



## **REPÚBLICA DOMINICANA**

### **COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO**

*Año del Fomento a las Exportaciones*



### **PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA COMPRA DE BIENES Y SERVICIOS CONEXOS**

#### **ADQUISICION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

### **PROCEDIMIENTO DE URGENCIA**

**CEE-PU-001-2018(Referencia Portal Transaccional: MAE-PEUR-2018-0001)**

---

Av. San Vicente de Paúl, esq. Presidente Estrella Ureña, Los Mina, Sto. Dgo. Este.  
Teléfono: 809-592-1819 Fax: 809-788-0517

## Contenido

GENERALIDADES .....	5
PARTE 1 – PROCEDIMIENTO DE URGENCIA .....	5
PARTE 2 - CONTRATO .....	6
PARTE 3 – ENTREGA Y RECEPCION .....	6
<b>PARTE I .....</b>	<b>6</b>
<b>PROCEDIMIENTOS DE URGENCIA.....</b>	<b>6</b>
<b>Sección I .....</b>	<b>6</b>
<b>Instrucciones a los Oferentes (IAO) .....</b>	<b>6</b>
1.1 Objetivos y Alcance .....	6
1.2 Definiciones e Interpretaciones .....	7
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.....	13
1.10 Etapas del Procedimiento de Urgencia .....	13
1.11 Órgano de Contratación.....	13
1.12 Atribuciones .....	14
1.13 Órgano Responsable del Proceso .....	14
1.14 Exención de Responsabilidades .....	14
1.15 Prácticas Corruptas o Fraudulentas .....	14
1.16 De los Oferentes/ Proponentes Hábiles e Inhábiles.....	15
1.17 Prohibición a Contratar .....	15
1.18 Demostración de Capacidad para Contratar .....	17
1.19 Representante Legal .....	17
1.20 Subsanciones .....	17
1.21 Rectificaciones Aritméticas.....	18
1.22 Garantías .....	18
1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta .....	19
1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato .....	19
1.23 Devolución de las Garantías .....	19
1.24 Consultas .....	20
1.25 Circulares .....	20

1.26 Enmiendas .....	20
1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias .....	21
<b>Sección II .....</b>	<b>22</b>
<b>Datos del Procedimiento de Urgencia (DPU) .....</b>	<b>22</b>
2.1 Objeto del Procedimiento de Urgencia .....	22
2.2 Procedimiento de Selección.....	22
2.3 Fuente de Recursos .....	22
2.4 Condiciones de Pago .....	23
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones .....	24
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones .....	24
2.8 Descripción de los Bienes .....	24
<b>DESCRIPCION DE LOS BIENES .....</b>	<b>25</b>
2.9 Resumen de las Especificaciones Técnicas. ....	29
2.10 Duración del Suministro .....	70
2.11 Programa de Suministro .....	70
2.12 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B” .....	70
2.13 Lugar, Fecha y Hora .....	70
2.14 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”, y Muestras ...	71
2.15 Documentación a Presentar .....	71
2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B” .....	72
<b>Sección III .....</b>	<b>74</b>
<b>Apertura y Validación de Ofertas.....</b>	<b>74</b>
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	74
3.2 Apertura de “Sobre A”, contenido de Propuestas Técnicas .....	74
3.3 Validación y Verificación de Documentos.....	75
3.4 Criterios de Evaluación.....	75
3.5 Apertura de los “Sobres B”, Contentivos de Propuestas Económicas.....	76
3.6 Confidencialidad del Proceso.....	77
3.7 Plazo de Mantenimiento de Oferta .....	77
3.8 Evaluación Oferta Económica .....	77
<b>Sección IV .....</b>	<b>77</b>
<b>Adjudicación.....</b>	<b>77</b>
4.1 Criterios de Adjudicación .....	77
4.2 Empate entre Oferentes .....	78
4.3 Declaración de Desierto.....	78
4.4 Acuerdo de Adjudicación.....	78
4.5 Adjudicaciones Posteriores .....	79
<b>PARTE 2 .....</b>	<b>79</b>

<b>CONTRATO .....</b>	<b>79</b>
<b>Sección V .....</b>	<b>79</b>
<b>Disposiciones Sobre los Contratos .....</b>	<b>79</b>
5.1 Condiciones Generales del Contrato.....	79
5.1.1 Validez del Contrato.....	79
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato .....	79
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato.....	79
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato .....	80
5.1.5 Incumplimiento del Contrato .....	80
5.1.6 Efectos del Incumplimiento .....	80
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	80
5.1.8 Finalización del Contrato.....	80
5.1.9 Subcontratos.....	81
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	81
5.2.1 Vigencia del Contrato.....	81
5.2.2 Inicio del Suministro .....	81
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega .....	81
5.2.4 Entregas Subsiguientes.....	82
<b>PARTE 3 .....</b>	<b>82</b>
<b>ENTREGA Y RECEPCIÓN .....</b>	<b>82</b>
<b>Sección VI .....</b>	<b>82</b>
<b>Recepción de los Productos .....</b>	<b>82</b>
6.1 Requisitos de Entrega.....	82
6.2 Recepción Provisional .....	82
6.3 Recepción Definitiva.....	82
6.4 Obligaciones del Proveedor .....	83
<b>Sección VII .....</b>	<b>83</b>
<b>Formularios .....</b>	<b>83</b>
7.1 Formularios Tipo.....	83
7.2 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 Urgencias regidos por la Ley No. 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, su modificatoria contenida en la Ley No. 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del dos mil seis (2006), y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto No. 543-12 de fecha seis (6) de septiembre de dos mil doce (2012).

A continuación se incluye una breve descripción de su contenido.

## **PARTE 1 – PROCEDIMIENTO 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 Urgencias 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 Procedimiento de Urgencia (DPU)**

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

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

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

### **Sección IV. Adjudicación**

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

## PARTE 2 - CONTRATO

### Sección V. Disposiciones sobre los Contrato

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

## PARTE 3 – ENTREGA Y RECEPCION

### Sección VI. Recepción de los Productos

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

### Sección VII. Formularios

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

## PARTE I

### PROCEDIMIENTOS DE 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 **ADQUISICION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** llevada a cabo por **COMEDORES ECONOMICOS CEE-PU-001-2018 (Referencia Portal Transaccional: MAE-PEUR-2018-0001)**.

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.

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

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

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

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

**Compromiso de Confidencialidad:** Documento suscrito por el Oferente/Proponente para recibir información del Procedimiento de Urgencia.

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

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

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

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

**Cronograma de Actividades:** Cronología del Procedimiento de 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.

**Licitación Pública:** Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los Pliegos de Condiciones correspondientes. Las licitaciones públicas podrán ser internacionales o nacionales. La licitación pública nacional va dirigida a los Proveedores nacionales o extranjeros domiciliados legalmente en el país.

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

**Procedimiento de Urgencias (PU):** Realizar las compras de Bienes, Servicios y Obras, ante una situación imprevisible, inmediata, concreta y probada, en la cual no es posible la aplicación de los procedimientos de selección establecidos en la Ley en tiempo oportuno, bajo un procedimiento excepcional, que permita agilizar la compra o contratación, fundamentada en razón objetivas o inaplazables.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Pliego de Condiciones Específicas:** Documento que contiene todas las condiciones por las que habrán de regirse las partes en el presente Procedimiento de Urgencia.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **1.3 Idioma**

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

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

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

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

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

El precio en la Oferta deberá estar expresado en moneda nacional, (Pesos Dominicanos, RD\$), a excepción de los Contratos de suministros desde el exterior, en los que podrá expresarse en la moneda del país de origen de los mismos.

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

### **1.6 Normativa Aplicable**

El procedimiento 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 prelación:

- 1) La Constitución de la República Dominicana;

- 2) La Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley No. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006;
- 3) El Reglamento de Aplicación de la Ley No. 340-06, emitido mediante el Decreto No. 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012;
- 4) Decreto No. 164-13 para fomentar la producción nacional y el fortalecimiento competitivo de las MIPYMES de fecha diez (10) de junio del 2013.
- 5) 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.
- 6) Resolución 154-16, de fecha veinticinco (25) de mayo del 2016 sobre las consultas en línea emitida por el Ministerio de Hacienda.
- 7) Las políticas emitidas por el Órgano Rector.
- 8) El Pliego de Condiciones Específicas;
- 9) La Oferta y las muestras que se hubieren acompañado;
- 10) La Adjudicación;
- 11) El Contrato
- 12) 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

La convocatoria a presentar Ofertas de procedimiento de Urgencia deberá efectuarse mediante la publicación, al menos en **dos (02) diarios** de circulación nacional por el término de **dos (2) días consecutivos**, con un mínimo de **seis (6) días hábiles** de anticipación a la fecha fijada para la apertura, computados a partir del día siguiente a la última publicación.

La convocatoria a presentar Ofertas en las Licitaciones Restringidas deberá efectuarse mediante la publicación de avisos en la página Web de la institución, con un mínimo de **veinte (20) días hábiles** de anticipación a la fecha fijada para la presentación de las Ofertas.

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

### **Etapa Única:**

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

### **Etapa Múltiple:**

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

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

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

## 1.11 Órgano de Contratación

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

## 1.12 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 Procedimiento de Urgencia, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otros Procedimientos de Urgencias en los términos y condiciones que determine.

## 1.13 Órgano Responsable del Proceso

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

- 2) Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- 3) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa del procedimiento de contratación administrativa;
- 4) Todo personal de la entidad contratante;

- 5) Los parientes por consanguinidad hasta el tercer grado o por afinidad hasta el segundo grado, inclusive, de los funcionarios relacionados con la contratación cubiertos por la prohibición, así como los cónyuges, las parejas en unión libre, las personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva o con las que hayan procreado hijos, y descendientes de estas personas;
- 6) Las personas jurídicas en las cuales las personas naturales a las que se refieren los Numerales 1 al 4 tengan una participación superior al diez por ciento (10%) del capital social, dentro de los seis meses anteriores a la fecha de la convocatoria;
- 7) Las personas físicas o jurídicas que hayan intervenido como asesoras en cualquier etapa del procedimiento de contratación o hayan participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o los diseños respectivos, salvo en el caso de los contratos de supervisión;
- 8) Las personas físicas o jurídicas que hayan sido condenadas mediante sentencia que haya adquirido la autoridad de la cosa irrevocablemente juzgada por delitos de falsedad o contra la propiedad, o por delitos de cohecho, malversación de fondos públicos, tráfico de influencia, prevaricación, revelación de secretos, uso de información privilegiada o delitos contra las finanzas públicas, hasta que haya transcurrido un lapso igual al doble de la condena. Si la condena fuera por delito contra la administración pública, la prohibición para contratar con el Estado será perpetua;
- 9) Las empresas cuyos directivos hayan sido condenados por delitos contra la administración pública, delitos contra la fe pública o delitos comprendidos en las convenciones internacionales de las que el país sea signatario;
- 10) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren inhabilitadas en virtud de cualquier ordenamiento jurídico;
- 11) Las personas que suministraren informaciones falsas o que participen en actividades ilegales o fraudulentas relacionadas con la contratación;
- 12) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente para contratar con entidades del sector público, de acuerdo a lo dispuesto por la presente ley y sus reglamentos;
- 13) Las personas naturales o jurídicas que no estén al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o de la seguridad social, de acuerdo con lo que establezcan las normativas vigentes;

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



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

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

### **1.18 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, cuando se trate de licitaciones públicas nacionales;
- 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 Procedimiento de Urgencia deberán estar firmados por él, o su Representante Legal, debidamente facultado al efecto.

### **1.20 Subsanaciones**

A los fines del presente Procedimiento 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 Procedimiento 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 entendiendo por éstos, generalmente, aquellas cuestiones que no afecten el principio de que las Ofertas deben ajustarse sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, la Entidad Contratante podrá solicitar que, en un plazo breve, El Oferente/Proponente suministre la información faltante.

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

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

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

### **1.21 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.

**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 Bancaria de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de **Dos (2) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. En el caso de que el adjudicatario sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un **UNO POR CIENTO (1%)**. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

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

Cuando hubiese negativa a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Entidad Contratante, como Órgano de Ejecución del Contrato, notificará la Adjudicación de los renglones correspondientes al Oferente que hubiera obtenido la siguiente posición en el proceso de Adjudicación, conforme al Reporte de Lugares Ocupados. El nuevo Oferente Adjudicatario depositará la Garantía y suscribirá el Contrato de acuerdo al plazo que le será otorgado por la Entidad Contratante, mediante comunicación formal.

### 1.23 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 conforme al **Cronograma de Actividades**. Las consultas las formularán los Oferentes por escrito, sus representantes legales, o quien éstos identifiquen para el efecto. La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, dentro del plazo previsto, se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.

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

### **COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**Comité de Compras y Contrataciones Comedores Económicos del Estado**

Referencia: **CEE-PU-001-2018 (Referencia Portal**

**Transaccional: MAE-PEUR-2018-0001)**

Dirección: **San Vicente de Paul, esq. Presidente Estrella Ureña, Los Mina.**

Fax: 809-788-0517

Teléfonos: 809-592-1819 EXT. 241

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

## 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 cronograma de actividades 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) 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 regirá 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 el Procedimiento de Urgencia 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 procedimiento 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 (DPU)**

#### **2.1 Objeto del Procedimiento de Urgencia**

Constituye el objeto de la presente convocatoria a la **ADQUISICION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

#### **2.2 Procedimiento de Selección**

**Etapa Única**

#### **2.3 Fuente de Recursos**

**COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO** de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento de Aplicación 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 **2018** que sustentará el pago de todos los bienes

adjudicados y adquiridos mediante el presente Procedimiento 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

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 pago se realizará de forma plurianual a partir de la entrega y recepción de mercancías satisfactoria avalados por el Departamento Técnico correspondiente.**

## 2.5 Cronograma del Proceso de Urgencia CEE-PU-001-2018 (Referencia Portal Transaccional: MAE-PEUR-2018-0001)

### ADQUISICION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en Procedimiento de Urgencia	06 y 07 de NOVIEMBRE de 2018
2. Plazo para Retirar Pliego de Condiciones	Desde el 07 de NOVIEMBRE de 2018
3. Período para realizar consultas por parte de los interesados	09 de NOVIEMBRE de 2018
4. Plazo para emitir respuestas por parte del Comité de Compras y Contrataciones	12 de NOVIEMBRE de 2018
5. <b>Recepción, Apertura y Lectura de “Sobre A y B” Propuestas Técnicas. Propuestas Económicas</b>	15 de NOVIEMBRE, a las 10:00 am Restaurante Principal
6. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”	16 de NOVIEMBRE de 2018
7. Adjudicación	19 de NOVIEMBRE de 2018
8. Notificación y Publicación de Adjudicación	20 de NOVIEMBRE de 2018
9. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	22 de NOVIEMBRE de 2018
10. Suscripción del Contrato	26 de NOVIEMBRE de 2018
11. Publicación de los Contratos en el portal institucional y en el portal administrado por el Órgano Rector.	INMEDIATAMENTE DESPUES DE SUSCRITOS POR LAS PARTES

## 2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones estará disponible para quien lo solicite, en la sede central de los **COMEDORES ECONOMICO DEL ESTADO**, en la División de Compras, segundo piso, ubicada en la **Avenida San Vicente de Paul, esq. Presidente Estrella Ureña, Los Mina, Santo Domingo Este**, en el horario de **08:00 a.m a 03:00 p.m.** en la fecha indicada en el Cronograma del Procedimiento de Urgencia y en la página Web de la institución [www.comedoreseconomicos.gob.do](http://www.comedoreseconomicos.gob.do) y en el portal administrado por el Órgano Rector para todos los interesados.

El Oferente que adquiera el Pliego de Condiciones a través de la página Web de la institución, [www.comedoreseconomicos.gob.do](http://www.comedoreseconomicos.gob.do) o del portal administrado por el Órgano Rector, deberá enviar un correo electrónico a [compras9965@gmail.com](mailto:compras9965@gmail.com) o en su defecto, notificar a la **División de Compras** de los **COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO**, sobre la adquisición del mismo, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar.

## 2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en el Procedimiento 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 producto en diferentes renglones, en los casos en que una misma convocatoria abarque un número importante de unidades, con el objeto de estimular la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas.



## DESCRIPCION DE LOS BIENES

### ADQUISICION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

NO.	CODIGO	PRODUCTOS	PRESENTACION	CANTIDAD
1	50151513	ACEITE 24/1 16 ONZ	CAJAS	10,417
2	50151513	ACEITE 30/1	LATAS	3,655
3	50151513	ACEITE VERDE	GALON	170
4	50171548	AJIES CUBANELA	LIBRAS	20,500
5	50171548	AJIES GUSTOSO	LIBRAS	13,713
6	50171548	AJIES MORRONES	LIBRAS	41,900
7	50171550	AJINOMOTO	LIBRAS	200
8	50171830	AJO EN PASTA 24/1 8 onz.	CAJAS	8,334
9	50171830	AJO EN PASTA 4/1	CAJAS	2,543
10	10151606	AJONJOLI	LIBRAS	20
11	50171550	ALBAHACA	POTES 40NZ	30
12	50101538	APIO	LIBRAS	13,825
13	50121538	ARENQUE 18/1	CAJAS	1,073
14	50221101	ARROZ SELECTO 20 LIBRAS	SACOS	8,400
15	50221101	ARROZ SELECTO 125/1	SACOS	10,873
16	50221101	ARROZ SELECTO 30 LIBRAS	SACOS	1,500
17	50221101	ARROZ SELECTO 5 LBS	FUNDAS	200,000
18	50221001	ARVEJAS	LIBRAS	3,750
19	50101634	AUYAMA	LIBRAS	12,250
20	50101542	AVENA 40/300 GRM	FARDOS	880
21	50161509	AZUCAR CREMA 125/1	SACOS	1,010
22	50161509	AZUCAR DE DIETA	CAJAS 100/1	50
23	50161509	AZUCAR MINI	FARDOS 1000/1	255
24	50101540	BATATA	LIBRAS	1,000
25	50101538	BERENJENA	LIBRAS	95,330
26	50202301	BOTELLITA DE AGUA 20/1	FARDOS	6,000
27	50101634	BROCOLI	LIBRAS	3,000
28	50171552	CALDO DE POLLO 4/1 2,500grs.	CAJAS	2,353
29	50171550	CANELA	LIBRAS	400
30	50171550	CANELA MOLIDA	POTE	25
31	50111510	CARNE DE CERDO	LIBRAS	104,000
32	50111510	CARNE DE CERDO ASADO	LIBRAS	163,250
33	50111511	CARNE DE POLLO	LIBRAS	623,875
34	50111510	CARNE DE RES	LIBRAS	101,875
35	50112001	CARNE MOLIDA DE PRIMERA	LIBRAS	104,000
36	50171904	CATCHUP MINI	CAJAS 1000/1	7
37	50101538	CEBOLLA	LIBRAS	85,750
38	50112001	CHULETA AHUMADA	LIBRAS	7,000
39	50101538	CILANTRICO	LIBRAS	5,000

40	50101538	CILANTRO ANCHO	PAQUETES	11,050
41	50171550	CLAVOS DULCE	LIBRAS	200
42	50192901	CODITOS 10/1	FUNDAS	7,675
43	50101634	COLIFLOR	LIBRAS	3,000
44	50192111	COSTILLAS AHUMADA	LIBRAS	5,000
45	50131702	CREMA DE LECHE 12/1	CAJAS	20
46	50192901	ESPAGUETTIS 20/400 GRS	FARDOS	17,550
47	50192901	FIDEO 10/1	FUNDAS	1,285
48	50121537	FILETE DE PESCADO (MERO BASA)	LIBRAS	1,500
49	50192109	FUNDITAS DE SNACK PAPITAS	UNIDAD	1,200
50	50101544	GARBANZOZ 24/1	CAJAS	31
51	50101544	GUANDULES 24/1	CAJAS	5,222
52	50101634	GUINEO MADURO	UNIDAD	110,000
53	50101634	GUINEO VERDE	UNIDADES	23,000
54	50101543	HABICHUELA 2 LBS	FUNDAS	200,000
55	50101543	HABICHUELA BLANCA 100/1	SACOS	38
56	50101543	HABICHUELA NEGRA 100/1	SACOS	583
57	50101543	HABICHUELA YACOMELO 100/1	SACOS	1,900
58	50192901	HARINA BLANQUITA	SACOS 120/1	20
59	50192901	HARINA DE MAIZ 50/1 14 ONZ.	FARDOS 50/1	4,672
60	50192901	HARINA DE NEGRITO	FALDO 12/1	430
61	50101541	HONGOS EN LATAS REBANADO	LATAS	60
62	50131606	HUEVOS 30/1	CARTONES	11,375
63	50192111	JAMON DE PAVO EN LONJAS	LIBRAS	6,000
64	50192111	JAMON EN LONJAS DE CERDO	LIBRAS	6,000
65	50131701	LECHE EN CARTON	UNIDAD	20,000
66	50131702	LECHE EVAPORADA 48/1	CAJAS	42
67	50101634	LECHOZA	LIBRAS	7,000
68	50101538	LECHUGA	UNIDAD	8,500
69	50101634	LIMON AGRIO	UNIDADES	5,000
70	50112003	LONGANIZA	LIBRAS	3,000
71	50101544	MAIZ DULCE 24/1	CAJAS	165
72	50101717	MALAGUETA	POTE 30GRS	4
73	50131702	MANTEQUILLA 6/1 5LBS.	CAJAS	87
74	50192402	MANTEQUILLA DE MANI	CAJAS 300/1	80
75	50101634	MANZANA 80/1	CAJAS	2,250
76	50131609	MAYONESA 4/1	CAJAS	175
77	50131609	MAYONESA MINI	CAJAS 500/1	10
78	50101634	MELONES	UNIDAD	7,000
79	50131609	MOSTAZA 4/1	CAJAS	15
80	50131609	MOSTAZA MINI	CAJAS 1000/1	3
81	50101540	ÑAME	LIBRAS	3,000
82	50101717	NUEZ MOSCADA	POTES 5 ONZ.	10
83	50171550	OREGANO MOLIDO	LIBRAS	2,050

84	50181901	PAN BUFFET	FALDO 24/1	4,170
85	50181901	PAN DE SANDWICH	FUNDAS	4,250
86	50181901	PAN INTEGRAL	FUNDAS	1,775
87	50181901	PAN RALLADO	FUNDA 16 ONZ.	500
88	50101540	PAPA	LIBRAS	270,000
89	50192109	PAPAS FRITAS	LIBRAS	1,300
90	50101716	PASAS	CAJAS 250 GRMS	100
91	50192901	PASTA ESPIRAL	FALDO 10/1	400
92	50192901	PASTA FARFALLE	FALDO 10/1	400
93	50192901	PASTA PENNE	FALDO 10/1	400
94	50111511	PECHUGA DE POLLO	LIBRAS	75,000
95	50121539	PESCADO ENTERO (TILAPIA)	LIBRAS	1,350
96	50111510	PIERNA DE CERDO	LIBRAS	17,500
97	50171550	PIMIENTA MINI	UNIDAD	3,000
98	50171550	PIMIENTA MOLIDA	LIBRAS	750
99	50101634	PIÑA	LIBRAS	7,000
100	50101634	PLATANO	UNIDADES	127,600
101	50101634	PULPA DE TAMARINDO	LIBRAS	50
102	50131802	QUESO AMARILLO EN LONJAS	LIBRAS	7,000
103	50131802	QUESO PARMESANO 12/1	CAJAS	39
104	50101538	REPOLLO	UNIDADES	13,000
105	50171550	ROMERO	UNIDAD	20
106	50171551	SAL MOLIDA 110/1	SACOS	1,395
107	50112001	SALAMI 3.5 LBS	LIBRAS	311,000
108	50171831	SALCHICHAS DE HOT DOG	PAQUETES 8/1	282
109	50171831	SALCHICHAS DESAYUNO	PAQUETES 10/1	138
110	50171831	SALSA BBQ	CAJAS 4/1	4
111	50171831	SALSA CHINA 4/1	CAJAS	2,400
112	50171831	SALSA DE SOYA	CAJAS 4/1	19
113	50171831	SALSA DE TOMATE 48/8 onz.	CAJAS	4,167
114	50171831	SALSA DE TOMATE 6/7 LBS.	CAJAS	2,267
115	50171831	SALSA INGLESA	CAJAS 4/1	25
116	50171831	SALSA RANCH MINI	UNIDAD	17,000
117	50171831	SALSA ROSADA MINI	UNIDAD	34,000
118	50171831	SALSA VINAGRETA MINI	UNIDAD	34,000
119	50101634	SANDIA	UNIDAD	7,000
120	50121538	SARDINAS ENSALSA ROJA	CAJAS 24/1	60
121	50121538	SARDINAS PICA PICA 100/1 5.5onz.	CAJAS	2,500
122	50171831	SAZON AZAFRAN	POTES	40
123	50171831	SAZON EN POLVO 24/1 8 onz.	CAJAS	8,334
124	50171831	SAZON LIQUIDO 4/1	CAJAS	3,263
125	50192109	SNACK PLATANITOS	UNIDAD	1,200
126	50171551	SOBRE DE SAL MOLIDA MINI	UNIDAD	5,000
127	50191507	SOPA DE TOMATE (LATAS 15 ONZ)	UNIDAD	500

128	50101634	TAYOTA	UNIDADES	192,000
129	50201713	TE	CAJAS 25/1	60
130	50181901	TELERAS 1 LIBRAS	UNIDAD	17,405
131	50192111	TOCINETA	LIBRAS	3,000
132	50101634	TOMATE BARCELO	LIBRAS	10,000
133	50101634	TOMATE DE ENSALADA	LIBRAS	25,000
134	50171550	TOMILLO	POTES	30
135	50121538	TUNA EN LATA	CAJAS 48/1	175
136	50101634	UVA 21 LIBRAS	CAJAS	2,064
137	50101634	VAINILLA NEGRA	POTES	20
138	50171904	VEGETALES MIXTOS	CAJAS 24/1	42
139	50101538	VERDURAS	PAQUETES	6,050
140	50171707	VINAGRE 4/1	CAJAS	2,950
141	50171707	VINAGRE BLANCO	CAJAS 4/1	19
142	50171707	VINAGRE DE JEREZ	GALONES	20
143	50171708	VINO DE COCINA 12/1	CAJAS	100
144	50101540	YAUTIA	LIBRAS	4,000
145	50101540	YUCA	LIBRAS	67,000
146	50101538	ZANAHORIA	LIBRAS	150,000

## 2.9 Resumen de las Especificaciones Técnicas.

Las características de los bienes objeto del presente Procedimiento de Urgencia están indicados en las Especificaciones Técnicas de productos, las cuales se resumen en él:

NO.	CODIGO	PRODUCTOS	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	50151513	ACEITE 24/1 16 ONZ	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: CAJAS DE 24/1 16 ONZ</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
2	50151513	ACEITE 30/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LATAS DE 30/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
3	50151513	ACEITE VERDE	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: GALONES</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
4	50171548	AJIES CUBANELA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Frescos  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p>

			<b>Seguridad y Salud:</b> inocuidad del alimento
5	50171548	AJIES GUSTOSO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Frescos  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> inocuidad del alimento</p>
6	50171548	AJIES MORRONES	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Frescos  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> inocuidad del alimento</p>
7	50171550	AJINOMOTO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Frescos  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> inocuidad del alimento</p>
8	50171830	AJO EN PASTA 24/1 8 onz.	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 24/1 8 ONZ  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
9	50171830	AJO EN PASTA 4/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 4/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>

10	10151606	AJONJOLI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
11	50171550	ALBAHACA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
12	50101538	APIO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
13	50121538	ARENQUE 18/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 18/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
14	50221101	ARROZ SELECTO 20 LIBRAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, grado A  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> SACOS DE 20 LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los</p>

			<p>requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
15	50221101	ARROZ SELECTO 125/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, grado A <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> SACOS DE 125 LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
16	50221101	ARROZ SELECTO 30 LIBRAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, grado A <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> SACOS DE 30 LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
17	50221101	ARROZ SELECTO 5 LBS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, grado A <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> FUNDAS DE 5 LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
18	50221001	ARVEJAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRECOS <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>



19	50101634	AUYAMA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRECOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
20	50101542	AVENA 40/300 GRM	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> FARDOS DE 40/300 GRAMOS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
21	50161509	AZUCAR CREMA 125/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> SACOS DE 125/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
22	50161509	AZUCAR DE DIETA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 100/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
23	50161509	AZUCAR MINI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los</p>

			<p>peritos de la institución.  <b>Envase: FARDOS DE 1,000/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
24	50101540	BATATA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
25	50101538	BERENJENA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
26	50202301	BOTELLITA DE AGUA 20/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Marca visible, Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: FARDOS DE 20/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
27	50101634	BROCOLI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>

28	50171552	CALDO DE POLLO 4/1 2,500grs.	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS 4/1 2,500 GRAMOS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
29	50171550	CANELA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
30	50171550	CANELA MOLIDA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> POTES  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
31	50111510	CARNE DE CERDO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
32	50111510	CARNE DE CERDO ASADO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas</p>

			(alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
33	50111511	CARNE DE POLLO	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO, marca visible <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
34	50111510	CARNE DE RES	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
35	50112001	CARNE MOLIDA DE PRIMERA	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
36	50171904	CATCHUP MINI	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> CAJAS DE 1,000/1 <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
37	50101538	CEBOLLA	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los

			<p>requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
38	50112001	CHULETA AHUMADA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
39	50101538	CILANTRICO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
40	50101538	CILANTRO ANCHO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> PAQUETES <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
41	50171550	CLAVOS DULCE	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> CAJAS DE 24/1 16 ONZ <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
42	50192901	CODITOS 10/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los</p>

			<p>peritos de la institución.  <b>Envase: FUNDAS 10/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
43	50101634	COLIFLOR	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
44	50192111	COSTILLAS AHUMADA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
45	50131702	CREMA DE LECHE 12/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: CAJAS DE 12/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
46	50192901	ESPAGUETTIS 20/400 GRS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: FARDOS 20/1 20/400 GRM</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>

47	50192901	FIDEO 10/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> FUNDAS DE 10/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
48	50121537	FILETE DE PESCADO (MERO BASA)	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
49	50192109	FUNDITAS DE SNACK PAPITAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> UNIDADES  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
50	50101544	GARBANZOZ 24/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 24/1 15 onzas  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
51	50101544	GUANDULES 24/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los</p>

			<p>peritos de la institución.  <b>Envase: CAJAS DE 24/1 15 onzas</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
52	50101634	GUINEO MADURO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: UNIDADES</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
53	50101634	GUINEO VERDE	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: UNIDADES</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
54	50101543	HABICHUELA 2 LBS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: FUNDAS DE 2 LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
55	50101543	HABICHUELA BLANCA 100/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: SACOS DE 100/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
56	50101543	HABICHUELA NEGRA 100/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p>



			<p><b>Envase: SACOS DE 100/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b></p>
57	50101543	HABICHUELA YACOMELO 100/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: FRESCOS</b>  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: SACOS DE 100/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b></p>
58	50192901	HARINA BLANQUITA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: SACOS DE 120/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
59	50192901	HARINA DE MAIZ 50/1 14 ONZ.	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: FARDOS DE 50/1 14 ONZAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
60	50192901	HARINA DE NEGRITO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: FARDOS DE 12/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro</p>

			<i>Industrial</i>
61	50101541	HONGOS EN LATAS REBANADO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> Latas 15 onzas  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
62	50131606	HUEVOS 30/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> Cartones de 30/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
63	50192111	JAMON DE PAVO EN LONJAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
64	50192111	JAMON EN LONJAS DE CERDO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
65	50131701	LECHE EN CARTON	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> UNIDADES  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del</p>

			producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
66	50131702	LECHE EVAPORADA 48/1	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> CAJAS DE 48/1 <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
67	50101634	LECHOZA	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
68	50101538	LECHUGA	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS <b>Información Adicional:</b> según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> UNIDADES <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
69	50101634	LIMON AGRIO	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> UNIDADES <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
70	50112003	LONGANIZA	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.

			<p><b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b></p>
71	50101544	MAIZ DULCE 24/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: CAJAS DE 24/1 16 ONZ</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
72	50101717	MALAGUETA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: FRESCOS,</b>  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: POTES DE 30 GRAMOS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
73	50131702	MANTEQUILLA 6/1 5 LBS.	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: CAJAS DE 6/1 5 LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
74	50192402	MANTEQUILLA DE MANI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: CAJAS DE 300/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del</p>

			producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
75	50101634	MANZANA 80/1	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> CAJAS DE 80/1 <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
76	50131609	MAYONESA 4/1	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> CAJAS DE 4/1 <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
77	50131609	MAYONESA MINI	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> CAJAS DE 500/1 <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
78	50101634	MELONES	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS <b>Información Adicional:</b> ., según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> UNIDADES <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
79	50131609	MOSTAZA 4/1	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y

			<p>procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: CAJAS DE 4/1</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
80	50131609	MOSTAZA MINI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,</p> <p><b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: CAJAS DE 1,000/1</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
81	50101540	ÑAME	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS</p> <p><b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: LIBRAS</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
82	50101717	NUEZ MOSCADA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,</p> <p><b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: POTES DE 5 ONZAS</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
83	50171550	OREGANO MOLIDO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS</p> <p><b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: LIBRAS</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL</p>

			ALIMENTO
84	50181901	PAN BUFFET	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> FARDOS DE 24/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
85	50181901	PAN DE SANDWICH	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> FUNDAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
86	50181901	PAN INTEGRAL	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> FUNDAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
87	50181901	PAN RALLADO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> FUNDAS DE 16 ONZAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
88	50101540	PAPA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo</p>

			<p>determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b></p>
89	50192109	PAPAS FRITAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b></p>
90	50101716	PASAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS 250 GRMS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
91	50192901	PASTA ESPIRAL	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: FARDOS DE 10/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
92	50192901	PASTA FARFALLE	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: FARDOS DE 10/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del</p>



			<p>producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
93	50192901	PASTA PENNE	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> FARDOS DE 10/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
94	50111511	PECHUGA DE POLLO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRECOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
95	50121539	PESCADO ENTERO (TILAPIA)	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> Libras  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
96	50111510	PIERNA DE CERDO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
97	50171550	PIMIENTA MINI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los</p>

			<p>peritos de la institución.  <b>Envase: UNIDADES</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
98	50171550	PIMIENTA MOLIDA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
99	50101634	PIÑA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
100	50101634	PLATANO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: UNIDADES</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
101	50101634	PULPA DE TAMARINDO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>

102	50131802	QUESO AMARILLO EN LONJAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> <b>LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
103	50131802	QUESO PARMESANO 12/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> <b>CAJAS DE 12/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
104	50101538	REPOLLO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> <b>UNIDADES</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
105	50171550	ROMERO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> <b>UNIDADES</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
106	50171551	SAL MOLIDA 110/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCO  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> <b>SACOS DE 110/1</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas</p>

			(alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO
107	50112001	SALAMI 3.5 LBS	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> LIBRAS (3.5 LIBRAS) <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
108	50171831	SALCHICHAS DE HOT DOG	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> PAQUETES DE 8/1 <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
109	50171831	SALCHICHAS DESAYUNO	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> PAQUETES DE 10/1 <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
110	50171831	SALSA BBQ	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> CAJAS DE 24/1 16 ONZ <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial

111	50171831	SALSA CHINA 4/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 4/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
112	50171831	SALSA DE SOYA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 4/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
113	50171831	SALSA DE TOMATE 48/8 onz.	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 48/8 onzas  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
114	50171831	SALSA DE TOMATE 6/7 LBS.	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 6/7 LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>

115	50171831	SALSA INGLESA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 4/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
116	50171831	SALSA RANCH MINI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> UNIDADES  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
117	50171831	SALSA ROSADA MINI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> UNIDADES  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
118	50171831	SALSA VINAGRETA MINI	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> UNIDADES  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
119	50101634	SANDIA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> UNIDADES Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p>

			<p><b>Envase:</b> Unidades (de 4 a 5 libras)  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
120	50121538	SARDINAS EN SALSA ROJA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 24/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
121	50121538	SARDINAS PICA PICA 100/1 5.5onz.	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 100/1 5.5 ONZAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
122	50171831	SAZON AZAFRAN	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 24/1 16 ONZ  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
123	50171831	SAZON EN POLVO 24/1 8 onz.	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 24/1 8 ONZ  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas</p>

			(alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
124	50171831	SAZON LIQUIDO 4/1	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> CAJAS DE 4/1 <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
125	50192109	SNACK PLATANITOS	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> UNIDADES <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
126	50171551	SOBRE DE SAL MOLIDA MINI	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> UNIDADES <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial
127	50191507	SOPA DE TOMATE (LATAS 15 ONZ)	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento, <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase:</b> UNIDADES DE 15 ONZ <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial



128	50101634	TAYOTA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> FARDOS DE 20/400 GRS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
129	50201713	TE VARIADOS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> UNIDADES  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> INOCUIDAD DEL ALIMENTO</p>
130	50181901	TELERAS 1 LIBRAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 25/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
131	50192111	TOCINETA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> UNIDADES (1 LIBRA)  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
132	50101634	TOMATE BARCELO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p>

			<p><b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b></p>
133	50101634	TOMATE DE ENSALADA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: FRESCOS</b>  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b></p>
134	50171550	TOMILLO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad: FRESCOS</b>  <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: LIBRAS</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b></p>
135	50121538	TUNA EN LATA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: POTES</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</b></p>
136	50101634	UVA 21 LIBRAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase: CAJAS DE 48/1 16 ONZ</b>  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud: Registro Sanitario y Registro Industrial</b></p>

137	50101634	VAINILLA NEGRA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 21 LIBRAS  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
138	50171904	VEGETALES MIXTOS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> POTES 15 onzas  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
139	50101538	VERDURAS	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> FRESCAS,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 24/1 16 ONZ  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
140	50171707	VINAGRE 4/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.  <b>Envase:</b> CAJAS DE 4/1  <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)  <b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
141	50171707	VINAGRE BLANCO	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b>  <b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,  <b>Información Adicional:</b> Marca visible y</p>

			<p>procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: CAJAS DE 4/1</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
142	50171707	VINAGRE DE JEREZ	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,</p> <p><b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: GALONES</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
143	50171708	VINO DE COCINA 12/1	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> Descripción de factores nutricionales, fecha de vencimiento,</p> <p><b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: CAJAS 12/1</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
144	50101540	YAUTIA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> FRESCO</p> <p><b>Información Adicional:</b> Marca visible y procedencia. Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: LIBRAS</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p> <p><b>Seguridad y Salud:</b> Registro Sanitario y Registro Industrial</p>
145	50101540	YUCA	<p><b>Datos Técnicos/Físicos:</b></p> <p><b>Norma de Calidad:</b> FRESCOS</p> <p><b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución.</p> <p><b>Envase: LIBRAS</b></p> <p><b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto)</p>

			<b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b>
146	50101538	ZANAHORIA	<b>Datos Técnicos/Físicos:</b> <b>Norma de Calidad: FRESCOS</b> <b>Información Adicional:</b> Óptimo, según lo determine los peritos de la institución. <b>Envase: LIBRAS</b> <b>Eliminación:</b> Las que no cumplan con los requerimientos de estas especificaciones técnicas (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto) <b>Seguridad y Salud: INOCUIDAD DEL ALIMENTO</b>

### PLAN DE ENTREGA

NO.	CODIGO	PRODUCTOS	Lugar de Entrega / Lugar de Prestación del servicio	Fecha de Entrega Estimada / Fecha de Ejecución Estimada
1	50151513	ACEITE 24/1 16 ONZ	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
2	50151513	ACEITE 30/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
3	50151513	ACEITE VERDE	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
4	50171548	AJIES CUBANELA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
5	50171548	AJIES GUSTOSO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
6	50171548	AJIES MORRONES	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
7	50171550	AJINOMOTO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
8	50171830	AJO EN PASTA 24/1 8 onz.	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
9	50171830	AJO EN PASTA 4/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
10	10151606	AJONJOLI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018

11	50171550	ALBAHACA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
12	50101538	APIO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
13	50121538	ARENQUE 18/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
14	50221101	ARROZ SELECTO 20 LIBRAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
15	50221101	ARROZ SELECTO 125/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
16	50221101	ARROZ SELECTO 30 LIBRAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
17	50221101	ARROZ SELECTO 5 LBS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
18	50221001	ARVEJAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
19	50101634	AUYAMA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
20	50101542	AVENA 40/300 GRM	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
21	50161509	AZUCAR CREMA 125/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
22	50161509	AZUCAR DE DIETA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
23	50161509	AZUCAR MINI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
24	50101540	BATATA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
25	50101538	BERENJENA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
26	50202301	BOTELLITA DE AGUA 20/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
27	50101634	BROCOLI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
28	50171552	CALDO DE POLLO 4/1 2,500grs.	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018

				2018 al 31 de Diciembre del 2018
29	50171550	CANELA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
30	50171550	CANELA MOLIDA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
31	50111510	CARNE DE CERDO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
32	50111510	CARNE DE CERDO ASADO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
33	50111511	CARNE DE POLLO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
34	50111510	CARNE DE RES	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
35	50112001	CARNE MOLIDA DE PRIMERA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
36	50171904	CATCHUP MINI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
37	50101538	CEBOLLA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
38	50112001	CHULETA AHUMADA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
39	50101538	CILANTRICO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
40	50101538	CILANTRO ANCHO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
41	50171550	CLAVOS DULCE	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
42	50192901	CODITOS 10/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
43	50101634	COLIFLOR	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
44	50192111	COSTILLAS AHUMADA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
45	50131702	CREMA DE LECHE 12/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018

				2018
46	50192901	ESPAGUETTIS 20/400 GRS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
47	50192901	FIDEO 10/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
48	50121537	FILETE DE PESCADO (MERO BASA)	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
49	50192109	FUNDITAS DE SNACK PAPITAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
50	50101544	GARBANZOZ 24/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
51	50101544	GUANDULES 24/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
52	50101634	GUINEO MADURO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
53	50101634	GUINEO VERDE	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
54	50101543	HABICHUELA 2 LBS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
55	50101543	HABICHUELA BLANCA 100/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
56	50101543	HABICHUELA NEGRA 100/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
57	50101543	HABICHUELA YACOMELO 100/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
58	50192901	HARINA BLANQUITA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
59	50192901	HARINA DE MAIZ 50/1 14 ONZ.	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
60	50192901	HARINA DE NEGRITO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
61	50101541	HONGOS EN LATAS REBANADO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
62	50131606	HUEVOS 30/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018



63	50192111	JAMON DE PAVO EN LONJAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
64	50192111	JAMON EN LONJAS DE CERDO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
65	50131701	LECHE EN CARTON	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
66	50131702	LECHE EVAPORADA 48/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
67	50101634	LECHOZA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
68	50101538	LECHUGA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
69	50101634	LIMON AGRIO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
70	50112003	LONGANIZA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
71	50101544	MAIZ DULCE 24/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
72	50101717	MALAGUETA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
73	50131702	MANTEQUILLA 6/1 5LBS.	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
74	50192402	MANTEQUILLA DE MANI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
75	50101634	MANZANA 80/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
76	50131609	MAYONESA 4/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
77	50131609	MAYONESA MINI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
78	50101634	MELONES	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
79	50131609	MOSTAZA 4/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
80	50131609	MOSTAZA MINI	ALMACEN GENERAL	Del 20 de Noviembre del

			DE PROVISIONES	2018 al 31 de Diciembre del 2018
81	50101540	ÑAME	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
82	50101717	NUEZ MOSCADA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
83	50171550	OREGANO MOLIDO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
84	50181901	PAN BUFFET	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
85	50181901	PAN DE SANDWICH	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
86	50181901	PAN INTEGRAL	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
87	50181901	PAN RALLADO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
88	50101540	PAPA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
89	50192109	PAPAS FRITAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
90	50101716	PASAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
91	50192901	PASTA ESPIRAL	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
92	50192901	PASTA FARFALLE	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
93	50192901	PASTA PENNE	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
94	50111511	PECHUGA DE POLLO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
95	50121539	PESCADO ENTERO (TILAPIA)	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
96	50111510	PIERNA DE CERDO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
97	50171550	PIMIENTA MINI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018

				2018
98	50171550	PIMIENTA MOLIDA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
99	50101634	PIÑA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
100	50101634	PLATANO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
101	50101634	PULPA DE TAMARINDO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
102	50131802	QUESO AMARILLO EN LONJAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
103	50131802	QUESO PARMESANO 12/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
104	50101538	REPOLLO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
105	50171550	ROMERO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
106	50171551	SAL MOLIDA 110/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
107	50112001	SALAMI 3.5 LBS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
108	50171831	SALCHICHAS DE HOT DOG	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
109	50171831	SALCHICHAS DESAYUNO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
110	50171831	SALSA BBQ	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
111	50171831	SALSA CHINA 4/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
112	50171831	SALSA DE SOYA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
113	50171831	SALSA DE TOMATE 48/8 onz.	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
114	50171831	SALSA DE TOMATE 6/7 LBS.	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018

115	50171831	SALSA INGLESA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
116	50171831	SALSA RANCH MINI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
117	50171831	SALSA ROSADA MINI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
118	50171831	SALSA VINAGRETA MINI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
119	50101634	SANDIA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
120	50121538	SARDINAS ENSALSA ROJA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
121	50121538	SARDINAS PICA PICA 100/1 5.5onz.	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
122	50171831	SAZON AZAFRAN	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
123	50171831	SAZON EN POLVO 24/1 8 onz.	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
124	50171831	SAZON LIQUIDO 4/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
125	50192109	SNACK PLATANITOS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
126	50171551	SOBRE DE SAL MOLIDA MINI	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
127	50191507	SOPA DE TOMATE (LATAS 15 ONZ)	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
128	50101634	TAYOTA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
129	50201713	TE	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
130	50181901	TELERAS 1 LIBRAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
131	50192111	TOCINETA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
132	50101634	TOMATE BARCELO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018

				2018 al 31 de Diciembre del 2018
133	50101634	TOMATE DE ENSALADA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
134	50171550	TOMILLO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
135	50121538	TUNA EN LATA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
136	50101634	UVA 21 LIBRAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
137	50101634	VAINILLA NEGRA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
138	50171904	VEGETALES MIXTOS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
139	50101538	VERDURAS	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
140	50171707	VINAGRE 4/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
141	50171707	VINAGRE BLANCO	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
142	50171707	VINAGRE DE JEREZ	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
143	50171708	VINO DE COCINA 12/1	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
144	50101540	YAUTIA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
145	50101540	YUCA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018
146	50101538	ZANAHORIA	ALMACEN GENERAL DE PROVISIONES	Del 20 de Noviembre del 2018 al 31 de Diciembre del 2018

## 2.10 Duración del Suministro

Entrega inmediata

## 2.11 Programa de Suministro

Los pedidos se librarán en el lugar designado por la Entidad Contratante dentro del ámbito territorial de la República Dominicana establecido. El lugar de entrega será, el Almacén General de los Comedores Económicos del Estado.

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

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

### **NOMBRE DEL OFERENTE**

(Sello social)

Firma del Representante Legal

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

**COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO**

**Referencia: CEE-PU- 001-2018**

Dirección: **[Insertar dirección exacta]**

Fax: **[Insertar número de fax]**

Teléfono: **[Insertar número]**

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.

## 2.13 Lugar, Fecha y Hora

La presentación de Propuestas “**Sobre A**” y “**Sobre B**” se efectuará en acto público, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, **Restaurante de empleados 1er. nivel de la sede central de Comedores económicos**, ubicado en la **Ave. San Vicente de Paul. Esq. Presidente Estrella Ureña, Los Mina**; a las **10:00 a. m.** en el día indicado en el Cronograma del Procedimiento de Urgencia y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

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

## 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 marcada, en su primera página, como “**COPIA**”. El original y las copias deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

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

### **NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE**

(Sello Social)

Firma del Representante Legal

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

**[Insertar nombre de la institución]**

PRESENTACIÓN: **OFERTA TÉCNICA**

REFERENCIA: **XXXX-CEE-PU- XXX-XXXX**

## 2.15 Documentación a Presentar

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar los siguientes documentos:

- i. Registro Mercantil
- ii. Certificación de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) en la cual se manifieste que el Oferente/Proponente se encuentra al día con sus obligaciones fiscales (pagos de anticipos, ITBIS, entre otros)
1. Certificación de pago de impuestos emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS);
- b. Constancia de inscripción en el Registro de Proveedores del Estado (RPE) vigente;
- c. Garantía de Seriedad de la Oferta, equivalente a un Uno (**1%**) del monto total ofertado. Podrá ser presentada con una póliza de seguros, la que deberá mantener una vigencia al menos 60 días posteriores al periodo de validez de la oferta.
- d. Certificación de **MIPYMES** en original (si es oferente MIPYMES)

En la oferta presentada no se admitirán ajustes de ningún tipo; los precios no podrán ser condicionados ni reajustados en forma alguna.

**NOTA: Los demás documentos faltantes para fines de contrato y certificación se le pedirá después de resultar ganador en el referido procedimiento de Urgencia.**

## **Sobre A**

DGII

TSS

RPE

REGISTRO MERCANTIL

## **Para los consorcios:**

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

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

**LA PRESENTACIÓN EN OTRO FORMATO INVÁLIDA LA OFERTA**

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

**A. Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33),** presentado en **Un (1)** original debidamente marcado como **“ORIGINAL”** en la primera página de la Oferta, junto con 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.

**B. Póliza de seriedad de oferta (1%)**

**C. Oferta Económica**

---

**Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a **una póliza de un uno (1%) por ciento**. La vigencia de la garantía deberá ser igual al plazo de validez de la oferta establecido en el numeral 3.8 del presente Pliego de Condiciones.



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

**NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE**  
(Sello Social)  
Firma del Representante Legal  
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES  
**[Insertar nombre de la institución]**  
PRESENTACIÓN: **OFERTA ECONÓMICA**  
REFERENCIA: **CEE-PU-001-2018** (Referencia Portal Transaccional:  
**MAE-PEUR-2018-0001**)

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

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

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

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

El Oferente/Proponente que 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\$), **COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO** podrá considerar eventuales ajustes, una vez que las variaciones registradas sobrepasen el **cinco por ciento (5%)** con relación al precio adjudicado o de última aplicación. La aplicación del ajuste podrá ser igual o menor que los cambios registrados en la Tasa de Cambio Oficial del Dólar Americano (US\$) publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.

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

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

Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y **deberán ser dados en la unidad de medida establecida en el Formulario de Oferta Económica.**

**NOTA: LOS PRECIOS DE LOS ARTICULOS NO DEBERAN EXCEDER EL DIEZ POR CIENTO (10 %) DEL MARGEN PRESENTADO EN EL MERCADO, NI TAMPOCO EL DIEZ POR CIENTO (10 %) POR DEBAJO DEL MARGEN PRESENTADO EN EL MERCADO.**

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

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

## **Sección III**

### **Apertura y Validación de Ofertas**

#### **3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres**

La apertura de Sobres se realizará en acto público en presencia del Comité de Compras y Contrataciones y del Notario Público actuante, en la fecha, lugar y hora establecidos en el Cronograma del Procedimiento de 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.

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

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

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

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

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

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

### 3.3 Validación y Verificación de Documentos

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

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

Antes de proceder a la evaluación detallada del “**Sobre A**”, los Peritos determinarán si cada Oferta se ajusta sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específica; o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad a lo establecido en el numeral 1.21 del presente documento.

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

### 3.4 Criterios de Evaluación

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad “**CUMPLE/ NO CUMPLE**”:

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

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

### 3.5 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 procedimiento de 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**”, 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 procedimiento de urgencia tome la palabra sin ser autorizado o exteriorice opiniones despectivas sobre algún producto o compañía, será sancionado con el retiro de su presencia del salón, con la finalidad de mantener el orden.

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

El o los Notarios Públicos actuantes elaborarán el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas al desarrollo del acto de apertura, si las hubiera, por parte de los Representantes Legales de los Oferentes/ Proponentes. El acta notarial deberá estar acompañada de una fotocopia de todas las Ofertas presentadas. Dichas actas notariales estarán disponibles para los Representantes Legales de los Oferentes/Proponentes, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

### 3.6 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 treinta (60) días hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura.

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

### 3.8 Evaluación Oferta Económica

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

## Sección IV Adjudicación

### 4.1 Criterios de Adjudicación

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

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

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

#### **4.2 Empate entre Oferentes**

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

El Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

#### **4.3 Declaración de Desierto**

El Comité de Compras y Contrataciones podrá declarar desierto el procedimiento, total o parcialmente, en los siguientes casos:

- Por no haberse presentado Ofertas.
- Por haberse rechazado, descalificado, o porque son inconvenientes para los intereses nacionales o institucionales todas las Ofertas o la única presentada.

En la Declaratoria de Desierto, la Entidad Contratante podrá reabrirlo dando un plazo para la presentación de Propuestas de hasta un **cincuenta por ciento (50%)** del plazo del proceso fallido.

#### **4.4 Acuerdo de Adjudicación**

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

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

## 4.5 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante **“Carta de Solicitud de Disponibilidad”**, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir los renglones que le fueren indicados, en un plazo no mayor **(48) horas**. 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 **DDU**.

## PARTE 2

## CONTRATO

### Sección V

### Disposiciones Sobre los Contratos

#### 5.1 Condiciones Generales del Contrato

##### 5.1.1 Validez del Contrato

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

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

La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato corresponderá a una póliza. La vigencia de la garantía será de sesenta (60) días o mas, contados a partir de la constitución de la misma hasta el fiel cumplimiento del contrato.

##### 5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato

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

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

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

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

Se considerará incumplimiento del Contrato:

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

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

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

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

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

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

#### **5.1.8 Finalización del Contrato**

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

- Incumplimiento del Proveedor.



- Incursión sobrevinida del Proveedor en alguna de las causas de prohibición de contratar con la Administración Pública que establezcan las normas vigentes, en especial el Artículo 14 de la Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

### **5.1.9 Subcontratos**

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

## **5.2 Condiciones Específicas del Contrato**

### **5.2.1 Vigencia del Contrato**

La vigencia del Contrato será de treinta y seis (36) días, a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, el cual formará parte integral y vinculante del mismo.

### **5.2.2 Inicio del Suministro**

Una vez formalizado el correspondiente Contrato de Suministro entre la Entidad Contratante y el Proveedor, éste último iniciará el Suministro de los Bienes que se requieran mediante el correspondiente pedido, sustentado en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, que forma parte constitutiva, obligatoria y vinculante del presente Pliego de Condiciones Específicas.

### **5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega**

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

Si el Proveedor no supe los Bienes en el plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su Adjudicación y se procederá a declarar como Adjudicatario al que hubiese obtenido el segundo (2do.) lugar y así sucesivamente, en el orden de Adjudicación y de conformidad con el Reporte de Lugares Ocupados. De presentarse esta situación, la Entidad Contratante procederá a ejecutar la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento del Contrato, como justa indemnización por los daños ocasionados.

## 5.2.4 Entregas Subsiguientes

Las entregas subsiguientes se harán de conformidad con el Cronograma de Entrega establecido.

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

Los documentos de despacho a los almacenes de la Entidad Contratante deberán reportarse según las especificaciones consignadas en la Orden de Compra, la cual deberá estar acorde con el Pliego de Condiciones Específicas.

# PARTE 3

## ENTREGA Y RECEPCIÓN

### Sección VI

#### Recepción de los Productos

#### 6.1 Requisitos de Entrega

Los especificados en el en el numeral 2.8 de este pliego de condiciones específicas (Descripción de los Bienes). En las fechas establecidas en el numeral 2.5 (Cronograma de el Procedimiento de Urgencia).

#### 6.2 Recepción Provisional

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

#### 6.3 Recepción Definitiva

Si los Bienes son recibidos CONFORME y de acuerdo a lo establecido en el presente Pliegos de Condiciones Específicas, en el Contrato u Orden de Compra, se procede a la recepción definitiva y a la entrada en Almacén para fines de inventario.No se entenderán suministrados, ni entregados los Bienes que no hayan sido objeto de recepción definitiva.

## 6.4 Obligaciones del Proveedor

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

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

El Proveedor es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los renglones que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en los presente Pliegos de Condiciones Específicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

## Sección VII

### Formularios

#### 7.1 Formularios Tipo

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

#### 7.2 Anexos

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