un aproximado de 45 días, luego de recibido los bienes y a presentación de factura.

6.6 Sanciones por Incumplimiento con los Términos del Proceso

Atendiendo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley 340-06 Sobre compras y Contrataciones citamos: "Sin perjuicio de las acciones penales o civiles que corresponda, los proveedores podrán ser pasibles de las siguientes sanciones:

- ✓ Advertencias escritas,
- ✓ Ejecución de las garantías,
- ✓ Penalidades establecidas en el pliego de condiciones o en el contrato y Rescisión unilateral sin responsabilidad para la entidad contratante,

Nota: De acuerdo a cada caso se aplicará a sanción que corresponda, cada caso es único e independiente

6.7 Otras Observaciones

La empresa adjudicataria deberá mantenerse en todo momento al día con sus obligaciones fiscales y de seguridad social, para poder recibir los pagos correspondientes a los bienes ofrecidos. En ese sentido, si por el no cumplimiento de estas obligaciones por parte del adjudicatario la Tesorería se ve imposibilitada de recibir los bienes objeto de la presente contratación, el contrato podrá ser rescindido dando pie a un nuevo proceso. En este caso, la entidad contratante dispondrá la ejecución de la garantía presentada en proporción a la parte no cumplida del contrato.

Sección VII Formularios

7. 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.**

7.1 Anexos

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

No hay nada escrito después de esta línea

