



REPÚBLICA DOMINICANA

COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO
Año de la Consolidación de la Seguridad Alimentaria



TÉRMINOS DE REFERENCIA Y FICHAS TÉCNICAS PARA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES,
DE HIGIENE Y LIMPIEZA PARA OPERATIVO DE EMERGENCIA
A CAUSA DEL COVID 19

PROCEDIMIENTO DE EXCEPCION POR EMERGENCIA NACIONAL

COMEDORES ECONOMICOS-MAE-PEEN-2020-0003

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Mayo, 2020



PARTE I PROCEDIMIENTO DE EXCEPCION BAJO MODALIDAD DE EMERGENCIA

Sección I Instrucciones a los Oferentes (IAO)

1.1 Objetivos y Alcance

En atención a la Declaratoria de Emergencia Nacional decretada por el Poder ejecutivo y aprobada por el Congreso Nacional mediante **Resolución 62-20 de fecha 19 de marzo, 2020**, y al **Decreto 132-20** emitido por el Poder Ejecutivo en la misma fecha, en el cual Comedores Económicos del Estado es miembro de la Comisión para atender Asuntos Sociales relativos a las acciones a tomar en dicho ámbito por los acontecimientos relativos al coronavirus (COVID 19), y en virtud del **Decreto 144-20** emitido por el Poder Ejecutivo en fecha 2 de abril, 2020, la entidad contratante fue incluida en las instituciones que está autorizada a realizar compras y contrataciones bajo modalidad de emergencia para la asistencia social que será dada a razón de la situación de emergencia declarada.

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 Emergencia para la **ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19**, llevada a cabo por **Comedores Económicos del Estado (Referencia: COMEDORES ECONOMICOS-PEEN-2020-0003)**.

El presente proceso se realiza al amparo de las disposiciones de la Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Obras, Servicios y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006, modificada por la Ley No. 449-06, de fecha 6 de diciembre del 2006 y su Reglamento de aplicación dictado mediante Decreto 543-12, establecidas en los artículos siguientes:

Ley No. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Obras, Servicios y Concesiones:
Artículo 6....**PÁRRAFO:** *Serán considerados casos de excepción y no una violación a la ley, a condición de que no se utilicen como medio para vulnerar sus principios y se haga uso de los procedimientos establecidos en los reglamentos, las siguientes actividades: 1. Las que por razones de seguridad o emergencia nacional pudieran afectar el interés público, vidas o la economía del país, previa declaratoria y sustentación mediante decreto.*

Reglamento de Aplicación, Decreto 543-12: Artículo 3, Numeral 3, establece lo siguiente: *“Serán considerados casos de excepción y no una violación a la Ley, las (situaciones) que se detallan continuación, siempre y cuando, se realicen de conformidad con los procedimientos que se*



establecen en el presente Reglamento: ... 2. Situación de emergencia nacional. Son circunstancias de fuerza mayor generadas por acontecimientos graves e inminentes, tales como terremotos, inundaciones, sequías, grave conmoción interna, agresión externa, guerra internacional, catástrofes naturales, y otras que provengan de fuerza mayor en el ámbito nacional y regional.”

Artículo 4.- Los casos de excepción, citados en el Artículo No. 3, se regirán por los siguientes procedimientos:

1) Casos de seguridad y emergencia nacional: Se iniciarán con la declaratoria mediante decreto del Poder Ejecutivo.

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 documento 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.

VISTO: El Decreto No. 134-20 emitido por el Presidente de la República Dominicana, Lic. Danilo Medina, de fecha 19 de marzo de 2020, relativo a la declaratoria de emergencia en todo el territorio nacional.

VISTO: El Decreto No. 133-20 emitido por el Presidente de la República Dominicana, Lic. Danilo Medina, de fecha 19 de marzo de 2020, que declara de emergencia las compras y contrataciones ante el coronavirus (COVID-19).

VISTA: La Circular Núm. DGCP-02-2020, de fecha 20 de marzo de 2020, la Dirección General de Contrataciones Públicas.

VISTO: El Decreto No. 144-20 emitido por el Presidente de la República Dominicana, Lic. Danilo Medina, de fecha 2 de abril de 2020 que incluye a Comedores Económicos del Estado como una de las instituciones a las que aplica la declaratoria de emergencia para las compras y contrataciones.

1.2 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.

1.3 Moneda de la Oferta

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



1.4 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 documento.

1.5 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 documento;
- 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.

1.6 Consultas

Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del proceso. Las Consultas se remitirán al Comité de Compras y Contrataciones, dirigidas a:

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO
Referencia: **COMEDORES ECONOMICOS-MAE-PEEN-2020-0002**
Dirección: **San Vicente de Paul, esq. Presidente Estrella Ureña, Los Mina.**
Teléfonos: **809-592-1819 EXT: 241-233 / 809-643-4025**
Correo electrónico: compras@ceed.gob.do



Sección II

Datos del Procedimiento de EMERGENCIA

2.1 Objeto del Procedimiento de Emergencia

Constituye el objeto de la presente convocatoria la **ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19**, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente documento.

2.2 Procedimiento de Selección

Procedimiento de Excepción bajo modalidad de Emergencia de Etapa Única.

2.3 Fuente de Recursos

COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO, sustentará el pago de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante el presente Procedimiento de emergencia, a cargo de los fondos asignados por la Presidencia de la República, en virtud de la declaratoria de emergencia.

2.4 Condiciones de Pago

La entidad realizará el pago dentro de los 30 días siguientes a la recepción de las facturas debidamente sustentadas conforme se indica más adelante. La Entidad Contratante sólo someterá a pagos, los expedientes que cumplan con las documentaciones siguientes:

- a) Presentación del CONDUCE, en donde se detallan las mercancías entregadas, el cual deberá cumplir con las siguientes condiciones:
 1. Deberá estar expedido a nombre de Comedores Económicos del Estado
 2. Deberá estar firmado y sellado por la empresa adjudicada.
 3. Debidamente sellado por el División de Almacén de la institución.
 4. Descripción detallada de los bienes a ser entregados, en donde se pueda identificar: la cantidad de cada artículo, forma de empaque y su unidad de medida.

- b) Este conduce deberá ser anexado a la Factura correspondiente, la cual deberá cumplir con las siguientes especificaciones en su emisión:
 1. Número de Comprobante Fiscal Gubernamental,
 2. Estar expedida a nombre de Comedores Económicos del Estado,
 3. Contener todas las descripciones incluidas en el Conduce de entrega y Acta de recepción conforme.
 4. Los precios deberán ser expresado en pesos dominicanos (RD\$)
 5. Firmada y sellada por la empresa que la emite.



El Proveedor no estará exento de ningún pago de impuestos y por tanto será el único responsable por el pago de los gravámenes sobre las sumas percibidas bajo el mismo.

2.5 Cronograma del Procedimiento de Emergencia

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamado a participar en la Procedimiento de Emergencia	7 de Mayo, 2020
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	11 de Mayo, 2020 10:00 a.m
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	12 de Mayo, 2020
4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B”, y apertura de “Sobres”	13 de Mayo, 2020 Horario y lugar de Recepción: Desde las 8:00 a.m. hasta las 10:30 a.m. ante la División de Compras de la entidad Hora de inicio Apertura: A las 2:00 p.m. Lugar: Avenida San Vicente de Paul, esq. Presidente Estrella Ureña, Los Mina, Santo Domingo Este. (De manera remota y simultanea)
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A”.	13 de Mayo, 2020
6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Hasta 14 de Mayo, 2020, las 10:00 a.m
7. Periodo de subsanación de ofertas	14 de Mayo, 2020 Hasta las 6:00 p.m. (Deberá remitirse subsanaciones vía correo electrónico)
8. Ponderación subsanaciones	14 de Mayo, 2020
9. Notificación Resultados del Proceso de Subsanación y Oferentes Habilitados para la lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”	Hasta 15 de Mayo, 2020 11:00 a.m



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

10. Lectura y Evaluación Ofertas Económicas "Sobre B"	15 de Mayo, 2020 2:00 p.m.
11. Adjudicación	18 de Mayo, 2020
12. Notificación y Publicación de Adjudicación	Hasta el 19 de Mayo, 2020

2.6 Disponibilidad y Adquisición de Términos de Referencia

Los términos de referencia y fichas técnicas estarán disponibles para quien lo solicite, en la sede principal de los **COMEDORES ECONOMICOS 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 emergencia y en la página Web de la institución www.comedoreseconomicos.gob.do, así como en el portal administrado por el Órgano Rector, www.comprasdominicana.gob.do.

2.7 Conocimiento y Aceptación de Términos de Referencia.

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en el Procedimiento de Emergencia 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 documento, el cual tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

2.8 Descripción de los Bienes

Listado, cantidades y especificaciones de los bienes están contenidas en el **Anexo I** del presente documento, clasificados en **2 lotes**, según se indica:

Lote 1: Alimentos y Bebidas

Lote 2: Artículos desechables, de higiene y limpieza

Se admitirán ofertas parciales por cada lote. Los oferentes podrán presentar sus ofertas por uno o ambos lotes, igualmente podrán ofertar por uno, varios o la totalidad de los artículos (ítems) requeridos de cada lote, y así también podrán ofertar cantidades parciales de cada artículo, todo esto a fines de que la entidad cuente con la mayor cantidad de ofertas para las adjudicaciones, según cada artículo y lote.

2.8.1 Cantidades y especificaciones de los bienes.

Los oferentes deben tomar en cuenta que su oferta se refiera a los artículos según la unidad de medida y el tipo de presentación indicada para cada producto en el citado documento.



Los productos a ser adquiridos según su presentación (fundas, fardos o cajas, quintales, latas, etc.), deberán estar identificados con su **marca**. Los bienes deberán indicar en su etiqueta que poseen una vigencia de al menos un año. Al momento de la entrega los bienes deberán estar vigentes con un mínimo del 75% de su vida útil de la fecha de vencimiento indicada en la etiqueta o envase para su consumo óptimo. (No aplica a vegetales y artículos agrícolas perecederos).

2.9 Duración del Suministro

La Convocatoria se hace sobre la base de satisfacer el suministro iniciando de **manera inmediata** dentro de las 24 y 48 horas siguientes a contar de la notificación de la adjudicación, iniciando con un mínimo **30%** de las cantidades adjudicadas y continuando las entregas sucesivas de manera ininterrumpidas y consecutiva por el periodo de **un (1) mes**, a contar de la notificación de adjudicación, que serán programadas para ser recibidas cada 3 días o según los requerimientos de la entidad.

COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO podrá, previa notificación, extender o disminuir dentro del plazo establecido o fuera de este; el periodo para las entregas si ocurriera algún acontecimiento que impida la recepción de manera segura de los alimentos o por conveniencias determinadas por la entidad o bien, por causas de fuerza mayor que pudieran derivar en pérdidas para la institución.

2.10 Lugar del Suministro y horarios de entregas

Los pedidos se librarán en el almacén ubicado en el domicilio de la sede principal de la Entidad Contratante y en cualquiera otro domicilio dentro del ámbito territorial de la República Dominicana, según tenga a bien disponer ésta.

El horario de recepción será de lunes a domingo, de 8:00 a.m. a 4:00 p.m.

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

Las Ofertas que se presenten en versión física deberán incluir formato digital (pen drive o USB) que deberá ser entregado dentro de un sobre cerrado o bien, cargadas digitalmente a través del portal transaccional. En cualquiera de los casos, los archivos digitales deberán estar en un solo sobre, el cual en su interior deberá tener identificada como **“Sobre A”** la Propuesta Técnica y como **“Sobre B”** la Propuesta Económica, debiendo identificar el tipo de documento que se trata.

2.12 Lugar, Fecha y Hora

Las Propuestas **“Sobre A”** y **“Sobre B”** deberán presentarse ante la División de Compras de **Comedores Económicos del Estado**, ubicado en el segundo piso del edificio de la entidad en la **Ave. Presidente Estrella Ureña esq. San Vicente de Paul, Los Minas**; o vía digital a través del Portal Transaccional.



Las ofertas remitidas vía digital, serán abiertas en la forma que indica el referido portal y las físicas se cargarán a dicho portal después de ser abiertas. La apertura se realizará el día y la hora indicada en el Cronograma de actividades y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente documento.

2.13 Documentación a Presentar

A. Documentación Legal:

1. Formulario de Presentación de Oferta **(SNCC.F.034)**. Este formulario debe indicar los lotes que participa. (NO SUBSANABLE)
2. Formulario de Información sobre el Oferente **(SNCC.F.042)**.
3. Acta de Asamblea que designa Consejo de Administración o gerentes vigentes en el periodo de su designación, con su respectiva nómina de presencia.
4. Copia de Certificado de Registro Mercantil vigente.
5. Copia de la cedula del (los) representante(s) del oferente.
6. Carta de referencia bancaria sobre manejo de cuentas y promedio balance de cifras.
7. Compromiso de Integridad Proveedores (ver Formularios anexos)

B. Documentación Técnica:

1. Listado de los bienes ofertados, indicando cantidad, unidad de medida: sacos, libras, fardos, etc., marca y características de los mismos, según se requiere. (NO SUBSANABLE).
2. Cronograma de entrega de cantidades, suscrito por el representante legal del Oferente, Este deberá expresar su compromiso de entrega inmediata del 30% de las cantidades adjudicadas. **(NO SUBSANABLE)**
3. Resumen de Experiencia del oferente **(SNCC.D.049)**. El oferente deberá contar con experiencia de al menos un (1) referencia, contrato u orden de suministros de los bienes tipo del proceso que se trata. A fines de comprobación, adjuntar copia factura con comprobante fiscal, contrato u orden de compras de la(s) experiencia(s) referida(s).
4. En los casos de ser productores, una Constancia de que el oferente es productor del artículo ofertado.
5. El oferente deberá estar inscrito en el Registro de Proveedores del Estado (RPE) con las actividades comerciales que correspondan al tipo de bienes que oferta, y así también estar al día en sus obligaciones fiscales, tanto en la fase de evaluación como en la etapa de adjudicación, lo cual la Entidad Contratante verificará en línea, sin embargo, es opcional del Oferente adjuntar a su oferta las certificaciones que lo avalen, expedidas por la Dirección General Impuestos Internos (DGII) y la Tesorería de Seguridad Social (TSS).
En caso de contar con tales certificaciones, favor adjuntar para ahorrar tiempo en las evaluaciones.

En particular, si el oferente se encuentra en acuerdo de pago con la TSS y/o DGII, deberá adjuntar certificación correspondiente a dicho acuerdo, en vista de que la consulta en línea reflejara retraso en los pagos.



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.
3. Copia de Cedula del representante del Consorcio
4. Acta de Asamblea de cada socio del Consorcio que apruebe su conformación y participación

Los aspectos de naturaleza *No Subsanable* han sido identificados precedentemente, la oferta que no contenga tales será descalificada. Los demás son de naturaleza *Subsanable*, los cuales de ser requeridos deberán ser enviados conforme a solicitud de la entidad contratante, sin dilación alguna.

NO SE REQUIERE PRESENTACION DE MUESTRAS DE LOS BIENES OFERTADOS.

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

Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.33), las ofertas presentadas físicamente deberán adjuntar su versión digital en pen drive, USB o CD dentro de un sobre cerrado (**Adjuntar adicionalmente versión en Excel para más rápida verificación aritmética**), o bien, puede ser digitalmente cargada a través del Portal Transaccional, y deberá estar marcado como “ORIGINAL” en la primera página de la Oferta, firmado en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía. (NO SUBSANABLE).

Por tratarse de un proceso de Emergencia, se exime de la presentación de Garantía de la Seriedad de la Oferta.

Las cotizaciones de los Ítems (artículos) **deben hacerse en la misma unidad de medida o presentación requerida.** (Si se piden fardos o paquetes no se deben cotizar en unidades y viceversa). De igual modo, **deben indicarse las cantidades de unidades** por fardo paquetes, sacos, etc., así como **también el peso o contenido de cada unidad**, según corresponda en onzas, gramos, etc.). Igualmente deberá indicar la marca. Los ítems que no contengan dicha información en la forma requerida no serán tomados en cuenta para evaluación y adjudicación.

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.

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

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

Dada la situación de emergencia nacional declarada a causa de la pandemia de COVID 19, y según lo dispuesto por la Dirección General de Contrataciones Públicas, a través de la Circular núm. **DGCP-02-2020** de fecha 20 de marzo, 2020, la apertura de Sobres se realizará de manera remota y simultánea, con participación del Comité de Compras y Contrataciones, del Notario Público actuante, y de todo interesado, en la fecha y hora indicadas en el Cronograma de actividades.

Una vez pasada la hora establecida para la apertura 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 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 y se encuentra al día en sus obligaciones fiscales y seguridad social.

Los oferentes deberán dedicarse al tipo de actividad comercial al que se refiera su oferta en virtud del presente proceso.

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

Experiencia: Que el oferente debe indicar la experiencia que posee en el suministro que oferta. Deberá mínimo una referencia. En ese sentido, los oferentes deben adjuntar documentación que compruebe la experiencia que refieren, tales como copia de contratos, órdenes de compra, factura con comprobante fiscal u otros. En este aspecto, en relación a los oferentes que hayan sido proveedores de la entidad contratante, se tomará en cuenta el historial de cumplimiento de las entregas de los bienes.

Cronograma de entrega de cantidades: Que el cronograma de entrega presentado sea acorde a lo requerido. Sobre este aspecto, solo las ofertas que se comprometan a las entregas según el plazo requerido serán consideradas que cumplen.

3.3 Fase de Homologación

La valoración los bienes se hará de acuerdo a las especificaciones requeridas en las Fichas Técnicas y a la ponderación de la documentación solicitada al efecto, bajo la modalidad “**CUMPLE/ NO CUMPLE**”.

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

Nota: La entidad tomará en cuenta si el oferente ha incurrido en incumplimientos de contratos o retrasos en las entregas de bienes, pudiendo ser ello causal de no calificación respecto al oferente que se trate, esto a fines de garantizar la recepción oportuna de los bienes.

3.4 Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **treinta (30) días** hábiles contados a partir de la fecha del acto de apertura.

3.5 Evaluación Oferta Económica



El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente a los requerimientos 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 vía correo electrónico 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(os) Oferentes/Proponentes cuya(s) propuesta(s) cumpla(n) con los requisitos exigidos y en relación a los bienes que se consideren Conforme(s), y sea(n) calificada(s) como la(s) más conveniente(s) para los intereses institucionales, teniendo en cuenta los menores tiempos de entrega, el precio, la calidad, y las demás condiciones que se establecen en el presente documento.

Para las adjudicaciones, la entidad valorará y tomará en cuenta preferentemente las ofertas de los oferentes que hayan sido proveedores con buen historial de cumplimiento ante la institución o en su defecto, aquellos que tengan calidad probada en el mercado, estos últimos siempre que no hayan incumplido en sus obligaciones frente a la entidad contratante, ya sea por no haber realizado entrega alguna u oportuna de los bienes adjudicados en procesos anteriores, dado el requerimiento de cabal cumplimiento a la entrega inmediata para la actual emergencia.

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

4.1.1. Asignaciones de la Adjudicación.

Debido a la naturaleza de este Procedimiento de Emergencia y las cantidades de productos que se tratan, el Comité de Compras y Contrataciones de **COMEDORES ECONOMICOS DEL ESTADO** distribuirá las adjudicaciones bienes que podrán ser totales o parciales por cada artículo, según cada oferta presentada, acorde a la capacidad que presente el oferente en su oferta técnica, los tiempos de entrega de su oferta, y que presenten los menores precios según el orden de los lugares ocupados atendiendo a la escala de menor a mayor, de forma que la entidad contratante pueda contar con varios proveedores para los artículos y de este modo garantizar las entregas en tiempo



oportuno según el requerimiento, tomando en cuenta la situación de emergencia y la diversidad en los productos a ser adquiridos.

El Comité de Compras y Contrataciones *sólo adjudicará las propuestas que formalmente se hayan comprometido a entregar los bienes adjudicados de manera inmediata a partir de la notificación de adjudicación, por lo que se deja claramente expresado que: **Todo oferente que participe en el proceso, deberá haber declarado tener DISPONIBILIDAD INMEDIATA DE ENTREGA de los productos ofertados y cumplir conforme lo indicado.***

Los oferentes que resulten adjudicatarios deberán velar por mantenerse al día en sus obligaciones fiscales y así también contar con su Registro de Proveedor del Estado que le acredite como proveedor habilitado para presentar ofertas. Si a la fecha establecida en el Cronograma del proceso para la adjudicación no se encuentra al día en cuanto a sus obligaciones fiscales NO será tomada en cuenta para adjudicación.

La entidad contratante solicitará a la Dirección General de Contrataciones Publicas la inhabilitación de todo proveedor que incumpla con su obligación de entregar en el plazo acordado por el cual fue decidida la adjudicadores a su favor, sin menoscabo de las acciones civiles y penales que corresponda.

4.2 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante “**Carta de Solicitud de Disponibilidad**”, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir los renglones que le fueren indicados, en un plazo no mayor a **Un (01) día calendario**. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de **Veinticuatro (24) horas** para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa.

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.



5.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Por tratarse de un proceso de excepción por Emergencia, **se exime** de la presentación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN

Sección VI Recepción de los Productos

6.1 Requisitos de Entrega

Los bienes adjudicados deben poseer calidad según los estándares de su clase o tipo y cumplir con todos los requerimientos exigidos en las Fichas Técnicas del **ANEXO I** de los presentes Términos de Referencia al momento de la entrega.

Los bienes que no cumplan con todos los requerimientos contenidos en este punto, no serán recibidos. No se entenderán suministrados, ni entregados, por lo tanto la institución no tendrá compromiso de pago.

En caso de que al momento de la recepción de los bienes no se reciban debido a que no cumplen con las especificaciones, el Proveedor deberá retirarlos a su propio costo (sin reclamo de gastos de transporte y demás) y a su vez, suministrará en fecha cercana, bienes que cumplan con las características y calidad requerida. La entidad los recibirá si cumplen con la calidad requerida.

6.2 Obligaciones del Proveedor

El Proveedor está obligado a reponer Bienes dañados o deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento antes de la recepción conforme, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante. Si se estimase que los citados Bienes no son aptos para la finalidad para la cual se adquirieron, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del Proveedor, quedando la Entidad Contratante exenta de la obligación de pago y de cualquier otra obligación en relación a esos bienes no aceptados.

El Proveedor es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los renglones que les sean adjudicados.



Sección VII Formularios

7.1 Formularios Tipo

El Oferente/Proponente deberá presentar sus Ofertas de conformidad con los Formularios determinados en los presentes Términos de referencia, **los cuales se anexan como parte integral del mismo.**

7.2 Anexos

1. **ANEXO I-** Listado de cantidades de bienes y Fichas técnicas (Lote 1 y Lote2)
2. Modelo de Contrato de Suministro de Bienes **(SNCC.C.023)**
3. Formulario de Oferta Económica **(SNCC.F.033)**
4. Presentación de Oferta **(SNCC.F.034)**
5. Formulario de Información sobre el Oferente **(SNCC.F.042)**
6. Resumen de Experiencia de la compañía en servicios similares (de igual magnitud) **(SNCC.D.049).**
7. Compromiso de Integridad Proveedores



ANEXO I

Listado de Cantidades y Especificaciones Técnicas.

LOTE I. ALIMENTOS Y BEBIDAS:

ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACIÓN UNITARIA	EMPAQUES A RECIBIR	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	Salsa de tomate 6/7 libs	Envases de 7 libras mínimo	Distribuir en cajas conteniendo 6 unidades	<ul style="list-style-type: none">• Fecha de vencimiento no menor de un año• Marca y datos nutricionales visibles.• Registro sanitario, registro industrial, de Producción nacional	3,000
2	Aceite 30/1	Lata	Latas de 30 libras	<ul style="list-style-type: none">• Aceite de soya vegetal.• No deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas• Exento de sabores extraños o rancios• Densidad Relativa a 25 °C min 0.910• Índice de Refraccion a 40° C 1.4642- 1.4702• Índice de Saponificacion (mg KOH/g de aceite) 189-195• Índice de Yodo (método de Wijs) 120-195• Debe tener impreso el registro sanitario, registro industrial con datos de impresión nutricionales visibles• Fecha de vencimiento no	3,500



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
 ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
 DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				<ul style="list-style-type: none"> menor de 12 meses. De producción nacional. 	
3	Ajíes cúbamele	Saco	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> Producto natural, fresco. Deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas) Deben estar bien desarrollados, firmes . No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, signos de ataques de plagas, o algún otro defecto que indique contaminación o mala manipulación. Peso mínimo de 30 gramos und. 	60,000
4	Ajo en pasta	Envase 128 onzas mínimo	Distribuir en cajas de 4 unidades	<ul style="list-style-type: none"> Fecha de vencimiento no menor de un año. Marca visible Registro industrial Constancia de que es de producción nacional 	3,000
5	Arroz Grado A Selecto	Saco	Sacos de 125 Libras	<ul style="list-style-type: none"> Envase: Sacos de polipropileno de libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados. Deben presentar la marca. Tolerancia Máxima: a) Granos partidos: 12% b) Granos dañados: 3%. Exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos El envasado debe salvaguardar las cualidades nutricionales. Constancia de que es de producción nacional mediante certificación de Factoría Nacional 	35,000



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

6	Azúcar crema	Saco	Sacos de 125 libras mínimo	<ul style="list-style-type: none"> • Envase: sacos de polipropileno de 125 libras cosidos y sellados herméticamente. • Los sacos deben ser fabricados con sustancias inocuas y apropiadas para el uso del producto, no presentar humedad. • Cristales de granulación uniforme, sin aglomeraciones • Humedad (libre) % 0.25 – 0.6 % Polarización(Pol) 98.0% Mínimo Sacarosa % 95 – 97 Azúcar invertido % 0.5, Máximo [2] Cenizas % 1.0 – 2.5 No azúcar % 2.0 – 4.5 Solubilidad % 98.4 – 99.0 Dióxido de Azufre PPM, mg/kg 70, Máximo Sólidos insolubles PPM, mg/kg 500, Máximo [2]. Arsénico PPM, mg/kg 1.0, Máximo Plomo PPM, mg/kg 2.0, Máximo Cobre PPM, mg/kg 2.0, Máximo Factor de seguridad N/D 0.22 [2] Dextran PPM, mg/kg 250 [2] • Constancia de que es de producción nacional. 	400
7	Berenjena	Libra	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> • Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas). Deben tener un estado de desarrollo suficiente, con la pulpa interior esponjosa, suave. • Deben estar bien desarrolladas, firmes, compactas al tacto. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, u otro defecto que 	60,000



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				<ul style="list-style-type: none"> indique mala manipulación. • Deben tener un peso mínimo de 200 gramos • Color Morado 	
8	Cebolla	Libra	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> • Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras. • Bulbo bien formado, seco, sano. Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación. • Deben estar limpias, libres de materias extrañas. 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas, de producción nacional • Calibre (diámetro máximo) mayor de 3.0 cm 	70,000
9	Carne de cerdo en bandas	Libra	En coordinación con la institución	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de color adecuado al tipo de producto. • No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración. • No debe presentar magulladuras • En buen estado, fresco. • Cortado en bandas. • Sin cabeza ni patas 	350,000
10	Cilantro ancho	Paquetes de una libra	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> • En buen estado, fresco, paquetes con ramas completas, estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas 	100
11	Coditos	Fardo	Distribuir en fardos de 10 libras	<ul style="list-style-type: none"> • Envasados en plástico resistente. • Datos nutricionales visibles • Debe tener impreso el registro sanitario, registro industrial • Los coditos deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma sin unidades partidas. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos. • Proteínas min 12% • Carbohidratos 75% 	15,000



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				<ul style="list-style-type: none"> Fecha de vencimiento no menor de 12 meses, Constancia de que es de producción nacional. 	
12	Espaguetis	Fardo	Distribuir en fardos de 10 libras	<ul style="list-style-type: none"> Envasados en plástico resistente. Datos nutricionales visibles Debe tener impreso el registro sanitario, registro industrial Deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma sin unidades partidas. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos. Proteínas min 12% Carbohidratos 75% Fecha de vencimiento no menor de 12 meses, Constancia de que es de producción nacional. 	15,000
13	Gandules secos 100/1	Libra	Sacos de 100 libras mínimo	<ul style="list-style-type: none"> Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados Granos en buen estado 	800
14	Habichuela roja	Libra	Sacos de 100 libras mínimo	<ul style="list-style-type: none"> Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados Tolerancia Máxima: <ul style="list-style-type: none"> Granos dañados y/o partidos 4.0% Tolerancia Máxima: <ul style="list-style-type: none"> Granos descoloridos 4% Tolerancia Máxima: <ul style="list-style-type: none"> Materias extrañas 1.0% Libre de Plagas Contenido de Humedad: 14% Impurezas: 2.0% Granos desechables (chicharas) Aceptables: - 0.25gramos/250 gramos Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto 	2,300



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
 ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
 DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				<ul style="list-style-type: none"> • Formas y color del grana: Rojo • Exentas de materias objetables, microorganismos y parasites que puedan presentar un peligro para la salud • Certificación de producción nacional 	
15	Habichuelas negra	Libra	Sacos de 110 libras mínimo	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados • Tolerancia Máxima: <ul style="list-style-type: none"> • Granos dañados y/o partidos 4.0% • Tolerancia Máxima: Granos descoloridos 0.4% • Tolerancia Máxima: Materias extrofias 1.0% • Libre de Plagas • Contenido de Humedad: 14% • Impurezas: 2.0% • Granos desechables (chicharas) Aceptables: - 0.25gramos/250 gramos • Datos técnicos físicos: Normas de calidad: Ajustadas a las características del producto • Formas y color del grana: negro • Exentas de materias objetables, microorganismos y parasites que puedan presentar un peligro para la salud • Certificación de producción nacional 	800
16	Maíz dulce 24/1 15 onza	Caja	Distribuir en cajas de 24 unidades	<ul style="list-style-type: none"> • Marca y datos nutricionales visibles. • Registro sanitario, registro industrial • El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros 	1,500



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				<p>signos de deterioro.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. • La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible. Fecha vencimiento 1 año. 	
17	Orégano Molido	Libra	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en Sacos de polipropileno de 100 libras, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados, con indicación de la marca u origen • En buen estado, sin grumos ni olores extraños. • Color verde oscuro 	500
18	Carne de pollo entero sin equipaje	Libra	En coordinación con la institución	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de color adecuado al tipo de producto. • No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración. • No debe presentar magulladuras • En buen estado, fresco, refrigerado, • Sin órganos internos, sin patas, ni cabeza. • Certificación de producción nacional. Avícola Nacional • 	1,300,000
19	Sal molida Yodada	Libra	En sacos de 110 libras	<ul style="list-style-type: none"> • Sacos de polipropileno de 110 libras cosidos y sellados herméticamente. • Los sacos deben ser fabricados con sustancias inocuas y apropiadas para el uso del producto, no presentar humedad. • Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas • Sabor salino característico y olor inodoro • Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco) 98% • Contenido de Yodo 	1,500



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				<p>elemental: 30 min y max 100 ppm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libre humedad • Constancia de que es de producción nacional. 	
20	Salami	Libra	Distribuir en unidades de 3.5 libras	<ul style="list-style-type: none"> • En buen estado fresco • 13 % grado proteico • Debe tener impreso el registro sanitario, registro industrial. • Fecha de vencimiento y Datos de impresión nutricionales visibles • Constancia de que es de producción nacional. 	100,000
21	Sazón liquido	Caja	Distribuir en cajas conteniendo 4 unidades	<ul style="list-style-type: none"> • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Registro industrial. • Datos nutricionales impresos en etiqueta • Constancia de que es de producción nacional 	2,000
22	Tayota	Libra	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> • En buen estado, frescos de producción nacional • Las tayotas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). • La piel de las tayotas debe ser brillante, sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras). • Deben estar bien desarrolladas . No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada • Color verde , verde-amarillo 	40,000
23	Zanahoria	Libra	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> • Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas). • No deben tener signos de pudrición o deterioro, 	70,000



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				<p>aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación. No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color naranja 	
24	Carne de res en bandas	Libra	En coordinación con la institución	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de color adecuado al tipo de producto. • No debe tener olor a descomposición o muestras de mala refrigeración. • No debe presentar magulladuras • Cortado en bandas. En buen estado, fresco. • Sin cabeza ni patas 	250,000
25	Plátanos verde	Unidad	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> • Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), estar enteros, sin grietas. • No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. • No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones , mallugaduras, • Aspecto bien formado pedúnculo intacto. • Peso mínimo de 190 gramos. 	15,000
26	Vinagre	Envases de 128 onzas	Distribuir en cajas conteniendo cuatro unidades	<ul style="list-style-type: none"> • Color ámbar • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Registro industrial. • Constancia de que es de producción nacional 	1,500
27	Papa	Libra	Distribuir en sacos	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en Sacos de polipropileno, limpios, resistentes y herméticamente cosidos y sellados • Producto en estado fresco y 	70,000



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				<p>natural.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. • No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones , mallugaduras, • Color crema7marron 	
28	Salsa china	Envases de 128 onzas	Cajas con 4 unidades cada una	<ul style="list-style-type: none"> • Fecha de vencimiento no menor de un año. • Marca y datos nutricionales visibles. • Registro industrial • Constancia de que es de producción nacional 	300
29	Caldo de pollo 4/1 2,500 grs	empaques de 2,500 gramos	Distribuidas en cajas con un contenido de 4 unidades	<ul style="list-style-type: none"> • Impresión de marca y datos nutricionales visibles. • Fecha de vencimiento no menor de 12 meses. • Unidades con tapa o sello de seguridad. • Debe tener impreso el registro sanitario, registro industrial. 	1,500
30	Huevos	Cartón de 30/1	Distribuidas en Huacales de 30/1	<ul style="list-style-type: none"> • Grado A con un peso comprendido entre 50.0 - 60.0 gramos • Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar fracturado. Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados • Cascara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen • Producción Nacional: 	500



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

				avícola nacional .	
31	Agua	Fardo de botellas plásticas 20/1	Distribuidas en fardos	<ul style="list-style-type: none"> Impresión de marca y datos nutricionales Botellas sin golpes y etiquetas sin desgarre, integra Líquido color transparente Purificado 	200
32	Café	Fardo	Distribuidas en fardos de 20 Libras	<ul style="list-style-type: none"> Estado: Grano molido Impresión de marca y datos nutricionales Indicar fecha de vencimiento la cual no debe ser inferior a 3 meses a partir de recepción 	10
33	Fideos	Fardo	Distribuir en fardos de 10 libras	<ul style="list-style-type: none"> Debe tener impreso el registro industrial Deberán presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma sin unidades partidas. Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos. Debe tener impreso valores nutricionales 	4,000

LOTE II. ARTICULOS DESECHABLES, HIGIENE Y LIMPIEZA

ITEM	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANT
1	Fardos	Platos bandeja doble desechable con división 200/1	<p>Datos técnicos/físicos: Material: Foam Capacidad: Mínimo 3 lbs. Condiciones: Sin roturas ni magulladuras Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: fardos 200/1, Con división en el interior Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empacado en</p>	35,000



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

			<i>fardos</i>	
2	Fardo	Cucharas desechables 1000/1	Datos técnicos/físicos: Condiciones: artículo empacado sin rotura en perfecto estado, nuevo, color blanco. Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: fardos 1,000/1 Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empacado Registro sanitario, registro industrial Producción nacional	7,000
3	Fardo	Tapas envases (habichuelas) 4 onzas desechables 1000/1	Datos técnicos/físicos: Tipo: rígido Color: transparente Capacidad: para envases de 4 oz Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: fardos 1,000/1 Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empacado	500
4	Fardo	Envases de habichuelas desechables 4 onzas 1000/1	Datos técnicos/físicos: Tipo: rígido Color: transparente Capacidad: 4 oz. Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: fardos de 1,000/1 4 onzas Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empacado Registro sanitario, registro industrial	500
5	Saco	Detergente en polvo 30/1	Datos técnicos/físicos: Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: marca visible y procedencia.	400



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

			Unidad de medida: sacos de 30/1 libras Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empackado Registro sanitario, registro industrial	
6	Galón	Cloro liquido	Datos técnicos/físicos: Condiciones: Contenido con olor característico al tipo de producto, en galón sellado en perfecto estado, sin golpes ni uso Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: galones Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empackado Registro sanitario, registro industrial	500
7	Galón	Desgrasante de Cocina	Datos técnicos/físicos: Condiciones: Contenido con olor característico al tipo de producto, en galón sellado en perfecto estado, sin golpes ni uso Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: galones Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empackado Registro sanitario, registro industrial	100
8	Galón	Jabón líquido de Lavar Platos	Datos técnicos/físicos: Condiciones: Contenido con olor característico al tipo de producto, en galón sellado en perfecto estado, sin golpes ni uso Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: galones Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empackado Registro sanitario, registro industrial	200
9	Galón	Desinfectante Liquido	Datos técnicos/físicos: Condiciones: Contenido con olor	200



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

			<i>característico al tipo de producto, en galón sellado en perfecto estado, sin golpes ni uso</i> Información adicional: <i>marca visible y procedencia.</i> Unidad de medida: galones Eliminación: <i>alteraciones, deterioro en el empaque y del producto</i> Seguridad y salud: <i>empacado Registro sanitario, registro industrial</i>	
10	Docena	Brillo maquina metal.	Datos técnicos/físicos: Condiciones: <i>artículo en perfecto estado, nuevo</i> Información adicional: <i>marca visible y procedencia.</i> Unidad de medida: docenas, 7cm x 10 cm Eliminación: <i>alteraciones, deterioro en el empaque y del producto</i> Seguridad y salud: <i>empacado</i>	200
11	Galón	Gel antibacterial.	Datos técnicos/físicos: Condiciones: <i>Contenido con olor característico al tipo de producto, en galón sellado en perfecto estado, sin golpes ni uso</i> Información adicional: <i>marca visible y procedencia.</i> Unidad de medida: Galones eliminación: <i>alteraciones, deterioro en el empaque y del producto</i>	300
12	Caja	Guantes desechable 1000/1 Sin polvo	Datos técnicos/físicos: Condiciones: <i>Caja sin golpes magulladuras, artículo en perfecto estado, nuevo</i> Información adicional: <i>marca visible y procedencia.</i> Unidad de medida: cajas de 1,000/1 Eliminación: <i>(alteraciones, deterioro en el empaque y del producto</i> Seguridad y salud: <i>empacado Registro sanitario, registro industrial</i>	100
13	Unidad	Fundas negras 55	Datos técnicos/físicos:	30,000



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

		galones	<p>Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo calibre mínimo 14</p> <p>Información adicional: marca visible y procedencia.</p> <p>Unidad de medida: unidades de 55 galones</p> <p>Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto</p> <p>Seguridad y salud: empackado</p>	
14	Fardo	Papel de baño institucional 12/1	<p>Datos técnicos/físicos:</p> <p>Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo</p> <p>Información adicional: marca visible y procedencia.</p> <p>Unidad de medida: fardos 12/1</p> <p>Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto</p> <p>Seguridad y salud: empackado sellado</p> <p>Registro sanitario, registro industrial</p>	175
15	Fardo	Funda transparente 50 libras 17x22 1000/1 calibre 250	<p>Datos técnicos/físicos:</p> <p>Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo.</p> <p>Información adicional: marca visible y procedencia.</p> <p>Unidad de medida: unidades 17 x 22, 50 libras, calibre 250</p> <p>Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto</p> <p>Seguridad y salud: empackado</p>	3,000
16	Docena	Escobas plásticas 30x12x9cm	<p>Datos técnicos/físicos:</p> <p>Condiciones: Palo de madera o plástico, fibras sintéticas, artículo en perfecto estado, nuevo</p> <p>Información adicional: marca visible y procedencia.</p> <p>Unidad de medida: docenas</p> <p>Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto</p> <p>Seguridad y salud: empackado</p>	50
17	Docena	Servilletas Paquete 500/1	<p>Datos técnicos/físicos:</p> <p>Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo</p> <p>Información adicional: marca visible</p>	10,000



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

			<i>y procedencia.</i> Unidad de medida: fardos 500/1 Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto	
18	Fardo	Papel Toalla	Datos técnicos/físicos: Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: fardos 500/1 Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto	50
19	Docena	Guante goma fuerte	Datos técnicos/físicos: Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: docenas, diferentes medidas Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empaçado Registro sanitario, registro industrial	20
20	Fardo	Fardo de papel higiénico 12/1/ rollos de 168 hojas.	Datos técnicos/físicos: Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: Fardo Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empaçado	25
21	Docena	Suapes No.32	Datos técnicos/físicos: Condiciones: Palo de madera, artículo en perfecto estado, nuevo, de fibra sintética. Numero 32 Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: docenas Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empaçado	20



TERMINOS DE REFERENCIA Y ESPECIFICACIONES TECNICAS
ADQUISICION DE ALIMENTOS, BEBIDAS, ARTICULOS DESECHABLES, DE HIGIENE Y LIMPIEZA, PARA OPERATIVOS
DE EMERGENCIA A CAUSA DEL COVID 19,

22	Unidad	Pala recogedora de basura	Datos técnicos/físicos: Condiciones: Palo plástico, artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: Unidad Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empacado	200
23	Unidad	Sierra de Carnicería	Datos técnicos/físicos: Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: No. 124 5/8 marca visible y procedencia. Unidad de medida: Unidad Eliminación: alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empacado	3
24	Caja	Gorros Desechables 1000/1	Datos técnicos/físicos: Condiciones: artículo en perfecto estado, nuevo Información adicional: marca visible y procedencia. Unidad de medida: cajas de 1,000/1 Eliminación: (alteraciones, deterioro en el empaque y del producto Seguridad y salud: empacado Registro sanitario, registro industrial	200