



REPÚBLICA DOMINICANA

**INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACION FISICA
(INEFI)**

“Año del de fomento a la Innovación y la Competitividad”

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

**“SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SER UTILIZADOS PARA LA ALIMENTACION DE LOS
PARTICIPANTES DE LOS JUEGOS ESCOLARES DEPORTIVOS NACIONALES MONTE PLATA 2019”**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
REF. INEF-CCC-LPN-2019-0002**

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
02 DE AGOSTO DEL 2019



TABLA DE CONTENIDO

GENERALIDADES	5
Prefacio	5
PARTE I	8
PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN.....	8
Sección I.....	8
Instrucciones a los Oferentes (IAO)	8
1.1 Objetivos y Alcance	8
1.2 Definiciones e Interpretaciones	8
1.3 Idioma.....	12
1.4 Precio de la Oferta	12
1.5 Moneda de la Oferta	12
1.6 Normativa Aplicable	13
1.7 Competencia Judicial.....	13
1.8 Proceso Arbitral.....	14
1.9 De la Publicidad	14
1.10Etapas de la Licitación.....	14
1.11 Órgano de Contratación.....	14
1.12 Atribuciones	15
1.13 Órgano Responsable del Proceso.....	15
1.14 Exención de Responsabilidades.....	15
1.15 Prácticas Corruptas o Fraudulentas	15
1.16 De los Oferentes/ Proponentes Hábiles e Inhábiles	16
1.17 Prohibición a Contratar.....	16
1.18 Demostración de Capacidad para Contratar	18
1.19 Representante Legal	18
1.20 Subsanciones	18
1.21 Rectificaciones Aritméticas	19
1.22 Garantías.....	19
1.23.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta	19
1.23.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato	20
1.23 Devolución de las Garantías	20
1.24 Consultas	21
1.25 Circulares.....	21
1.26 Enmiendas	21
1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias	22
Sección II	23
Datos de la Licitación (DDL)	23
2.1 Objeto de la Licitación.....	23
2.2 Procedimiento de Selección	23
2.3 Fuente de Recursos	23
2.4 Condiciones de Pago.....	23
2.5 Cronograma de la Licitación.....	24
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones	25
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones	25
2.8 Descripción de los Bienes	26
2.9 Duración del Suministro	77



2.10 Programa de Suministro	77
2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B”	77
2.12 Lugar, Fecha y Hora	78
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”, y Muestras	78
2.14 Documentación a Presentar	79
2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Productos	80
2.16 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”	81
Sección III.....	82
Apertura y Validación de Ofertas	82
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	82
3.2 Apertura de “Sobre A”, contenido de Propuestas Técnicas	83
3.3 Validación y Verificación de Documentos	83
3.4 Criterios de Evaluación.....	83
3.5 Fase de Homologación.....	84
3.6 Apertura de los “Sobres B”, Contentivos de Propuestas Económicas	84
3.7 Confidencialidad del Proceso.....	85
3.8 Plazo de Mantenimiento de Oferta.....	85
3.9 Evaluación Oferta Económica	86
Sección IV	86
Adjudicación.....	86
4.1 Criterios de Adjudicación	86
4.2 Empate entre Oferentes	86
4.3 Declaración de Desierto	86
4.4 Acuerdo de Adjudicación.....	87
4.5 Adjudicaciones Posteriores	87
PARTE 2	87
CONTRATO	87
Sección V.....	87
Disposiciones Sobre los Contratos.....	87
5.1 Condiciones Generales del Contrato	87
5.1.1 Validez del Contrato	87
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato	88
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato	88
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato	88
5.1.5 Incumplimiento del Contrato	88
5.1.6 Efectos del Incumplimiento	88
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	88
5.1.8 Finalización del Contrato	89
5.1.9 Subcontratos.....	89
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	89
5.2.1 Vigencia del Contrato	89
5.2.2 Inicio del Suministro.....	89
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega	89
5.2.4 Entregas Subsiguientes	90
PARTE 3	90
ENTREGA Y RECEPCIÓN	90



Sección VI	90
Recepción de los Productos	90
6.1 Requisitos de Entrega	90
6.2 Recepción Provisional	90
6.3 Recepción Definitiva	90
6.4 Obligaciones del Proveedor	91
Sección VII	91
Formularios	91
7.1 Formularios Tipo	91
7.2 Anexos	91



GENERALIDADES

Prefacio

Este modelo estándar de Pliego de Condiciones Específicas para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios conexos, ha sido elaborado por la Dirección General de Contrataciones Públicas, para ser utilizado en los Procedimientos de Licitaciones regidos por la Ley No. 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, su modificatoria contenida en la Ley No. 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del dos mil seis (2006), y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto No. 543-12 de fecha seis (6) de septiembre de dos mil doce (2012).

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



PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN

Sección I. Instrucciones a los Oferentes (IAO)

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

Sección II. Datos de la Licitación (DDL)

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

Sección III. Apertura y Validación de Ofertas

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

Sección IV. Adjudicación

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

PARTE 2 - CONTRATO

Sección V. Disposiciones sobre los Contrato

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

Incluye las cláusulas generales y específicas que deberán incluirse en todos los contratos.



PARTE 3 – ENTREGA Y RECEPCION

Sección VI. Recepción de los Productos

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

Sección VII. Formularios

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



PARTE I PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN

Sección I Instrucciones a los Oferentes (IAO)

1.1 Objetivos y Alcance

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, que deseen participar en la Licitación para la compra **“SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SER UTILIZADOS PARA LA ALIMENTACION DE LOS PARTICIPANTES DE LOS IX JUEGOS ESCOLARES DEPORTIVOS NACIONALES MONTE PLATA 2019”** llevada a cabo por Instituto Nacional de Educación Física (INEFI), (Referencia: INEFI-CCC-LPN-2019-0002).

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 de la Licitación.

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

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

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

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

Cronograma de Actividades: Cronología del Proceso de Licitación.

Día: Significa días calendarios.

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

Enmienda: Comunicación escrita, emitida por el Comité de Compras y Contrataciones, con el fin de modificar el contenido del Pliego de Condiciones Específicas, formularios, anexos u otra Enmienda y que se hace de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes.

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

Estado: Estado Dominicano.

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

Fuerza Mayor: Cualquier evento o situación que escapen al control de la Entidad Contratante, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera

enunciativa pero no limitativa, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Proveedor: Oferente/Proponente que, habiendo participado en la Licitación Pública, resulta adjudicatario del contrato y suministra productos de acuerdo a los Pliegos de Condiciones Específicas.

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

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

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

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

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

1.4 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 de la Licitación (DDL)**.

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 proceso de Licitación, el Contrato y su posterior ejecución se registrarán 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 en las Licitaciones Públicas 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 **treinta (30) días hábiles** de anticipación a la fecha fijada para la apertura, computados a partir del día siguiente a la última publicación.

La comprobación de que en un llamado a Licitación 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 de la Licitación

Las Licitaciones podrán 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 la Licitación, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otras Licitaciones en los términos y condiciones que determine.

1.13 Órgano Responsable del Proceso

El Órgano responsable del proceso de Licitación es el Comité de Compras y Contrataciones. El Comité de Compras y Contrataciones está integrado por cinco (05) miembros:

- El funcionario de mayor jerarquía de la institución, o quien este designe, quien lo presidirá;
- El Director Administrativo Financiero de la entidad, o su delegado;
- El Consultor Jurídico de la entidad, quien actuará en calidad de Asesor Legal;
- El Responsable del Área de Planificación y Desarrollo o su equivalente;
- El Responsable de la Oficina de Libre Acceso a la Información.

1.14 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 la presente Licitación, siempre y cuando reúna las condiciones exigidas y no se encuentre afectada por el régimen de prohibiciones establecido en el presente Pliego de Condiciones.

1.17 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 de la presente Licitación deberán estar firmados por él, o su Representante Legal, debidamente facultado al efecto.

1.20 Subsanaciones

A los fines de la presente Licitación se considera que una Oferta se ajusta sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, cuando concuerda con todos los términos y especificaciones de dichos documentos, sin desviaciones, reservas, omisiones o errores significativos. La ausencia de requisitos relativos a las credenciales de los oferentes es siempre subsanable.

La determinación de la Entidad Contratante de que una Oferta se ajusta sustancialmente a los documentos de la Licitación 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:

1.23.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta

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



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

PARRAFO II. La Garantía de Seriedad de la Oferta debe ser a primer requerimiento; es decir pagadera desde que el beneficiario notifique el incumplimiento del deudor, sin que el beneficiario tenga que acreditar de ningún modo dicho incumplimiento e iniciar proceso ante tribunales, y la misma no debe tener ninguna contradicción entre sus cláusulas.

1.23.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00)**, están obligados a constituir una Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. En el caso de que el adjudicatario sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el importe de la garantía será de un **UNO POR CIENTO (1%)**. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria de reconocida solvencia en la República Dominicana.

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

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

1.23 Devolución de las Garantías

- a) **Garantía de la Seriedad de la Oferta:** Tanto al Adjudicatario como a los demás oferentes participantes una vez integrada la garantía de fiel cumplimiento de contrato.
- b) **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato:** Una vez cumplido el contrato a satisfacción de la Entidad Contratante, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.



1.24 Consultas

Los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del Pliego de Condiciones Específicas, hasta la fecha que coincida con el **CINCUENTA POR CIENTO (50%)** del plazo para la presentación de las Ofertas. Las consultas las formularán los Oferentes por escrito, sus representantes legales, o quien éstos identifiquen para el efecto. La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, dentro del plazo previsto, se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.

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

**COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN FÍSICA (INEFI)**

Referencia: **INEFI-CCC-LPN- 2019-0002**

Dirección: **Calle República del Ecuador, esquina Correa y Cidrón. Urbanización
Honduras, Santo Domingo, D.N.**

Teléfonos: **(809) 373-0229**

Correo Electrónico: mayerine.romero@inefi.gob.do

1.25 Circulares

El Comité de Compras y Contrataciones podrá emitir Circulares de oficio o para dar respuesta a las Consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido del presente Pliego de Condiciones, formularios, otras Circulares o anexos. Las Circulares se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes. Dichas circulares deberán ser emitidas solo con las preguntas y las respuestas, sin identificar quien consultó, en un plazo no más allá de la fecha que signifique el **SETENTA Y CINCO POR CIENTO (75%)** del plazo previsto para la presentación de las Ofertas y deberán ser notificadas a todos los Oferentes que hayan adquirido el Pliego de Condiciones Específicas y publicadas en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

1.26 Enmiendas

De considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante Enmiendas, el Pliego de Condiciones Específicas, formularios, otras Enmiendas o anexos. Las Enmiendas se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes y se publicarán en el portal institucional y en el administrado por el Órgano Rector.

Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas por el Comité de Compras y Contrataciones pasarán a constituir parte integral del presente Pliego de Condiciones y en consecuencia, serán de cumplimiento obligatorio para todos los Oferentes/Proponentes.



1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias

En los casos en que los Oferentes/Proponentes no estén conformes con la Resolución de Adjudicación, tendrán derecho a recurrir dicha Adjudicación. El recurso contra el acto de Adjudicación deberá formalizarse por escrito y seguirá los siguientes pasos:

1. El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) 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 inicie un procedimiento de apelación, la Entidad Contratante deberá poner a disposición del Órgano Rector copia fiel del expediente completo.



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

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

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

Sección II

Datos de la Licitación (DDL)

2.1 Objeto de la Licitación

Constituye el objeto de la presente convocatoria la “**SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA 4,404 PERSONAS PARA SER UTILIZADOS EN LA ALIMENTACION DE LOS PARTICIPANTES DE LOS IX JUEGOS ESCOLARES DEPORTIVOS NACIONALES MONTE PLATA 2019**” de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

2.2 Procedimiento de Selección

El procedimiento a ser llevado a cabo por la entidad Contratante es: **Licitación Pública Nacional**, el cual será realizado en **Etapas Múltiples**.

2.3 Fuente de Recursos

Instituto Nacional de Educación Física (INEFI), de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento No. 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto del año 2019, que sustentará el pago de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante la presente Licitación. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución del mismo.

2.4 Condiciones de Pago

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

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

El proveedor que resulte adjudicatario deberá presentar una factura definitiva con comprobante gubernamental a La Entidad Contratante al finalizar el evento. La Entidad Contratante realizará un único pago a más tardar cuarenta y cinco (45) días calendarios contados a partir de la presentación y aceptación de la factura.

2.5 Cronograma de la Licitación

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación llamada a participar en la licitación	Desde el 03 de agosto hasta el 05 de agosto del 2019.
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	27 de agosto del 2019 a las 1:07 p.m
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	06 de septiembre del 2019 hasta las 8:15 a.m
4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.	18 de septiembre del 2019 desde las 8:00 a.m hasta las 8:15 a.m
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A” y Homologación de Muestras, si procede.	18 de septiembre del 2019 a las 9:00 a.m
6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	18 de septiembre del 2019 a las 2:00 p.m
7. Periodo de subsanación de ofertas	20 de septiembre del 2019 hasta las 9:00 a.m
8. Período de Ponderación de Subsanciones	20 de septiembre del 2019 a las 9:05 a.m
9. Notificación Resultados del Proceso de Subsanción y Oferentes Habilitados para la presentación de Propuestas Económicas “Sobre B”	20 de septiembre del 2019 a las 2:50 p.m



10. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”	20 de septiembre del 2019 a las 2:55 p.m
11. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”	20 de septiembre del 2019 a las 2:58 p.m
12. Adjudicación	20 de septiembre del 2019 a las 3:30 p.m
13. Notificación y Publicación de Adjudicación	20 de septiembre del 2019 a las 4:00 p.m
14. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Dentro de los siguientes 05 días hábiles, contados a partir de la Notificación de Adjudicación
15. Suscripción del Contrato	No mayor a 20 días hábiles contados a partir de la Notificación de Adjudicación
16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes

2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones estará disponible para quien lo solicite, en la sede central de la **[Instituto Nacional de Educación Física (INEFI) ubicada en la Calle República del Ecuador, esquina Correa y Cidrón. Urbanización Honduras, Santo Domingo, D.N]** en el horario de lunes a viernes de 8:00 a.m a 3:00p.m., en la fecha indicada en el Cronograma de la Licitación y en la página Web de la institución <http://inefi.gob.do> y en el portal administrado por el Órgano Rector, www.comprasdominicana.gov.do, para todos los interesados.

El Oferente que adquiera el Pliego de Condiciones a través de la página Web de la institución, [http://inefi.gob.do/](http://inefi.gob.do) o del portal administrado por el Órgano Rector, www.comprasdominicana.gov.do, deberá enviar un correo electrónico a mayerine.romero@inefi.gob.do, o en su defecto, notificar al **UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS** de la **Instituto Nacional de Educación Física (INEFI)** sobre la adquisición del mismo, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar.

2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en la Licitación implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos y su Representante Legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en el presente Pliego de Condiciones, el cual tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.



2.8 Descripción de los Bienes

LOTE 1 MONTE PLATA

Menú cena (06 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,560 personas.**

Menú merienda (06 de noviembre):

- Mini sándwiches de jamón y queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,560 personas.**

Bebidas (06 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (07 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,560 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,560 personas.**

Menú almuerzo (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,560 personas.**



Menú merienda (07 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,560 personas.**

Menú cena (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,560 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,560 personas.**

Bebidas (07 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,626 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,626 personas.**

Menú almuerzo (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,626 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):



- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,626 personas.**

Menú cena (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,626 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,626 personas.**

Bebidas (08 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (09 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,680 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,680 personas.**

Menú almuerzo (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,680 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,680 personas.**

Menú cena (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,680 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,680 personas.**

Bebidas (09 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (10 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,722 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,722 personas.**

Menú almuerzo (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,722 personas.**



Menú merienda (10 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,722 personas.**

Menú cena (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,722 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,722 personas.**

Bebidas (10 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 2,226 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 2,226 personas.**

Menú almuerzo (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 2,226 personas.**



Menú merienda (11 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 2,226 personas.**

Menú cena (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 2,226 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 2,226 personas.**

Bebidas (11 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (12 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,962 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,962 personas.**

Menú almuerzo (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,962 personas.**



Menú merienda (12 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,962 personas.**

Menú cena (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,962 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,962 personas.**

Bebidas (12 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú almuerzo (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**



Menú merienda (13 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú cena (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Bebidas (13 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú almuerzo (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**



Menú merienda (14 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú cena (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Bebidas (14 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (15 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú almuerzo (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**



Menú merienda (15 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú cena (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Bebidas (15 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (16 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú merienda (16 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**

Menú almuerzo (16 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,896 personas.**



Bebidas (16 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la actividad.

LOTE 2 BAYAGUANA

Menú cena (06 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (06 de noviembre):

- Mini sándwiches de jamón y queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Bebidas (06 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (07 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú almuerzo (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**



Menú merienda (07 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú cena (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Bebidas (07 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú almuerzo (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**



Menú merienda (08 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú cena (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Bebidas (08 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (09 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú almuerzo (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**



Menú merienda (09 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú cena (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Bebidas (09 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (10 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú almuerzo (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**



Menú merienda (10 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú cena (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,435 personas.**

Bebidas (10 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,845 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,845 personas.**

Menú almuerzo (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,845 personas.**



Menú merienda (11 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,845 personas.**

Menú cena (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,845 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,845 personas.**

Bebidas (11 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (12 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,735 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,735 personas.**

Menú almuerzo (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,735 personas.**



Menú merienda (12 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,735 personas.**

Menú cena (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,735 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,735 personas.**

Bebidas (12 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,825 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,825 personas.**

Menú almuerzo (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,825 personas.**



Menú merienda (13 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,825 personas.**

Menú cena (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,825 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,825 personas.**

Bebidas (13 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú almuerzo (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**



Menú merienda (14 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú cena (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Bebidas (14 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (15 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú almuerzo (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**



Menú merienda (15 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú cena (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Bebidas (15 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (16 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú merienda (16 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,867 personas.**

Menú almuerzo (16 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).



- **Capacidad para 1,867 personas.**

Bebidas (16 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la actividad.

LOTE 3 YAMASA

Menú cena (06 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (06 de noviembre):

- Mini sándwiches de jamón y queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Bebidas (06 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (07 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú almuerzo (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**



Menú merienda (07 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú cena (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Bebidas (07 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú almuerzo (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**



Menú merienda (08 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú cena (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Bebidas (08 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (09 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú almuerzo (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**



Menú merienda (09 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú cena (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Bebidas (09 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (10 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú almuerzo (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).



- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú cena (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,548 personas.**

Bebidas (10 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,728 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,728 personas.**

Menú almuerzo (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).



- **Capacidad para 1,728 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,728 personas.**

Menú cena (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,728 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,728 personas.**

Bebidas (11 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (12 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).



- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú cena (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (12 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).



- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú cena (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (13 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).



- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú cena (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (14 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (15 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).



- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú cena (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (15 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (16 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (16 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (16 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).



- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (16 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la actividad.

LOTE 4 PERALVILLO

Menú cena (06 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú merienda (06 de noviembre):

- Mini sándwiches de jamón y queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Bebidas (06 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (07 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú almuerzo (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).



- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú cena (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Bebidas (07 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú almuerzo (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).



- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú cena (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,266 personas.**

Bebidas (08 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (09 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú almuerzo (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).



- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú cena (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Bebidas (09 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (10 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú almuerzo (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú cena (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,320 personas.**

Bebidas (10 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,398 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,398 personas.**

Menú almuerzo (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,398 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,398 personas.**

Menú cena (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,398 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,398 personas.**

Bebidas (11 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (12 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú almuerzo (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).



- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú cena (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Bebidas (12 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú almuerzo (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).



- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú cena (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Bebidas (13 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú almuerzo (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).



- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú cena (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,278 personas.**

Bebidas (14 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (15 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Menú almuerzo (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).



- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Menú cena (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Bebidas (15 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (16 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Menú merienda (16 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Menú almuerzo (16 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,200 personas.**

Bebidas (16 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la actividad.

LOTE 5 SABANA GRANDE DE BOYA

Menú cena (06 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (06 de noviembre):

- Mini sándwiches de jamón y queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Bebidas (06 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (07 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú almuerzo (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú cena (07 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (07 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Bebidas (07 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú almuerzo (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú cena (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (08 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Bebidas (08 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (09 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).



- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú cena (09 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (09 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (09 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (10 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú cena (10 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (10 de noviembre):

- Barrita de granola.
- Corn flakes empacado.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (10 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,530 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,530 personas.**

Menú almuerzo (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,530 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,530 personas.**

Menú cena (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,530 personas.**

Menú merienda (11 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,530 personas.**

Bebidas (11 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (12 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (12 de noviembre):



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú cena (12 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (12 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (12 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú almuerzo (13 de noviembre):



- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú cena (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Menú merienda (13 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,440 personas.**

Bebidas (13 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Sándwiches de jamón y queso.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú almuerzo (14 de noviembre):



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Mini wraps de pollo, queso y vegetales.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú cena (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (14 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos)
- Galletas de avena.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Bebidas (14 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (15 de noviembre):

- Avena con chocolate.
- Sándwiches de jamón y queso.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de frutas (4 mínimos).
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú almuerzo (15 de noviembre):



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Muffins variados.
- Barritas de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos)
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú cena (15 de noviembre):

- Diferentes tipos de víveres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de compañía (3 mínimas).
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (15 de noviembre):

- Mini hamburguesas.
- Pastelitos variados.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Bebidas (15 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la Actividad.

Menú desayuno (16 de noviembre):

- Pancakes.
- Diferentes tipos de frutas (4 mínimas).
- Sándwiches de queso
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Menú merienda (16 de noviembre):

- Croquetas de pollo y pastelitos variados.
- Barrita de granola.
- Diferentes tipos de jugos (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**



Menú almuerzo (16 de noviembre):

- Diferentes tipos de arroz (2 mínimos).
- Diferentes tipos de carne (3 mínimas).
- Diferentes tipos de ensaladas (2 mínimas).
- Diferentes tipos de Pastas (2 mínimas).
- Diferentes Postres (2 mínimos).
- Diferentes tipos de jugos, naranja / fruit punch (2 mínimos).
- **Capacidad para 1,350 personas.**

Bebidas (16 de noviembre):

- Estación de agua permanente durante la actividad.

Lotificado por lugar de competencia (municipio de la Provincia de Monte Plata):

Lote 1 Monte Plata

Desayunos.....	18,360 raciones alimenticias
Meriendas.....	18,360 raciones alimenticias
Almuerzos.....	18,360 raciones alimenticias
Meriendas.....	16,464 raciones alimenticias
Cenas.....	18,024 raciones alimenticias
Meriendas.....	18,024 raciones alimenticias
	Total: 107,592 raciones alimenticias

Lote 2 Bayaguana

Desayunos.....	16,746 raciones alimenticias
Meriendas.....	16,746 raciones alimenticias
Almuerzos.....	16,746 raciones alimenticias
Meriendas.....	14,879 raciones alimenticias
Cenas.....	16,314 raciones alimenticias
Meriendas.....	16,314 raciones alimenticias
	Total: 97,745 raciones alimenticias

Lote 3 Yamasa

Desayunos.....	15,120 raciones alimenticias
Meriendas.....	15,120 raciones alimenticias
Almuerzos.....	15,120 raciones alimenticias
Meriendas.....	13,680 raciones alimenticias
Cenas.....	15,228 raciones alimenticias
Meriendas.....	15,228 raciones alimenticias
	Total: 89,496 raciones alimenticias



Lote 4 Peralvillo

Desayunos.....	12,804 raciones alimenticias
Meriendas.....	12,804 raciones alimenticias
Almuerzos.....	12,804 raciones alimenticias
Meriendas.....	11,604 raciones alimenticias
Cenas.....	12,870 raciones alimenticias
Meriendas.....	12,870 raciones alimenticias
Total: 75,756 raciones alimenticias	

Lote 5 Sabana Grande de Boya

Desayunos.....	14,040 raciones alimenticias
Meriendas.....	14,040 raciones alimenticias
Almuerzos.....	14,040 raciones alimenticias
Meriendas.....	12,690 raciones alimenticias
Cenas.....	14,040 raciones alimenticias
Meriendas.....	14,040 raciones alimenticias
Total: 82,890 raciones alimenticias	

2.9 Duración del Suministro

La Convocatoria a Licitación se hace sobre la base de un suministro para un período de diez (10) días consecutivos, contados a partir de miércoles seis (6) de noviembre del año dos mil diecinueve (2019), conforme se establezca en el Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas.

2.10 Programa de Suministro

Los pedidos se librarán en el lugar designado por la Entidad Contratante dentro los municipios de la Provincia de Monte Plata, de la República Dominicana y conforme al Cronograma de Entrega establecido en el punto 2.8 y 2.9.

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

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

NOMBRE DEL OFERENTE
(Sello social)
Firma del Representante Legal
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN FÍSICA (INEFI)
Referencia: **INEFI-CCC-LPN- 2019-0002**



Dirección: **Calle República del Ecuador, esquina Correa y Cidrón Urbanización Honduras, Santo Domingo, D.N.**

Teléfono: **(809) 373-0229**

Correo Electrónico: **mayerine.romero@inefi.gob.do**

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

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

2.12 Lugar, Fecha y Hora

La presentación de Propuestas “**Sobre A**” y “**Sobre B**” se efectuará en acto público, ante el Comité de Compras y Contrataciones y el Notario Público actuante, **Instituto Nacional de Educación Física (INEFI)**, sito Calle República del Ecuador, esquina Correa y Cidrón. Urbanización Honduras, Santo Domingo, D.N., del día indicado en el cronograma desde las **8:00 AM** hasta las **8:15 AM**, de los días indicado en el Cronograma de la Licitación y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

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

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

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

Los documentos contenidos en el “**Sobre A**” deberán ser presentados en original debidamente marcado como “**ORIGINAL**” en la primera página del ejemplar, junto con **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.

Conjuntamente con la entrega del “**Sobre A**”, los Oferentes/Proponentes deberán hacer entrega de las muestras de los productos de acuerdo al procedimiento establecido en el numeral 2.15, del presente Pliego de Condiciones Específicas, deberán presentar el **Formulario de Entrega de Muestras**, que deberá estar contenido en el “**Sobre A**” en Un **(1) Original** y **Tres (3) fotocopias** simples. El original y la copia deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

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

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
INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN FÍSICA (INEFI)
PRESENTACIÓN: **OFERTA TÉCNICA**
REFERENCIA: **INEFI-CCC-LPN- 2019-0002**

2.14 Documentación a Presentar

A. Documentación Legal:

1. Formulario de Presentación de Oferta (**SNCC.F.034**)
2. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**)
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con documentos legales-administrativos actualizados y donde conste que es beneficiario de pago del Sistema de Gestión Financiera (SIGEF), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
4. Certificación de BPM y BPH en cocinas del Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).
5. Un poder de representación otorgado por el presidente de la compañía a la persona que designe para firma de contrato y retirar valores, o en otro orden un acta de asamblea en donde todos los miembros accionarios otorguen la representación de dicha compañía, estos documentos deben estar debidamente legalizados en la Procuraduría General de la República.
6. Asamblea actualizada de la compañía ofertante, donde se compruebe vigencia del Órgano administrativo y que la persona que firmará por la compañía tenga calidad para ello. Conjuntamente con la Nómina de Accionistas.
7. Copia de la cédula de identidad y electoral del representante de la Compañía Oferente con calidad para ello.
8. Registro Mercantil de la Empresa. Vigente.
9. Copia legible del Registro Nacional de Contribuyente (RNC).
10. Declaración Jurada del solicitante en que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el artículo 14 de la Ley No. 340-06 y donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las instituciones Descentralizadas y Autónomas No Financieras y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social, o si está sometida a un proceso de quiebra, está debidamente notariada.



SNCC.P.003 - Pliego Estándar de Condiciones Específicas para Bienes y Servicios Conexos

11. En caso de ser una empresa MIPYME, debe incluir la Certificación que avale su estatus de MIPYME, emitido por el Ministerio de Industria, Comercio MiPymes.

B. Documentación Financiera:

1. Estado Financiero del último ejercicio contable.

C. Documentación Técnica:

1. Oferta Técnica (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)
2. Formulario de Entrega de Muestra (**SNCC.F.056**), si procede
3. Autorización del Fabricante en los casos de que los Bienes no sean fabricados por el Oferente (**SNCC.F.047**), si procede.

Para los consorcios:

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

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

2.15 Forma de Presentación de las Muestras de los Productos

Presentará un menú detallado para cada día por lote o lotes a participar.

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

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

LA PRESENTACIÓN EN OTRO FORMATO INVÁLIDA LA OFERTA

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

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

El apartado de observaciones en el indicado formulario será para uso exclusivo del técnico que reciba las muestras. En él se reflejarán las incidencias, si las hubiere en el momento de la recepción.

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

Garantía de la Seriedad de la Oferta. Corresponsiente una **Póliza de Fianza** La vigencia de la garantía deberá ser igual al plazo de validez de la oferta establecido en el numeral 3.8 del presente Pliego de Condiciones.

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

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE
(Sello Social)
Firma del Representante Legal
COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN FÍSICA (INEFI)
PRESENTACIÓN: **OFERTA TÉCNICA**
REFERENCIA: **INEFI-CCC-LPN- 2019-0002**

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\$), **Instituto Nacional de Educación Física (INEFI)** 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, **Instituto Nacional de Educación Física (INEFI)** se compromete a dar respuesta dentro de los siguientes **cinco (5) días laborables**, contados a partir de la fecha de acuse de recibo de la solicitud realizada.

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

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

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

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

Sección III

Apertura y Validación de Ofertas

3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres

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

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



3.2 Apertura de “Sobre A”, contenido de Propuestas Técnicas

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

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

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

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

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

3.3 Validación y Verificación de Documentos

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

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

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

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

3.4 Criterios de Evaluación

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

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

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

3.5 Fase de Homologación

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

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

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

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

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

El Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de las Ofertas Económicas, “**Sobre B**”, conforme a la hora y en el lugar indicado.

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

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

En acto público y en presencia de todos los interesados el Notario actuante procederá a la apertura y lectura de las Ofertas Económicas, certificando su contenido, rubricando y sellando cada página contenida en el “**Sobre B**”.

Las observaciones referentes a la Oferta que se esté leyendo, deberán realizarse en ese mismo instante, levantando la mano para tomar la palabra. El o los Notarios actuantes procederán a hacer constar todas las incidencias que se vayan presentando durante la lectura.

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

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

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

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

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

3.7 Confidencialidad del Proceso

Las informaciones relativas al análisis, aclaración, evaluación y comparación de las Ofertas y las recomendaciones para la Adjudicación del Contrato no podrán ser reveladas a los Licitantes ni a otra persona que no participe oficialmente en dicho proceso hasta que se haya anunciado el nombre del Adjudicatario, a excepción de que se trate del informe de evaluación del propio Licitante. Todo intento de un Oferente para influir en el procesamiento de las Ofertas o decisión de la Adjudicación por parte del Contratante podrá dar lugar al rechazo de la Oferta de ese Oferente.

3.8 Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de 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.

3.9 Evaluación Oferta Económica

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas y que hayan sido evaluadas técnicamente como **CONFORME**, bajo el criterio del 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 fueron indicados, en un plazo no **mayor veinticuatro (24) 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 **DDL**.

PARTE 2 CONTRATO

Sección V Disposiciones Sobre los Contratos

5.1 Condiciones Generales del Contrato

5.1.1 Validez del Contrato

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



5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato corresponderá a **una Póliza de Fianza**. La vigencia de la garantía será de **noventa (90) días calendarios** contados a partir de la constitución de la misma hasta el fiel cumplimiento del contrato.

5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato

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

5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato

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

5.1.5 Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

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

5.1.6 Efectos del Incumplimiento

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

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

5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación

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

5.1.8 Finalización del Contrato

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

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

5.1.9 Subcontratos

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

5.2 Condiciones Específicas del Contrato

5.2.1 Vigencia del Contrato

La vigencia del Contrato será de **noventa (90) días calendario**s 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.

Los Proveedores tendrán hasta el seis (6) de noviembre del año dos mil diecinueve, en horario regular, para iniciar la primera entrega de los Bienes que les fueron adjudicados; debiendo entregarlos en la forma, lugar y durante tiempo establecidos en los puntos 2.8 y 2.9.

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

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

6.2 Recepción Provisional

El Encargado de Almacén y Suministro y/o el personal bajo su supervisión, debe recibir los bienes de manera provisional hasta tanto verifique que los mismos corresponden con las características técnicas de los bienes adjudicados.

6.3 Recepción Definitiva

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

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

6.4 Obligaciones del Proveedor

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

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

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

Sección VII Formularios

7.1 Formularios Tipo

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

7.2 Anexos

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