



REPÚBLICA DOMINICANA

Pliego de condiciones específicas para la contratación de los servicios de elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad Urbano y Modalidad Jornada Extendida JEE, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), de producción nacional, región Sur.

**Licitación Pública Nacional
INABIE-CCC-LPN-2022-0038**

Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional
República Dominicana
Abril 2022

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

TABLA DE CONTENIDO

Prefacio	4
PARTE I.....	5
PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN	5
Sección I.....	5
Instrucciones a los Oferentes (IAO).....	5
1.1 Objetivos y Alcance	5
1.2 Definiciones e Interpretaciones	6
1.3 Idioma	12
1.4 Precio de la Oferta	12
1.5 Moneda de la Oferta.....	13
1.6 Normativa Aplicable	13
1.7 Competencia Judicial	14
1.9 De la Publicidad	14
1.10 Etapas de la Licitación.....	15
1.12 Atribuciones	15
1.13 Órgano Responsable del Proceso	15
1.14 Exención de Responsabilidades	16
1.15 Prácticas Corruptas o Fraudulentas	16
1.16 De los Oferentes/Proponentes Habilitados y no Habilitados	16
1.17 Prohibición de Contratar con el Estado.....	17
1.18 Demostración de Capacidad para Contratar	18
1.19 Representante Legal	19
1.20 Subsanaciones.....	19
1.21 Rectificaciones Aritméticas.....	19
1.22 Garantías	20
1.23 Devolución de las Garantías.....	21
1.24 Consultas.....	21
1.25 Circulares	22
1.26 Enmiendas	22
1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias	22
1.28 Comité de seguimiento	23
Datos de la Licitación (DDL)	24
2.1 Objeto de la Licitación	24
2.2 Procedimiento de Selección	24
2.4 Condiciones de Pago	24
2.5 Cronograma de la Licitación	25
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones	26

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones	26
2.8 Descripción de los Servicios y Fichas Técnicas	27
2.10 Programa de Suministro.....	41
2.11 Presentación de Propuestas Técnica “Sobre A” y Económica “Sobre B”	41
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en la Oferta Técnica.....	41
2.14 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica.....	42
2.15 Documentación a Presentar en la Oferta Económica.....	45
Sección III	46
Apertura y Validación de Ofertas	46
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres	46
3.2 Apertura del Sobre contenido de Propuestas Técnicas	46
3.3 Validación y Verificación de Documentos	46
3.4 Criterios de Evaluación Oferta Técnica.....	47
3.5 Fase de Homologación	49
3.6 Apertura de los “Sobres B”	50
3.7 Confidencialidad del Proceso.....	50
3.8 Plazo de Mantenimiento de la Garantía de la Seriedad de la Oferta.....	50
Sección IV:	51
Adjudicación.....	51
4.1 Criterios de Adjudicación	51
4.3 Acuerdo de Adjudicación	52
4.4 Adjudicaciones Posteriores	52
PARTE 2	53
CONTRATO.....	53
Sección V.....	53
Disposiciones Sobre los Contratos.....	53
5.1 Condiciones Generales del Contrato	53
5.1.1 Validez del Contrato.....	53
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato.....	53
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato	53
5.1.5 Incumplimiento del Contrato	54
Se considerará incumplimiento del Contrato:	54
5.1.6 Efectos del Incumplimiento.....	54
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación	54
5.1.8 Finalización del Contrato	55
5.1.9 Subcontratos	55
5.2 Condiciones Específicas del Contrato	55
5.2.1 Vigencia del Contrato	55
5.2.2 Inicio del Suministro	55
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega.....	56
PARTE 3	56

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

ENTREGA Y RECEPCIÓN.....	56
Sección VI.....	56
Recepción de los Productos.....	56
6.1 Requisitos de Entrega.....	56
6.2 Recepción Provisional.....	56
6.3 Recepción Definitiva.....	56
6.4 Obligaciones del Proveedor.....	57
Sección VII.....	57
Documentos y Formularios.....	57
7.1 Documentos y Formularios Tipo.....	57
7.2 Anexos.....	57

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Prefacio

Este pliego de condiciones específicas ha sido estructurado a partir del modelo estándar de Pliego de Condiciones Específicas para Compras y Contrataciones de Servicios y/o Servicios conexos, elaborado por la Dirección General de Contrataciones Públicas, para ser utilizado en los Procedimientos de Licitaciones regidos por la Ley Núm. 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del año dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones de Servicios, Servicios, Obras y Concesiones, su modificatoria contenida en la Ley Núm. 449-06, de fecha seis (6) de diciembre del año dos mil seis (2006), y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto Núm. 543-12 de fecha seis (6) de septiembre del año dos mil doce (2012). Además, en su estructuración se incorporan las directrices contenidas en la Ley Núm. 488-08, su Reglamento de Aplicación Núm. 284-12 y el Decreto Núm. 164-13 de fecha 10 de junio de 2013; en el cual se considera el fomento de la producción nacional y el fortalecimiento competitivo de las Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES).

A continuación, se incluye una 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 Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones con modificaciones de Ley Núm. 449-06 y su Reglamento de aplicación aprobado mediante Decreto Núm. 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

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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

PARTE 2 - CONTRATO

Sección V. Disposiciones sobre los Contratos

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 RECEPCIÓN

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 presente documento establece 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 jurídicas y físicas, nacionales, dedicadas a la elaboración de los servicios referidos y que deseen participar en la Licitación para la **Contratación de los servicios de elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad Urbano y Modalidad Jornada Extendida, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), de producción nacional región Sur. (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-0038).**

Este documento ha sido preparado para la exclusiva participación de las empresas nacionales registradas como Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). Considerando este requerimiento de compra como Caso de Excepción en atención a lo que se establece en el numeral 7 del Párrafo del artículo

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Núm. 6 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas; en el numeral 9 del artículo Núm. 3 y artículo Núm. 5 del Reglamento de Aplicación Núm. 543-12. Además, se considera lo indicado en el artículo Núm. 1 del Decreto Núm. 164-13 de fecha 10 de junio de 2013.

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 Oferta o 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:

Acto Administrativo: son actos jurídicos que suponen una declaración de la Administración Pública. En la mayor parte de los casos una declaración de voluntad, pero también de simple conocimiento (certificados) o juicio (dictámenes, informes, consultas, etc.).

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

Agentes Autorizados: Personas naturales designadas como tales por los Oferentes/Proponentes a los fines de realizar en nombre de ellos determinados trámites en el proceso.

Bienes: Los objetos de cualquier índole, incluyendo las materias primas, los productos, los equipos, otros objetos en estado sólido, líquido o gaseoso, así como los servicios accesorios al suministro de esos bienes, siempre que el valor de los servicios no exceda del de los propios bienes.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial La Comisión del CODEX ALIMENTARIUS/Código CAC-RCP1-1969-Rev. 2003) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.

Comités de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE): Conjunto de personas de la comunidad educativa (estudiantes, maestros, director, padres, madres, amigos de la escuela), que se organizan para vigilar y colaborar en todas las fases del proceso de la Alimentación Escolar en su Centro Educativo, con la finalidad de que el PAE se ejecute adecuadamente.

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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Codex Alimentarius. Organización establecida por la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial para la Salud (OMS) que se encarga de elaborar normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales armonizadas, destinadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar practicas leales en el comercio de alimentos.

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.

Consortio: Asociación de personas jurídicas que no constituyen un ente con personalidad jurídica independiente y que se establece con el objeto de participar en la Licitación.

Consulta: Proceso realizado mediante 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.

Contaminación: Presencia de cualquier material o sustancia objetable en un determinado producto alimenticio que afecta su inocuidad. Puede ser: física, química o biológica. La contaminación biológica se determina básicamente mediante análisis microbiológicos.

Contrato: Documento suscrito entre la institución y el Adjudicatario elaborado de conformidad con los requerimientos establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas, el artículo 28 de la Ley Núm. 340-06, y el modelo estándar establecido por el Órgano Rector.

Credenciales: Documentos que un Oferente/Proponente presenta en la forma establecida en el Pliego de Condiciones, donde demuestren las calificaciones profesionales y técnicas que aseguren la competencia, capacidad financiera y experiencia de los mismos, para ser evaluados y calificados por el Comité de Compras y Contrataciones con el fin de seleccionar los Proponentes Calificados, para participar en el proceso de Licitación.

Criterio de Ubicación: Distancia relativa entre el lugar geográfico en que se encuentra instalada la empresa y el lugar en que se encuentra establecido el centro.

Cronograma de Actividades: Cronología del Proceso de Licitaciones.

Departamento Aseguramiento de Calidad de los Alimentos: Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable de velar por la calidad de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar.

Departamento Gestión Alimentaria: Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable de garantizar el servicio de entrega de la alimentación escolar en los centros educativos.

Departamento de Nutrición: Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil encargado de elaborar los menús, recetario y lineamientos nutricionales del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Días Calendario: Significa todos días del año, incluyendo los domingos y los días feriados.

Duración del producto: Es el tiempo que puede durar el alimento en condiciones de inocuidad.

Energía: Es el combustible utilizado por el organismo humano para su funcionamiento y lo encontramos principalmente en los macronutrientes presentes en los alimentos que ingerimos.

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 Núm. 340-06, que ha llevado a cabo un proceso contractual y celebra un Contrato.

Estado: Es la forma de organización política, dotada de poder soberano e independiente, que integra la población de un territorio. En lo adelante, al utilizar esta palabra se hace referencia al Estado Dominicano.

Fabricante Nacional: Persona física o moral que produce en la República Dominicana los Servicios ofertados y suministrados en el procedimiento de contratación correspondiente.

Fichas Técnicas: Documentos contentivos de las Especificaciones Técnicas requeridas por la Entidad Contratante. Estas contienen la información necesaria para la fabricación de un producto. Al ser documentos que serán consultados en distintos procesos de producción los datos a incluir son detallados con rigurosidad.

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.

Galleta Dulce: Es el producto elaborado a base de harina de trigo, azúcar, manteca vegetal, leche en polvo, avena, ajonjolí, pasas, sal, canela en polvo, huevos, vainilla, polvo de hornear, extracto de vainilla, de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.

Galleta Salada: Es el producto elaborado a base de harina de trigo, manteca vegetal, huevos, azúcar, levadura, agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.

Inocuidad: Es la garantía de que un alimento no causará daños al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Un producto es inocuo, cuando no está contaminado con agentes físicos, químicos o biológicos que afectan la salud del consumidor. La inocuidad se determina por medio de evaluaciones físico-químicas y microbiológicas.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE): Instituto descentralizado adscrito al Ministerio de Educación responsable por los servicios de apoyo a los estudiantes del sistema educativo público y que ejecuta el Programa de Alimentación Escolar a nivel nacional.

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

Jornada Escolar Extendida: Modalidad Educativa en la que los Centros Educativos imparten la docencia en jornadas de 8 horas diarias continuas.

Licitación Pública Nacional: 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. Va dirigida a los Proveedores nacionales o extranjeros domiciliados legalmente en el país.

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

Lineamientos Nutricionales: Son herramientas para difusión de normas, reglamentos y poder fomentar una alimentación saludable, así como las de prevención de enfermedades.

Macronutrientes: Son los nutrientes que suministran la mayor parte de la energía metabólica del organismo. Estos son: carbohidratos, proteínas y lípidos o grasas.

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

Micronutrientes: Son nutrientes que se requieren en pequeñas proporciones para el funcionamiento del organismo. Estos son las vitaminas y minerales.

MIPYMES: Son las siglas de las Micros, Pequeñas y Medianas Empresas. Se entiende por micro, pequeña y mediana empresa, toda unidad de explotación económica, realizada por persona natural o jurídica, en actividades empresariales, agropecuarias, industriales, comerciales o de servicio rural o urbano.

Moho: Nombre común de tipos de hongos que se desarrollan sobre la materia orgánica, en condiciones de humedad y descomposición.

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 (5) días hábiles contados a partir del Acto de Adjudicación.

Oferta Económica: Para los fines de la presente licitación no se presentará propuesta económica debido a que el precio está fijado de antemano por la Entidad Contratante.

Oferta Técnica: Está compuesta por los elementos de solvencia, idoneidad y capacidad del oferente, que deberán ser presentados mediante documentación contentiva de las especificaciones de carácter técnico, legal y financiero de los Servicios a ser adquiridos.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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

Oferente/Proponente Calificado: Aquel que participa en el proceso de Licitación y que resulta conforme al mismo en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.

Oferente/Proponente más Cercano: Aquel cuya planta o centro de distribución se encuentre ubicado a una distancia menor que cualquiera otro oferente para acceder a determinado centro educativo a ser adjudicado.

Pan: Es el producto elaborado a base de harina de trigo, manteca vegetal, huevos, azúcar, levadura, agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.

Peritos: Expertos 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 recomendaciones que habrá de presentar el Comité de Compras y Contrataciones a la Máxima Autoridad.

Planta física: Construcción con paredes y techos compuestos por materiales adecuados para cubrir y conservar en buen estado materias primas, Servicios o artículos; con espacio dedicado exclusivamente para estos fines y con una ubicación determinada.

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

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 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 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.

Programa de Alimentación Escolar (PAE): Programa social responsable de entregar alimentos a los estudiantes de los centros educativos públicos, cumpliendo con un porcentaje estandarizado de los requerimientos nutricionales diarios del estudiante.

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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Ración Alimenticia: Es la cantidad estándar de alimentos que el PAE suministra a cada beneficiario diariamente, de acuerdo al menú y sus necesidades nutricionales.

Requerimientos Nutricionales: Son las cantidades de todos y cada uno de los nutrientes que necesitamos para lograr un estado nutricional correcto.

Representante Legal: Persona física o natural acreditada como tal por el Oferente/Proponente para que lo represente jurídica y legalmente antes la institución contratante.

Requisitos físico-químicos: Son los requisitos que debe tener un producto en cuanto a su composición y propiedades físico-químicas, según sea especificado por la Entidad Contratante.

Requisitos organolépticos: Son los requisitos que debe tener el producto alimenticio, concerniente al aspecto, color, sabor y olor, según sea especificado por la Entidad Contratante.

Requisitos microbiológicos: Son los requisitos que debe cumplir un producto en cuanto a la cantidad permitida microorganismos presentes (de acuerdo a las normas nacionales e internacionales) y la ausencia de microorganismos patógenos.

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.

Servicios: Consiste en el servicio de suministro de raciones alimenticias en los centros educativos del sector público, conforme a las tablas nutricionales, menús y demás fichas técnicas que componen el presente Pliego de Condiciones Específicas.

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 de acuerdo con lo establecido en la legislación dominicana.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil a los fines de esta licitación para el suministro de las raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) para el Programa de Alimentación Escolar, modalidad Urbano y modalidad jornada extendida (JEE) establece UN PRECIO ÚNICO O ESTÁNDAR para los productos. En virtud de lo cual los oferentes no presentarán oferta económica de precio, sino que, en cambio, deberán depositar en el “Sobre A” de Oferta Técnica una Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar o Único de Licitación. La Declaración Jurada debe ser legalizada en la Procuraduría General de la República (PGR).

Precio único para cada producto:

PRODUCTO	PRECIO POR RACIÓN (RD\$)
PAN	5.28
GALLETA SALADA	7.87
GALLETA DULCE	7.87

Estos precios incluyen que los productos serán empacados en fundas de no más de 20 unidades. Cada unidad a su vez deberá estar en envases plásticos individuales o en su defecto incluir una servilleta por unidad.

Nota aclaratoria: Los precios únicos establecidos para la elaboración de Pan, Galleta Salada y Galleta Dulce no tienen incluido el Impuesto a las Transferencias de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS).

La decisión de establecer precio estándar se fundamenta en lo siguiente:

1. El impacto social de este programa y la sensibilidad de sus destinatarios, los cuales requieren productos elaborados, almacenados y distribuidos con un estricto estándar de calidad, en todos los centros educativos por igual y en el mismo horario.
2. La Entidad Contratante dispone de un presupuesto anual estimado a partir de un costo promedio por ración, que se basa en estudios periódicos del mercado sobre los precios y la estructura de costos de la industria; así como las experiencias acumuladas por años de negociación con los suplidores del Programa de Alimentación Escolar.
3. Tomando en cuenta lo antes expuesto y amparados en los principios 1 y 2 del artículo 3 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas es por lo que la Entidad Contratante ha dispuesto establecer este precio único que permita cumplir con la Misión del Programa de Alimentación Escolar, al mismo tiempo que garantice a los suplidores adjudicatarios un margen

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

de comercialización aceptable para la rentabilidad de sus negocios, sin poner en riesgo la estabilidad del Programa.

Basado en los puntos anteriores y los análisis técnicos del INABIE, se ha determinado considerar la siguiente estructura de costos como válida para fijar el precio estándar de esta licitación.

Cuadro Estructura de Costos

Párrafo: A los fines de mantener el equilibrio económico del contrato referido en el Artículo 32 de la Ley Núm. 340-06, la Entidad Contratante se reserva el derecho de hacer una revisión semestral, del precio de los alimentos adjudicados, iniciando la primera al momento de la adjudicación y otra en el mes de diciembre (a mediados del año escolar); en el proceso será revisada la variación del precio de los insumos y su correspondiente afectación en el precio del alimento, considerando el reporte oficial de la inflación. Se tomará en cuenta el comportamiento de la inflación reportada por el Banco Central para los sectores Alimentos y Bebidas No Alcohólicas, Hidrocarburos y Transporte; además, se tomará en cuenta el listado de precios reportados por el Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro consumidor).

1.5 Moneda de la Oferta

La moneda oficial para la presente licitación es el Peso Dominicano (RD\$).

1.6 Normativa Aplicable

El proceso de Licitación, el Contrato y su posterior ejecución se regirán por lo expresado en la Constitución de la República Dominicana, el anexo 9.1.2(b)(i) del DR-CAFTA, Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Servicios, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del 2006, su modificatoria contenida en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (6) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto Núm. 543-12, de fecha seis (6) de septiembre de 2012, la Ley Núm. 488 de 2008 su Reglamento de Aplicación Núm. 284 -12, El Decreto Núm. 164-13, Ley Núm. 107 de 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, Los Manuales emitido por la Dirección General de Compras Públicas (DGCP), 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) DR-CAFTA, Anexo 9.1.2(b)(i)
- 3) La Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Servicios, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006.
- 4) El Reglamento de Aplicación de la Ley Núm. 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012.
- 5) Ley Núm. 41-08 sobre Función Pública de fecha 16 de enero de 2008.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 6) Ley Núm. 488-08, que establece un Régimen Regulatorio para el Desarrollo y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). Publicada en G. O. No. 10502, de fecha 30 de diciembre de 2008.
- 7) Ley Núm. 107-13 de derechos y deberes de las personas en sus relaciones con la Administración Pública y las normas de procedimiento administrativo, del 6 de agosto de 2013.
- 8) El Decreto Núm. 164-13 de fecha 10 de junio de 2013.
- 9) El Decreto Núm. 31-22 de fecha 27 de enero de 2022.
- 10) Manuales de procedimiento de Compras de la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas.
- 11) El Pliego de Condiciones Específicas.
- 12) La Adjudicación.
- 13) El Contrato.

1.7 Competencia Judicial

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este documento y/o el o los Contratos a intervenir serán resuelta por la vía administrativa entre el oferente y la entidad contratante con intermediación del Órgano Rector de Compras y Contrataciones Públicas en los plazos y términos establecidos en el artículo 67 de la Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto de 2006 y su modificatoria contenida en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (6) de diciembre de 2006, y su respectivo Reglamento de Aplicación, emitido mediante el Decreto Núm. 543-12, de fecha seis (6) de septiembre de 2012. Cuando las partes no puedan solucionar la controversia por sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Contencioso Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley Núm. 13-07, de fecha cinco (5) de febrero de 2007, que instituye el Tribunal Contencioso, Tributario y Administrativo y la Ley Núm. 107-13 sobre los Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo de fecha ocho (8) de agosto de 2013.

1.8 Proceso Arbitral

De igual modo, y 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 Núm. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre de 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 (2) 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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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 Servicios a ser adquiridos es el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) del Ministerio de Educación; en la persona del Director Ejecutivo.

1.12 Atribuciones

Son atribuciones de la Entidad Contratante sin carácter limitativo, las siguientes:

Definir la Unidad Administrativa que tendrá la responsabilidad técnica de la licitación.

- a) Nombrar a los Peritos.
- b) Determinar funciones y responsabilidades por unidad partícipe y por funcionario vinculado al proceso de licitación.
- c) Cancelar, suspender, 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 la Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto de 2006 y su modificatoria contenida en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (6) de diciembre de 2006, su Reglamento de Aplicación, emitido mediante el Decreto Núm. 543-12, de fecha seis (6) de septiembre de 2012.

1.13 Órgano Responsable del Proceso

El Órgano responsable del proceso de Licitación es el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. El Comité de Compras y Contrataciones está integrado por cinco (5) miembros.

- El funcionario de mayor jerarquía de la institución, o quien este designe, quien lo presidirá;

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 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 calificado 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

Según el artículo 11 de la Ley Núm. 3400-06 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 de este acápite 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.
- c) “Prácticas Restrictivas” son definidas como los actos o comportamientos realizados en el ámbito comercial o empresarial que resulten contrarios a la buena fe y ética comercial. Específicamente, se podría incluir dentro de estas prácticas, actuaciones como el engaño sobre la composición accionaria de una empresa; cambios en la dirección del taller o empresa luego de resultar adjudicados; que el oferente no presente, luego de evaluado, las maquinarias al momento de ser adjudicado, etc.

1.16 De los Oferentes/Proponentes Habilitados y no Habilitados

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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

1.17 Prohibición de Contratar con el Estado

Según establece el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, modificada por la Ley Núm. 449-06, 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 Núm. 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 de este procedimiento de contratación;
- 4) Todo personal del INABIE y MINERD;
- 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;

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 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 Núm. 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;

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 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 y sellados 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 Específicas. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho Pliego, posteriormente se ajuste al mismo.

La **NO ENTREGA** de cualquiera de los documentos requeridos en la etapa de subsanación implica **LA NO CALIFICACIÓN DE LA OFERTA** sin más trámite.

Las subsanaciones cuando sean requeridas, deberán ser remitidas EXCLUSIVAMENTE al correo electrónico: licitaciones@inabie.gob.do.

1.21 Rectificaciones Aritméticas

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 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 Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta

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

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

1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

Los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00)**, están obligados a constituir una Garantía Bancaria 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 de un **UNO POR CIENTO (1%)** 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. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria o aseguradora 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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

1.22.3 Garantía de Buen uso del Anticipo

El artículo 9 del Reglamento de Aplicación Núm. 543-12 establece que las entidades contratantes deberán entregar a las MIPYMES que resulten adjudicatarias de un contrato, 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, establecida en el Artículo 113 de dicho Reglamento.

Dicha garantía consistirá en una póliza de seguros y se presentará en pesos dominicanos (RD\$), por el mismo monto del anticipo y por el tiempo de vigencia del contrato (Artículo 113 del Reglamento Núm. 543-12).

1.22.4 Alcances de las Garantías

El Artículo 120 del Reglamento Núm. 543-12, establece que las garantías responderán a los siguientes conceptos:

- a) De cumplimiento de las formalidades requeridas.
- b) De cumplimiento de las obligaciones necesarias para el cierre de la operación.
- c) De las obligaciones derivadas del contrato.
- d) De los gastos originados al organismo contratante por demora del contratista en el cumplimiento de sus obligaciones y de los daños y perjuicios ocasionados al mismo, con motivo de la ejecución del contrato o en el supuesto de incumplimiento del mismo.
- e) En el contrato de suministro, la garantía responderá por la existencia de vicios o defectos de los Servicios y servicios suministrados, durante el plazo de garantía que se haya previsto en el contrato.

1.23 Devolución de las Garantías

El Artículo 121 del Reglamento Núm. 543-12 establece serán devueltas de oficio:


- a) **Garantía de la Seriedad de la Oferta:** Al o los adjudicatarios una vez integrada la garantía de fiel cumplimiento de contrato y a los demás oferentes con la notificación de descalificación.
- b) **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato y Garantía de Adjudicaciones Posteriores:** 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

Según el artículo 20 en su Párrafo 1 y 2 de la Ley de Compras Núm. 340-06, 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, sus representantes legales, por escrito, dirigidas a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones dentro del plazo previsto, quien se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.

Las Consultas se remitirán exclusivamente a través de las observaciones del proceso en el **Portal Transaccional de la DGCP. Específicamente en el botón mostrado a continuación:**

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

 **OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO**

Nota: Se aclara que, no se recibirán observaciones que no sean a través de la vía antes indicada.

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 www.inabie.gob.do y en el administrado por el Órgano Rector <https://comunidad.comprasdominicana.gob.do/STS/DGCP/Login.aspx>.

1.26 Enmiendas

Según lo establece el artículo 18 de la Ley Núm. 340-06 en su Párrafo 3, 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 del INABIE y en el portal administrado por el Órgano Rector.

Tanto las Enmiendas como las Circulares emitidas deberán estar inicialadas por el Comité de Compras y Contrataciones y 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

El artículo 67 de la Ley Núm. 340-06 establece que en los casos en que los Oferentes/Proponentes no estén conformes con las actuaciones o actos administrativos emitidos dentro del marco del proceso de contratación podrán interponer recurso de impugnación en contra de dichos actos por escrito y siguiendo los siguientes pasos:

- 1) El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento.
- 2) En los casos de impugnación de Adjudicaciones, para fundamentar el recurso, el mismo se registrará por las reglas de impugnación establecidas en los Pliegos de Condiciones Específicas.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 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.

Conforme al artículo 69 de la Ley Núm. 340-06, las controversias no resueltas por los procedimientos indicados en el artículo 67 citado precedentemente serán sometidas al Tribunal Contencioso Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley Núm.13-07, de fecha cinco (5) de febrero de 2007, que instituye el Tribunal Contencioso, Tributario y Administrativo. De igual modo, y 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 Núm. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).

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

1.28 Comité de seguimiento

Los comités de seguimiento son el mecanismo de control social, que, de manera más concreta, acercan a la comunidad al ejercicio y desempeño de la gestión pública y la función administrativa.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Los interesados podrán consultar con la Dirección General de Contrataciones Públicas las informaciones sobre el Comité de Seguimiento del **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**.

Sección II

Datos de la Licitación (DDL)

2.1 Objeto de la Licitación

Constituye el objeto de la presente convocatoria el **Contratación de los servicios de elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad Urbano y Modalidad JEE, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), de producción nacional, región Sur. (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-0038)** de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

2.2 Procedimiento de Selección

El proceso de selección será realizado mediante el procedimiento de Licitación Pública Nacional en etapas múltiples.

2.3 Fuente de Recursos

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, de conformidad con el artículo 32 del Reglamento Núm. 543-12 y tomando en cuenta las disposiciones contenidas en el Decreto Núm. 15-17 de fecha 8 de febrero de 2017, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto de los años 2022, 2023 y 2024 que sustentarán el pago de todos los servicios adjudicados y contratados 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

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil entregará a los adjudicatarios 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 anticipo se pagará de la forma siguiente:

Un cincuenta por ciento (50%) del valor total del anticipo, correspondiente al año escolar 2022-2023, en un plazo de 45 a 60 días hábiles, luego del registro satisfactorio del contrato en el Sistema de Trámites Regulares Estructurados (TRE) de la Contraloría General de la República y contra entrega de la póliza que garantice el Buen Uso del Anticipo.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

El cincuenta (50%) restante del valor total del anticipo, correspondiente al año escolar 2023-2024, en un plazo de 45 a 60 días hábiles, antes de iniciar el año escolar del periodo indicado.

El anticipo será amortizado (compensado) a razón de un 10% para el periodo del año escolar 2022-2023 y un diez por ciento (10%) para el periodo correspondiente al año escolar 2023-2024, mediante una tabla de amortización suministrada por la División de Contabilidad del INABIE, hasta completar el total anticipado.

El 80% restante será pagado a presentación de las facturas durante la ejecución del contrato aplicando las amortizaciones del anticipo, conforme a la tabla de amortización que corresponda a cada año escolar. Los pagos se realizarán vía libramiento y conforme a la política de pago establecida por la Tesorería Nacional de la República (período de 45 a 60 días hábiles) a partir de la recepción conforme del expediente, habiendo comprobado la validez y conformidad de los documentos sometidos.

La documentación requerida para pago debe ser depositada conforme a los procedimientos establecidos por el INABIE para los fines.

Para fines de pago, el suplidor deberá entregar a las oficinas del INABIE la factura con número de comprobante gubernamental de manera mensual correspondiente a las entregas realizadas en el mes anterior a la fecha de la factura. Deberá anexar los conduce de recepción correspondientes y los mismos deberán estar validados, firmados y sellados por los directores de los centros educativos correspondientes y el representante Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE).

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 de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

2.5 Cronograma de la Licitación

Actividades	Periodo de Ejecución
1. Publicación llamada a participar en la licitación	Miércoles 13 de abril de 2022
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	50% del plazo para presentar Ofertas. Lunes 9 de mayo de 2022
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	No más allá de la fecha que signifique el 75% del plazo para presentar Ofertas. Martes 19 de mayo de 2022
4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.	Presentación de Oferta hasta el martes 31 de mayo de 2022 a las 5:00 pm Apertura de ofertas Miércoles 8 de junio de 2022 a las 9:00 am
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas	Viernes 24 de junio de 2022

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

“Sobre A” y Homologación de Muestras, si procede.	
6. Informe Preliminar Evaluación de Ofertas Técnicas.	Martes 28 de junio de 2022
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Miércoles 29 de junio de 2022
8. Ponderación y evaluación de Subsanciones	Martes 5 de julio de 2022
9. Notificación de Informe Definitivo y Calificación para Apertura Oferta Económica.	Miércoles 6 de julio de 2022
10. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”	Jueves 6 de julio de 2022 a las 9:00 am
11. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”	Jueves 14 de julio de 2022
12. Acto de Adjudicación.	Lunes 18 de julio de 2022
13. Notificación de Adjudicación.	Miércoles 20 de julio de 2022
14. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Miércoles 27 de julio de 2022
15. Suscripción del Contrato.	Viernes 29 de julio de 2022
16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Lunes 1 de agosto de 2022

2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

El Pliego de Condiciones estará disponible en la página Web del INABIE <http://inabie.gob.do/transparencia> o en la página web de la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP) www.dgcp.gob.do pulsando la pestaña “**Portal Transaccional**”, para todos los interesados.

Los Oferentes deberán pulsar en el Portal Transaccional el botón “**mostrar interés**” al ingresar al proceso de compras en su oficina virtual del portal, a los fines de que la Entidad Contratante tome conocimiento de su interés en participar y poder recibir las alertas y notificaciones sobre lo sucedido durante el proceso.

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, Representante Legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en el presente Pliego de Condiciones, el cual tiene carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

2.8 Descripción de los Servicios y Fichas Técnicas

Los bienes a ser suplidos por los oferentes son Pan, Galleta Dulce y Galleta Salada, los cuales deberán cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas y las formulaciones; deberán ser empacados en fundas plásticas aptas para alimentos, de forma individual cada galleta. Las propuestas se deberán presentar de manera conjunta para los tres productos o bienes. Las **Fichas Técnicas** y las **Fórmulas** de cada producto se presentan en las siguientes páginas.

Nota: Las fórmulas de los productos incluyen como materia prima la harina de trigo. En caso de ocurrir situaciones que impidieran el uso de esta materia prima (limitaciones en la producción nacional, costo de producción, u otras) el INABIE tomara las decisiones pertinentes para su sustitución.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO :	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
	GALLETA DULCE	CÓDIGO : FT-GD-001
		REVISIÓN 1 10
		PÁGINA : 1 / 3
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Galleta Dulce: Es el producto elaborado a base de harina de trigo, azúcar, manteca vegetal, leche en polvo, avena, ajonjolí, pasas, sal, canela en polvo, huevos, vainilla, polvo de hornear, de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación. Nota: Las pasas podrán ser sustituidas por frutas procesadas de producción nacional, aprobadas previamente por el INABIE.
ENVASE	Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto durante su transporte y almacenamiento.
DURACION	Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.
ALMACENAMIENTO	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

La galleta deberá estar íntegra y fresca, con una textura y consistencia suave, no dura ni tostada. La estructura física debe ser uniforme de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecosida (quemada) ni deficiente de cocción (cruda).

2.2 Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *
GRASAS	18.0 %
PROTEINAS	8.0 %
CARBOHIDRATOS	54.0 %

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.


ENERGIA	417 Kcal/100 gramos
Tolerancia \pm 10%	
Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:	
Grasas: 10.3 g / Proteínas 4.6 g / Carbohidratos: 31.0 g	
<u>234 Kcal /ración</u>	
<u>2.3 Fortificación con micronutrientes</u>	
La harina de trigo utilizada para la elaboración de la galleta dulce deberá ser fortificada con los micronutrientes y en la proporción que establecen la Norma Dominicana : - NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones (Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)	
Las empresas suplidoras de galleta dulce deberán verificar que la harina contiene los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.	
<u>2.4 Peso de la galleta dulce</u>	
El peso establecido para la unidad de galleta dulce es 57 gramos (2.0 onzas).	
<u>2.5 Requisitos Organolépticos</u>	
CARÁCTERÍSTICA	DESCRIPCIÓN
ASPECTO	De forma íntegra, consistencia compacta, suave (no dura)
COLOR	Propio del producto bien cocido
OLOR	Agradable, propio del producto fresco
SABOR	Agradable, propio del producto fresco
<u>2.5 Requisitos Microbiológicos</u>	
PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 5,000 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/g
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/g

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Otros microorganismos patógenos	AUSENTES
<p>UFC= Unidades Formadoras de Colonias</p> <p><u>2.6 Requisitos del Envase y Etiquetado</u></p> <p>El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del alimento: GALLETA DULCE - Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase. -Contenido neto del envase en peso. - Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica. - Numero del Registro Industrial de la empresa. - Identificación del lote. -Fecha de vencimiento. - Instrucciones para la conservación. -Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 <u>Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables</u>. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. <p>Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR. - La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA". 	

	PRODUCTO: GALLETA SALADA	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-GS-001
		REVISIÓN 1 05

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE		PÁGINA : 1 / 3
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Galleta Salada: Es el producto elaborado a base de harina de trigo, maíz, manteca vegetal , huevos, azúcar, levadura agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.
ENVASE	Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto durante su transporte y almacenamiento.
DURACION	Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.
ALMACENAMIENTO	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

La galleta deberá estar íntegra y fresca. Su estructura física será compacta y uniforme de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobre cocida (quemada) ni deficiente de cocción (cruda).

2.2 Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *
GRASAS	8.0 %
PROTEINAS	11.0 %
CARBOHIDRATOS	66.0 %
ENERGIA	375 Kcal/100 gramos

Tolerancia ± 10%

Composición nutricional para los valores de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:

Grasas: 4.56 g / Proteínas 6.3 g: / Carbohidratos: 37.0 g

214 kcal / ración.

2.3 Fortificación con micronutrientes

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

La harina de trigo y la harina de maíz utilizadas para la elaboración del pan deberán ser fortificadas con los micronutrientes y en la proporción que establecen las Normas Dominicanas:

- NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones

(Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A, E y B6)

- NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones

(Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)

Las empresas suplidoras de galleta salada deberán verificar que las harinas contienen los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.

2.4 Peso del producto

El peso establecido para la unidad de galleta salada es 57 gramos (2.0 onzas).

2.5 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Uniforme, consistencia propia del producto.
COLOR	Propio del producto bien cocido
OLOR	Agradable, propio del producto fresco
SABOR	Agradable, propio del producto fresco

2.6 Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 5,000 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/g
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/g
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

2.7 Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: GALLETA SALADA

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.

Contenido neto del envase en peso.

- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

- Numero del Registro Industrial de la empresa.

- Identificación del lote.

-Fecha de vencimiento.


- Instrucciones para la conservación.

-Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.

Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.

- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: PAN	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FT-P-001
		REVISIÓN: 1 10
		PÁGINA: 1 / 3
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Pan : Es el producto elaborado a base de harina de trigo , maíz , manteca vegetal , huevos, azúcar, levadura, agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.
ENVASE	Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

DURACION	Cuatro (4) días, en envase cerrado y bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.
ALMACENAMIENTO	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

El pan deberá estar fresco, suave al tacto, con humedad apropiada (no seco). Su estructura física será íntegra de acuerdo a la forma del pan. No deberá presentar presencia de mohos ni partículas extrañas. No deberá estar sobrecochado (quemado) ni deficiente de cocción (crudo).

2.2 Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *
GRASAS	6.0 %
PROTEINAS	10.0 %
CARBOHIDRATOS	60.0 %
ENERGIA	330 Kcal/100 gramos

Tolerancia \pm 10%

Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:

Grasas : 3.4 g / Proteínas 5.7 g : / Carbohidratos : 34.0 g

188 Kcal/ración

2.3 Fortificación con micronutrientes

La harina de trigo y la harina de maíz utilizadas para la elaboración del pan deberán ser fortificadas con los micronutrientes y en la proporción que establecen las Normas Dominicanas:

- **NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones**
(Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A, E y B6)
- **NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones**
(Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)

Las empresas suplidoras de pan deberán verificar que las harinas contienen los micronutrientes y en la proporción que establecen las normas, requiriendo a sus suplidores una garantía de cumplimiento y realizando evaluaciones periódicas.

2.4 Peso del Pan

El peso establecido para la unidad de pan es 57 gramos (2.0 onzas).

2.5 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Producto íntegro, masa suave, exento de mohos y materias extrañas
COLOR	Propio del producto bien cocido
OLOR	Agradable, propio del propio fresco

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

SABOR	Agradable, propio del propio fresco
<u>2.6 Requisitos Microbiológicos</u>	
PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 5,000 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/g
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/g
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES
UFC= Unidades Formadoras de Colonias	
<u>2.7 Requisitos del Envase y Etiquetado</u>	
El envase deberá ser apropiado para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana <u>NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados)</u> , por lo cual deberá contener la siguiente información:	
- Nombre del alimento: PAN	
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.	
Contenido neto del envase en peso.	
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.	
- Numero del Registro Industrial de la empresa.	
- Identificación del lote.	
-Fecha de vencimiento.	
- Instrucciones para la conservación	
-Número del Registro Industrial de la empresa.	
- Identificación del lote.	
-Fecha de vencimiento.	

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.


- Instrucciones para la conservación.

- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.

Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.

- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.


- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

 <small>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL</small> INABIE	FÓRMULA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
	PRODUCTO:	CÓDIGO: FEP -GD-001
	GALLETA DULCE	REVISIÓN: 06
		PÁGINA: 1/1

INGREDIENTES	CANTIDAD
HARINA DE TRIGO *	100 LIBRAS
AZÚCAR	37 LIBRAS
MANTECA VEGETAL	50 LIBRAS
AVENA	33 LIBRAS
HUEVOS	150 UNIDADES
AJONJOLI	10.5 LIBRAS
PASAS O FRUTAS PROCESADAS DE PRODUCCIÓN NACIONAL	10.5 LIBRAS
LECHE	4 LIBRAS
POLVO DE HORNEAR	1 LIBRA
AGUA	8 LIBRAS
VAINILLA	1 LIBRA
CANELA	1 LIBRA
SAL	0.5 LIBRAS


OBSERVACION * : SE PODRÁ SUSTITUIR PARCIALMENTE LA HARINA DE TRIGO POR HARINAS DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE PRODUCCIÓN NACIONAL (HARINAS ALTERNATIVAS) EN UNA PROPORCIÓN ESTABLECIDA POR EL INABIE, SIEMPRE QUE SE MANTENGA EL PRECIO DEL PRODUCTO, ESTABLECIDO EN EL PRESENTE PLIEGO.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	FÓRMULA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO PRODUCTO: GALLETA SALADA	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FEP-GS-001
		REVISIÓN: 03
		PÁGINA: 1/1

INGREDIENTES	CANTIDAD
HARINA DE TRIGO *	100 LIBRAS
HARINA DE MAÍZ	10 LIBRAS
MANTECA VEGETAL	10 LIBRAS
HUEVOS	70 UNIDADES
AZÚCAR	5 LIBRAS
LEVADURA	2 LIBRAS
AGUA	37 LIBRAS
SAL	2 LIBRAS Y 2 ONZAS

OBSERVACION * : SE PODRÁ SUSTITUIR PARCIALMENTE LA HARINA DE TRIGO POR HARINAS DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE PRODUCCIÓN NACIONAL (HARINAS ALTERNATIVAS) EN UNA PROPORCIÓN ESTABLECIDA POR EL INABIE, SIEMPRE QUE SE MANTENGA EL PRECIO DEL PRODUCTO, ESTABLECIDO EN EL PRESENTE PLIEGO.


 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	FÓRMULA DE ELABORACIÓN DE PRODUCTO PRODUCTO: PAN	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FEP-P-001
		REVISIÓN: 07
		PÁGINA: 1/1

INGREDIENTES	CANTIDAD
*HARINA DE TRIGO	100 LIBRAS
HARINA DE MAÍZ	10 LIBRAS
MANTECA VEGETAL	10 LIBRAS
HUEVOS	70 UNIDADES
AZÚCAR	10 LIBRAS
LEVADURA	2 LIBRAS
AGUA	37 LIBRAS
SAL	2 LIBRAS Y 2 ONZAS

OBSERVACION * : SE PODRÁ SUSTITUIR PARCIALMENTE LA HARINA DE TRIGO POR HARINAS DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE PRODUCCIÓN NACIONAL (HARINAS

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

ALTERNATIVAS) EN UNA PROPORCIÓN ESTABLECIDA POR EL INABIE, SIEMPRE QUE SE MANTENGA EL PRECIO DEL PRODUCTO, ESTABLECIDO EN EL PRESENTE PLIEGO.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN PANADERIAS	FECHA ACTUALIZACION: 110/4/2022
		CODIGO : FT- BPMP-001
		REVISION : 0
	FICHA TECNICA	PAGINA : 1 / 4

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	<p>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ; Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial La Comisión del CODEX ALIMENTARIUS/Código CAC-RCP1-1969-Rev. 2003) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.</p> <p>Panadería: establecimiento donde se elaboran productos de panificación y de repostería.</p>
---------------------	--

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos de las Instalaciones.

2.1.1 Emplazamiento y vías de acceso. Las edificaciones deben estar ubicadas en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no estar expuestas a inundaciones. No deben estar cerca de cañadas, basureros. Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento y sus inmediaciones deben tener una superficie dura y pavimentada, apta para el tráfico rodado.

2.1.2 Área externa. El área externa de las instalaciones debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas.

2.1.3 Área interna

Edificación. La edificación debe ser construida de cemento. No se permiten paredes metálicas.

Espacio. Debe disponerse de espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, ubicar los equipos de acuerdo al orden del proceso. También el espacio debe permitir la limpieza de las áreas y equipos.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Pisos. Los pisos deben ser construidos con material fácilmente lavable, tener un buen estado de conservación. Con drenaje adecuado.

Paredes. Las paredes deben ser construidas con material fácilmente lavable. En buen estado de conservación, limpias, sin residuos de alimentos pegados. Sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.

Techos Los techos deben estar limpios, bien conservados, sin acumulación de suciedad, sin pintura descascarada, ni partículas desprendibles. Libres de filtraciones, goteras o huecos que permitan el acceso de las plagas.

Ventanas Las ventanas deben ser construidas de material adecuado, Deben mantenerse en buen estado, limpias, con cierre hermético, las exteriores deben tener malla protectora contra plagas.

Puertas Las puertas deben ser construidas de material adecuado, con cierre hermético hacia fuera. Las de acceso al exterior deben tener mallas protectoras contra plagas. Los marcos limpios y buen estado.

Instalaciones Eléctricas: No deben ofrecer riesgos para las operaciones ni el personal, protegidas y en buen estado.

Iluminación. Iluminación debe ser suficiente para observar las operaciones y facilitar la limpieza permitiendo observar desperdicios en lugares de difícil acceso. Las lámparas, deben tener protección contra roturas.

Ventilación. La ventilación debe ser adecuada para evitar el calor excesivo.

2.1.4. Abastecimiento de agua

La panadería debe disponer de un suministro adecuado a agua y con la presión necesaria para las operaciones y la limpieza. El agua utilizada en el proceso debe ser potable. Los medios de almacenamiento (tanques, cisternas, tinacos) deben estar protegidos con tapas y deben limpiarse periódicamente.

La cisterna debe ser construida de forma tal que la tapa no esté al mismo nivel del piso, para evitar contaminación del agua.

2.1.5 Eliminación de desechos líquidos.

La edificación debe tener un sistema de eliminación de desechos líquidos, con protección, en el área de proceso y el cuarto de fermentación.

2.1.6 Eliminación de desechos sólidos

Se debe disponer de medios para la eliminación de desechos sólidos (basura). Los zafacones deben ser suficientes, estar en buen estado, con tapas y fundas plásticas. El depósito externo para la basura debe ser adecuado, para evitar la acumulación de desperdicios.

2.1.7 Servicios de higiene del personal

Baños.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Los baños deben estar ubicados fuera del área de proceso para evitar contaminación. Con inodoros y lavamanos limpios, con aguas y en buen estado de funcionamiento. Debe disponerse de manera permanente de materiales de higienización (papel higiénico, jabón y papel para secado de manos).

Lavamanos en el área de proceso.

Debe disponerse de lavamanos en el área de proceso para uso del personal. Bien ubicados, limpios, con suficiente agua. Con jabón y papel para secado de manos.

2.2 Requisitos del personal

El personal debe presentar buenas condiciones de higiene, con las uñas cortas y limpias, cabello corto y recogido, barba afeitada o cubre barba.

Vestimenta color claro, limpia y en buen estado. No deben vestir camisetas sin mangas, pantalones cortos. Usar delantal, retenedores de cabello y calzados cerrados.

No debe usar prendas (cadenas, anillos, reloj, aretes u otros objetos desprendibles).

El personal no debe presentar heridas o lesiones abiertas, ni toser o estornudar con frecuencia ni presentar algún signo visible de enfermedad. La empresa debe evaluar periódicamente la salud de los empleados y conservar los registros de los análisis y realizados.

El personal debe mantener un comportamiento adecuado durante su trabajo (no tocarse el cuerpo, nariz, cabello, no comer en el área de trabajo, no masticar goma de mascar, lavarse las manos después del baño y cuando se requiera).

2.3 Control de Plagas

La panadería debe tener un programa de control de plagas con registros y datos sobre las actividades realizadas. Debe estar definido el método para controlar las plagas, donde se establezcan los lugares para aplicar los productos que se requieren. Los productos químicos deben ser aprobados para la industria de alimentos. La empresa externa que realiza el servicio de control de plagas debe tener la certificación del Ministerio de Medio Ambiente y otros organismos estatales responsables de controlar esa actividad.

2.4 Programa de Limpieza.

La panadería debe tener definido un programa de limpieza de la planta y equipos (lugares, frecuencia, método, productos, responsable, registros).

2.5 Requisitos en el proceso de elaboración de los productos

2.5.1 Controles en la recepción de materias primas

La panadería debe realizar un proceso de control en la recepción de materias primas, para verificar la calidad de los materiales que serán utilizados en la elaboración de los productos. Se deben llevar registros de esa actividad.

2.5.2 Almacén de materias primas.

La panadería debe tener un lugar específico para almacenar las materias primas, limpio, organizado y en buenas condiciones físicas (paredes y techos sin grietas, desprendimiento de pintura, filtraciones). El lugar debe ser cerrado y de acceso restringido. Los productos deben ser colocados en tarimas y

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

anaqueles separados de la pared y el techo. Las materias primas deben estar identificadas y separadas. Se debe implementar un método de rotación (lo primero en entrar es lo primero en salir, PEPS)

2.5.3 Cuarto de fermentación

Debe ser construido con paredes y techos fáciles de limpiar, utilizando materiales aprobados para esos fines. Nota: No se permite el uso de madera, Sheetrock, Plywood u otro material no adecuado para ese proceso.

El piso debe tener drenaje adecuado, sin acumulación de agua. La iluminación debe permitir observar el interior con claridad y con protección contra rotura. El medio de calentamiento no debe afectar la inocuidad del producto. **Nota:** No se permite usar estufa de gas propano dentro del cuarto de fermentación para calentar agua y producir vapor.

2.5.4. Condiciones de equipos y utensilios.

Los equipos y utensilios deben tener condiciones adecuadas para su funcionamiento, limpios y en buen estado.

Nota: En el área de procesos no se pueden utilizar motores de combustión interna (gasolina o gasoil), para el funcionamiento de los equipos.

Las superficies de los equipos en contacto con las materias primas, productos intermedios y producto final deben ser de acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben tener tope de acero inoxidable.

2.5.5 Envasado y empaque.

El proceso de envasado y empaque debe realizarse sin riesgos para la inocuidad del producto final. Los empaques deben ser adecuados para la protección del producto.

Nota: Los productos deben tener envase individual, para lo cual la panadería deberá disponer de una maquina envasadora automática para empaques individuales

El personal que labora en el proceso de envasado, debe utilizar guantes y mascarillas, y cumplir estrictamente con las reglas de higiene y comportamiento,

2.5.6. Almacén producto terminado.

La panadería debe disponer de un espacio para el almacenamiento del producto terminado, protegido del acceso de plagas, limpio y con ventilación adecuada. Debe disponer de anaqueles para la colocación de los productos, de manera ordenada para no afectar su integridad. Se deben llevar controles de la rotación del producto (primero en entrar, primero en salir. PEPS).

2.6 Vehículos para distribución.

La panadería debe disponer de vehículos para la distribución de los productos, en buen estado de funcionamiento, limpios, con espacio suficiente para colocar los alimentos sin afectar su integridad.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Los vehículos deben tener un compartimiento cerrado para la protección para los productos durante su distribución.

2.9 Duración del Suministro

El Llamado a Licitación se hace sobre la base de un suministro del servicio para los años de docencia escolar **2022-2023 y 2023-2024** iniciand o en el **mes de agosto de 2022** en el día y hora indicado en el calendario escolar establecido y aprobado por el Consejo del Ministerio de Educación.

Párrafo: La entidad contratante se reserva el derecho de hacer ajustes a las rutas, cantidades y tipos de alimentos a entregar, siempre en coordinación con los adjudicatarios involucrados y tratando en la medida de lo posible de no afectar sus intereses comerciales, en cuyo caso el oferente adjudicado, deberá aplicar los ajustes establecidos.

2.10 Programa de Suministro

Entrega diaria a la totalidad de los centros educativos de las rutas contratadas; siendo la hora tope para concluir la entrega final hasta las 8:00 a.m. en la tanda matutina y hasta las 2:00 p.m. en la tanda vespertina, de la modalidad PAE Urbano. Para tales fines el adjudicatario recibirá un calendario con el número de raciones diarias a distribuir en cada Centro Educativo de su ruta.

2.11 Presentación de Propuestas Técnica “Sobre A” y Económica “Sobre B”

Las propuestas Sobre A y Sobre B se recibirán a través del portal transaccional administrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas, vía correo electrónico licitaciones@inabie.gob.do, o de manera presencial en las instalaciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) cito: en la Avenida 27 de Febrero, No. 550, Manganagua, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional.

En caso de presentar oferta a través del Portal Transaccional, y no tener membresía (vinculación de usuario en el Portal Transaccional), visitar el siguiente sitio web <https://www.dgcp.gob.do/servicios/vinculacion-de-usuario/> para conocer los requisitos y procedimiento. El proceso de vinculación es totalmente virtual a través del Portal Transaccional.

Para poder presentar oferta a través del Portal Transaccional en este proceso dirigido a MIPYMES, deberá obtener en el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes la certificación de clasificación empresarial MIPYMES. Luego debe solicitar la inclusión de esta certificación en su constancia del Registro de Proveedores del Estado.

2.12 Lugar, Fecha y Hora

Las propuestas Sobre A y Sobre B serán recibidas vía el Portal Transaccional hasta el día y hora indicada 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.

2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en la Oferta Técnica

Las propuestas serán recibidas **EXCLUSIVAMENTE** de manera virtual a través del Portal Transaccional administrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Los interesados pueden consultar el instructivo de presentación de ofertas de la Dirección de Contrataciones Públicas, el cual se encuentra disponible en el siguiente enlace <https://www.youtube.com/watch?v=1YQXoWlOe7w>.

2.14 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica

A. Documentación Legal:

1. Formulario de Presentación de Oferta (**SNCC.F.034**). Debidamente completado, firmado y sellado. **(NO SUBSANABLE)**.
Nota: El oferente establecerá en el literal B del citado formulario, el / los lotes dentro de la provincia en el cual se encuentra instalada su empresa y por el cual participa en la presente licitación, considerándose Calificado para dicho(s) lote(s) y para aquellos aldeaños que no se encuentren a distancias que impliquen desplazamientos superiores a 10 kilómetros. No deberán presentar en este formulario valores numéricos de raciones, matrícula o su equivalente en la moneda de curso legal (RD\$).
2. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**). Debidamente lleno, firmado y sellado. **(Nota: Estos datos serán utilizados para vía de contacto, por lo que deben ser exactos). Es responsabilidad del proveedor colocar los datos para contactarlos y notificarles los resultados del proceso de la licitación. (SUBSANABLE)**.
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con el rubro:
 - 50181901 – Pan
 - 50181903 – Galleta

Si está en proceso de inscripción, debe presentar la constancia del mismo. El RPE es indispensable para poder contratar al Oferente. **(SUBSANABLE)**.

4. Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado y vigente, el cual debe corresponderse con el domicilio legal de la empresa. **(SUBSANABLE)**.
5. Copia de la cédula de identidad o pasaporte del representante legal de la empresa. **(SUBSANABLE)**.
6. Certificación de clasificación empresarial MIPYMES. **(SUBSANABLE)**.
7. Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia y debidamente sellada con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). **(SUBSANABLE)**.
8. Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual, donde se evidencie el nombramiento y vigencia del actual Consejo de Administración, el o los gerentes debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia, debidamente sellado con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). **(SUBSANABLE)**.
9. Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 y de no estar en proceso de quiebra, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la República (PGR). (Ver modelo anexo: Declaración Jurada). **(SUBSANABLE)**.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Párrafo: Los oferentes participantes además de completar el formulario de información del oferente, deberán responder el formulario de informaciones en el siguiente enlace <https://inabie.gob.do/index.php/new/320-formulario-para-licitacion-pae-jee-2022-2024>, esto a los fines de que el INABIE puede tener en formato amigable los datos credenciales del oferente para la producción de los actos administrativos que devienen del proceso.

B. Documentación Financiera:

1. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. **(SUBSANABLE)**.
2. Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. **(SUBSANABLE)**.
3. Referencia Bancaria (al menos 1).

C. Documentación Técnica:

1. Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello del Oferente. Debidamente lleno, firmado y sellado. **Nota: El incumplimiento en cualquiera de los requerimientos de este formulario, descalifica automáticamente al oferente. (NO SUBSANABLE)**.
2. Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos. **(NO SUBSANABLE)**.
3. Permiso Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública, al día. **(SUBSANABLE)**.
4. Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local vigente donde opera el Oferente, instalada en el país de la Entidad Contratante. Debe quedar especificado claramente la dirección del local. En los casos que el local de planta física del oferente sea de su propiedad y carezca de una constancia de propiedad o certificado de título debe presentar una declaración jurada de mejora debidamente legalizada en la Procuraduría General de la República o registrada en el registro civil correspondiente. Para el caso de que el terreno o el local sea propiedad del ayuntamiento debe presentar el contrato formalizado entre el oferente y el representante del Ayuntamiento debidamente legalizado por la Procuraduría General de República. **(NO SUBSANABLE)**.
5. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y procesados. **(NO SUBSANABLE)**.
6. Presentación del Programa de Control de plagas y los productos aplicados aprobados para la industria alimenticia. **(NO SUBSANABLE)**.

Nota: Quienes resulten adjudicatarios, deberán depositar dentro del periodo de ejecución del contrato la Certificación NORDOM 646 emitida por el INDOCAL.

Para los consorcios:

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

1. Original del Convenio 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 la solvencia económica y financiera y la idoneidad técnica y profesional de este último;

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

dicha solvencia e idoneidad se podrá acreditar mediante la sumatoria acumulada de las credenciales de cada uno de los miembros. **(NO SUBSANABLE)**.

El convenio del consorcio, debe estar notariado y legalizado por la Procuraduría General de la República (PGR) y registrado en el Registro Civil y Conservaduría e Hipotecas correspondiente.

2. Acta de Asamblea de cada empresa que sea socia, en la que se refiera la decisión de participar en el Consorcio y la designación de un representante o gerente único dentro del mismo. Debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa y debidamente sellada con el sello social de la empresa. **(SUBSANABLE)**.
3. Certificación o copia del acta de inscripción en el Registro Nacional de Contribuyentes. **(SUBSANABLE)**.
4. Certificación de inscripción provisional en el Registro de Proveedor del Estado. **Si el consorcio resultará adjudicatario deberá depositar certificación de inscripción definitiva, en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles, a partir de la fecha de notificación de la adjudicación. (SUBSANABLE)**.

Las empresas o personas físicas que presenten ofertas como un consorcio serán consideradas a los fines del presente Pliego de Condiciones como una sola entidad, por lo que no podrán presentar otras ofertas en forma individual o como integrante de otro conjunto. **De igual manera, los accionistas de una razón social no podrán participar como oferente en el mismo proceso como persona física ni figurar como accionista en otra empresa participante.**

Los integrantes del consorcio responderán solidariamente por todas las consecuencias de su participación en el conjunto, en los procedimientos de concesión y terminación de los productos contratados. Por lo que, dicha sociedad durará como mínimo, el tiempo necesario para la ejecución del contrato, hasta su liquidación y terminación.

Los consorcios deberán proporcionar en su oferta toda la documentación legal y financiera de cada uno de los integrantes del mismo.

Las empresas que conformen el consorcio, deberán estar certificadas como MIPYMES y el capital de ellas reunido no podrá exceder el umbral establecido para las medianas empresas según la clasificación establecida por el Ministerio de Industria y Comercio.

Aclaraciones sobre la documentación a presentar

NOTA 1: La documentación debe ser presentada en el mismo orden detallado en el numeral 2.14

NOTA 2: Todas las certificaciones, permisos y registros deben estar vigentes.

NOTA 3: Todos los documentos notariados, deberán estar legalizados por la Procuraduría General de la República (PGR).

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

NOTA 4: La dirección del domicilio de las instalaciones de la panadería indicado en el formulario de información del oferente, debe de coincidir con el visitado por los peritos técnicos para ser habilitado.

NOTA 4: Los documentos deben ser cargados de forma individual identificado el nombre de cada uno y si pertenecen al sobre A, o al sobre B.

2.15 Documentación a Presentar en la Oferta Económica

El “Sobre B” contendrá única y exclusivamente lo siguiente:

- A) Garantía de la Seriedad de la Oferta. Correspondiente a la Licitación Pública Nacional de INABIE (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-00___).

La Garantía de Seriedad de la Oferta a ser depositada por el Oferente en el Sobre B, consistirá en una Póliza de Seguro a favor de la Entidad Contratante, emitida por empresas aseguradoras o bancos comerciales de la República Dominicana. El cálculo del monto a asegurar se hará a partir del valor total del lote o los lotes por los que concursa el Oferente o Valor de la Oferta; para lo cual habrá de multiplicarse el Valor de la Oferta por un uno por ciento (1%).

Valor de la Póliza a asegurar = Valor de la Oferta x 1%.

Las ofertas deberán ser presentadas única y exclusivamente en el modelo que se anexa al efecto, (Referencia: MOD-INABIE-01-2) y una vez recibidas serán debidamente selladas por el Notario Público actuante, siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.

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 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.

A fin de cubrir las eventuales variaciones de la tasa de cambio del Dólar de los Estados Unidos de Norteamérica (US\$) o producto de la inflación, el **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)** 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\$) o de la inflación publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.

En el caso de que el Oferente/Proponente Adjudicatario solicitara un eventual ajuste, el **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)** se compromete a dar respuesta dentro de los siguientes **cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la fecha de acuse de recibo de la solicitud realizada.

La solicitud de ajuste no modifica 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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Sección III

Apertura y Validación de Ofertas

3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres

Las aperturas se realizarán en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones, en un acto virtual que podrá seguirse en tiempo real a través de una plataforma de streaming cuyo link que se colgará en el portal institucional y se remitirá a través de la sección “mensaje público”.

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los Sobres A de los Oferentes/Proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque el acto de apertura de los Sobres A no se inicie a la hora señalada. El Notario Público actuante concluido el acto de recepción de ofertas, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre en el acta del proceso.

3.2 Apertura del Sobre contentivo de Propuestas Técnicas

Las aperturas se realizarán en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones virtualmente, en un acto virtual que podrá seguirse en tiempo real a través de una plataforma de streaming cuyo link que se colgará en el portal institucional y se remitirá a través de la sección “mensaje público”.

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 apertura, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre.

El acta notarial estará disponible para los Oferentes/ Proponentes, Representantes Legales o Agentes Autorizados, 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, procederán a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido “**Sobre A**” **Oferta Técnica**. 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**” **Oferta Técnica**, los Peritos determinarán si cada Oferta se ajusta sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas; o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad a lo establecido en el numeral 1.20 del presente documento.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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

Validación de documentación presentada: El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) como Entidad Contratante se reserva el derecho de validar con las entidades correspondientes, todos los documentos suministrados como partes de las ofertas; es decir, que con la Presentación de su Oferta se autoriza al INABIE a validar las informaciones presentadas.

Nota: De comprobarse que alguna de estas informaciones ha sido alterada o falsificada, el oferente queda descalificado automáticamente, siendo pasible de ser sometido a las sanciones que establece la normativa que rige la materia.

Nota sobre la solicitud de documentos relativos a las omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables: Para dar respuesta oportuna y eficiente, se notificará a los oferentes mediante correo electrónico con los datos suministrados en el formulario de información del oferente para que confirmen o den acuse de recibo de la documentación enviada por lo que; **el INABIE no se hace responsable de la inobservancia, falta de claridad del correo suministrado, así como la no revisión de los medios proporcionados.**

Formularios Estándar y documentos a verificar en el acto de apertura:

1. Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: SNCC-F-34).

3.4 Criterios de Evaluación Oferta Técnica

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad “**CUMPLE / NO CUMPLE**” a partir de los documentos solicitados en el numeral 2.14 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

Evaluación legal..... CUMPLE/ NO CUMPLE.

Que las credenciales presentadas por el oferente, de conformidad con el numeral 2.14 del presente pliego de condiciones específicas demuestren que está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

Evaluación Financiera..... CUMPLE/NO CUMPLE.

Que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales y de la seguridad social y que haya depositado al menos una referencia bancaria.

Evaluación Técnica..... CUMPLE/NO CUMPLE.

1. Que los locales y/o panaderías **CUMPLEN** con los requerimientos establecidos por la Entidad Contratante para producir y distribuir los alimentos; de acuerdo a lo estipulado en el formulario estándar de Capacidad Instalada.
2. Que posee los medios de transporte requeridos para distribuir los alimentos, o en su defecto presenta pruebas fehacientes de su compromiso para subcontratarlos.
3. Que tiene la capacidad operativa para la distribución de alimentos puerta a puerta.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Evaluación Visita Técnica. –

Conforme a los puntos establecidos en el Formulario de Visita Técnica Anexo 7 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil realizará mínimo una inspección previa a las plantas de los Oferentes, como parte del proceso de la evaluación técnica, a fin de constatar que las operaciones de dicho oferente son afines a los bienes licitados y al objeto de este procedimiento de licitación pública nacional, para comprobar que el estado de las mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponden con lo presentado en la Declaración Jurada de no prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra, de capacidad instalada y Buenas Prácticas de Manufactura, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos; en las fotos y en el Formulario de Capacidad Instalada (Anexo 4).

El INABIE se reserva el derecho de inspeccionar las instalaciones del oferente en cualquier momento durante el proceso de licitación y/o producción de los bienes si el oferente resultare adjudicado. Si en cualquiera de esas visitas se verifica que las instalaciones o el taller de producción de los bienes no se encuentran en la dirección establecida por el oferente en el formato de oferta, automáticamente se invalida la oferta o el contrato firmado. El oferente deberá declarar la dirección de sus instalaciones de producción y administrativas (ambas si las tuviere) en el formato de oferta y solo en estas direcciones será visitado con fines de evaluación y validación de oferta.

3.4.1 Requisitos legales

Evaluación legal		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034). Debidamente lleno, firmado y sellado. (SUBSANABLE)	
2	Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042). (SUBSANABLE).	
3	Registro de Proveedores del Estado (RPE) (SUBSANABLE).	
4	Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado y vigente (SUBSANABLE).	
5	Copia de cédula de identidad o pasaporte del representante legal de la empresa. (SUBSANABLE).	
6	Certificación de clasificación empresarial MIPYMES. (SUBSANABLE).	
7	Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). (SUBSANABLE).	
8	Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). (SUBSANABLE).	
9	Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 y de no estar en proceso de quiebra, con firma	

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

	legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la República (PGR). (Ver modelo anexo: Declaración Jurada). (SUBSANABLE) .	
No.	Documento legal para consorcios	Cumple / No cumple
1	Original del Convenio de Consorcio.	
2	Acta de Asamblea de cada empresa que sea socia.	
3	Certificación o copia del acta de inscripción el Registro Nacional de Contribuyentes	
4	Certificación de inscripción provisional en el Registro de Proveedor del Estado	
5	Documentación legal y financiera de cada uno de los integrantes del mismo.	

3.4.2 Requisitos financieros

Evaluación Financiera		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social. (SUBSANABLE) .	
2	Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII). (Subsanable) .	
3	Referencia Bancaria. (Subsanable) .	

3.4.3 Requisitos técnicos

Evaluación técnica		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Formulario de Capacidad Instalada (NO SUBSANABLE) .	
2	Permiso Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública, al día. (SUBSANABLE) .	
3	Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local (NO SUBSANABLE) .	
4	Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte (NO SUBSANABLE) .	
5	Presentación del Programa de Control de plagas y los productos aplicados aprobados para la industria alimenticia. (NO SUBSANABLE) .	

3.4.4 Visita Técnica.

Conforme a los puntos establecidos en el Formulario de Visita Técnica Anexo 6 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

3.5 Fase de Homologación

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Una vez concluida la recepción y apertura de los “Sobres A”, se procede a la fase de Homologación, por parte de peritos competentes. En vista de que no se solicitarán a los oferentes muestras de los alimentos licitados, los peritos actuantes en la presente licitación evaluarán si los documentos relativos a la evaluación técnica cumplen con los requerimientos del pliego, documentación que posteriormente será validada con la visita o inspección in situ.

El INABIE se reserva el derecho de levantar evidencias durante la inspección de las instalaciones del oferente a través de medios electrónicos audiovisuales como cámaras fotográficas y/o videos en cualquier momento durante el proceso de licitación, de forma que se pueda verificar la veracidad de la documentación depositada sobre capacidad instalada.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones a los fines de la recomendación final sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas “Sobre A”; pronunciándose en torno a los criterios establecidos en el numeral 3.4 y basándose en el análisis de los documentos y formularios requeridos en el numeral 2.14.

3.6 Apertura de los “Sobres B”

En día y hora fijado en el **Cronograma de la Licitación**, el Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de los “Sobre B” Oferta Económica, se realizarán las aperturas en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones virtualmente **y podrán seguirse en tiempo real a través de la plataforma de streaming cuyo link estará disponible a través del portal institucional y se remitirá a los oferentes vía “mensaje público” del Portal Transaccional.**

Sólo se abrirán los sobres de los Oferentes/Proponentes que hayan resultado calificados en la primera etapa del proceso.

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 o Agentes Autorizados de los Oferentes/ Proponentes.

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. 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 la Garantía de la Seriedad de la Oferta

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **seis (6) meses** 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

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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 comprobará la presentación o no de la Garantía de Seriedad de la Oferta; los cuales deberán ser presentados en los formatos y condicionantes establecidos para estos fines en el presente Pliego de Condiciones y verificará el cumplimiento de los mismos.

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 técnicos, financieros y de distribución más favorables.

La adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada teniendo en cuenta la capacidad y condiciones de sus panaderías y la proximidad de los mismos con los centros que compensen cada lote.

Solo se podrá adjudicar un lote por oferente.

La capacidad de las panaderías será definida mediante el formulario de capacidad instalada.

La distancia promedio distancia de los centros educativos que componen cada lote con relación a la panadería del oferente se determinará de la siguiente manera:

Promedio de distancia de los centros del lote con las instalaciones del oferente = distancia las instalaciones con el centro 1 + distancia las instalaciones con el centro 2 + distancia las instalaciones con el centro 3 / cantidad total de centros que componen el lote.

Ejemplo:

Datos distancia del almacén del oferente X con los centros de lote Z	Valores
Distancia las instalaciones con el centro 1 (DAC1)	6 Kilómetros
Distancia las instalaciones con el centro 2 (DAC2)	5 Kilómetros
Distancia las instalaciones con el centro 3 (DAC3)	8 Kilómetros
Distancia las instalaciones con el centro 4 (DAC3)	9 Kilómetros
Distancia las instalaciones con el centro 5 (DAC3)	10 Kilómetros
Cantidad total de centros que componen el lote (CTCL)	5 centros
Promedio de distancia de los centros del lote con el almacén oferente (PDO)	El resultado de la sumatoria de las distancias desde el almacén hasta cada uno de los centros que componen el lote, entre la totalidad de dichos centros.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

$$\text{PDO} = \text{DAC1} + \text{DAC 2} + \text{DAC 3} + \text{DCA 4} + \text{DCA 5} / \text{CTCL}$$
$$\text{PDO} = 6\text{K} + 5\text{K} + 8\text{K} + 9\text{k} + 10\text{k} + / 5 = 7.6 \text{ K}$$

Promedio de distancia de los centros del lote con el almacén oferente (**PDO**) = **7.6 Kilómetros**

Para los fines específicos de la presente licitación **la adjudicación se hará por lotes**. Cada lote se adjudicará al Oferente más cercano que haya cumplido con los requisitos establecidos en el numeral 3.4 del presente pliego y se haya acogido al precio estándar indicado en el numeral 1.

Nota: En el caso excepcional que existan más lotes que participantes en el proceso, se podrá adjudicar más de un lote, aplicando los mismos criterios de adjudicación anteriormente establecidos.

4.2. Declaratoria de desierto

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

- Por no haber resultado adjudicado el o los centros en cuestión durante el proceso de adjudicación.
- Por haberse rechazado, descalificado, o porque son inconvenientes para los intereses nacionales o institucionales todas las Ofertas o la única presentada en una provincia correspondiente.

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 Acuerdo de Adjudicación

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

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

4.4 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, por presentarse algunas de las causas de incumplimiento contractual establecidas en el numeral 5.1.5, o de no suscripción en el plazo indicado

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

en el numeral 5.1.4 del Presente Pliego, así como: Renuncia del suplidor al contrato adjudicado, incumplimiento en los planes de mejoras de aplicar, nuevos Centros autorizados por el MINERD, suspensión del contrato por parte del INABIE, de observarse alguna anomalía en contra de los intereses institucionales y cualquier otra causa que pueda surgir antes o durante la ejecución del contrato, no aquí enunciada, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante “Carta de Solicitud de Disponibilidad”, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir el o los lotes que le fueren indicados, en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles, contados a partir de la notificación de la adjudicación. 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 del Contrato, conforme se establece en los DDL.

4.5. Declaratoria de desierto

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

- Por no haber resultado adjudicado el o los centros en cuestión durante el proceso de adjudicación.
- Por haberse rechazado, descalificado, o porque son inconvenientes para los intereses nacionales o institucionales todas las Ofertas o la única presentada en una provincia correspondiente.

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 del Contrato sean cumplidos.

5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

Se deberá presentar una Póliza de Seguro a la Entidad Contratante, por un monto equivalente al Uno por Ciento (1%) del monto del contrato, en el plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la notificación de la adjudicación.

La Póliza de Seguro debe estar vigente hasta la liquidación del Contrato, según lo indicado en el Artículo 115 del Reglamento 543-12 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas.

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Nacional de Compras y Contrataciones Públicas. El Contrato se perfeccionará por la suscripción del Contrato a intervenir.

5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato

Según el Artículo 106 del Reglamento 543-12 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas los Contratos deberá celebrarse la suscripción del contrato en el plazo que se indique en el presente Pliego de Condiciones Específicas. En este sentido, deberán suscribirse los contratos en un plazo no mayor de veinte (20) días hábiles, contados a partir de la fecha de convocatoria para la suscripción del contrato.

En caso de no suscribirse el referido contrato en el plazo establecido en el párrafo anterior, se considerará como renuncia a la adjudicación del oferente adjudicatario, procediéndose de acuerdo con lo establecido el numeral 4.4 sobre “Adjudicaciones Posteriores.”

En caso de que un oferente adjudicado no disponga de la documentación requerida actualizada a la hora de firmar su contrato en el plazo anteriormente indicado, se considerará como renuncia a la adjudicación del oferente adjudicatario, procediéndose de acuerdo a lo establecido el numeral 4.4 sobre “Adjudicaciones Posteriores.”

5.1.5 Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

Si el Proveedor no ejecuta todas las obligaciones requeridas a total y completa satisfacción del Contratista.

- a) Si el Proveedor viola cualquier término o condiciones del Contrato.

En el evento de terminación del Contrato, el Proveedor tendrá derecho a ser pagado por todo el trabajo adecuadamente realizado hasta el momento en que el Contratista le notifique la terminación.

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 servicios ejecutados 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

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

La Entidad Contratante podrá modificar, disminuir o aumentar hasta un podrá modificar, disminuir o aumentar hasta **el cincuenta por ciento (50%)**, del monto del Contrato original del servicio, siempre y cuando se mantenga el de la contratación cuando se presenten circunstancias que fueron imprevisibles en el momento de iniciarse el proceso de contratación, y esa sea la única forma de satisfacer plenamente el interés público.

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 Núm. 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.

En caso de que el INABIE verifique que el Proveedor ha realizado una subcontratación sin su autorización tendrá la facultad de dar por **concluido el contrato**, en virtud de que esto supone un incumplimiento a las disposiciones establecidas anteriormente. De manera que serán aplicados los mismos “Efectos del incumplimiento” indicados en el numeral 5.1.6 del presente Pliego de Condiciones.

5.2 Condiciones Específicas del Contrato

En adición a las cláusulas generales específicas precedentemente, de conformidad con la naturaleza de la contratación, los contratos deberán contener:

1. Características Generales de los Productos.
2. Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas.
3. Alcance de los Servicios.
4. Capacidad Instalada.
5. Mecanismos de Producción

5.2.1 Vigencia del Contrato

La vigencia del Contrato será por dos (2) años, contado a partir de la fecha de la suscripción del mismo y hasta su fiel cumplimiento, de conformidad con el Programa de Suministro o Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas, formulado en base al calendario escolar establecido por el Ministerio de Educación, el cual formará parte íntegra y vinculante del mismo.

5.2.2 Inicio del Suministro

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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

Los Proveedores iniciarán la entrega de los Servicios adjudicados a partir del inicio oficial del año escolar, el día fijado por el Ministerio de Educación en el mes de agosto de 2022, en el horario establecido. De igual modo el suministro será suspendido durante los periodos de suspensión de docencia por vacaciones, en días feriados o por causas de fuerza mayor.

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 Programa de Suministro o Entrega de los Servicios Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

Si el Proveedor no supe los Servicios en el plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su Adjudicación y se aplicará lo establecido en el numeral 4.4 sobre adjudicaciones posteriores. De presentarse esta situación, la Entidad Contratante procederá a ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato, como justa indemnización por los daños ocasionados.

PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN

Sección VI Recepción de los Productos

6.1 Requisitos de Entrega

Deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas descritas en el pliego de condiciones específicas y de acuerdo a lo establecido en el Calendario Escolar del Ministerio de Educación.

6.2 Recepción Provisional

El Director del centro educativo, su representante o el Comité de Recepción de los Alimentos del Centro Educativo deberán recibir los alimentos y verificar las condiciones del envase, cantidad, fecha de vencimiento, entre otros aspectos visibles y las características organolépticas (las cuales se evalúan con los sentidos: olor, color, sabor, aspecto). Se toma una muestra y es evaluada por personal calificado, entrenado en este tipo de pruebas). La recepción deberá realizarse en el Centro Educativo correspondiente.

6.3 Recepción Definitiva

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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

PARRAFO: La Recepción Definitiva se dará luego de verificar la no ocurrencia del incumplimiento dispuesto en el Acápito 5.1.5 y que no haya sido afectado con lo dispuesto en el Acápito 5.1.6; ambos de este pliego de condiciones específicas.

6.4 Obligaciones del Proveedor

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

El proveedor está obligado a mantenerse localizado y comunicar a INABIE cualquier cambio en sus formas de contacto.

Si se estimase que los citados Alimentos 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 la Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los lotes que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en el presente Pliego de Condiciones Específicas. El Proveedor responderá de todos los daños y perjuicios causados a la Entidad Contratante y/o entidades destinatarias y/o frente a terceros derivados del proceso contractual.

Sección VII Documentos y Formularios

7.1 Documentos y 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 íntegra del mismo.

7.2 Anexos

1. Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: SNCC-F-034).
2. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).
3. Formulario de oferta económica (Referencia: SNCC-F-033).
4. Formulario de Capacidad Instalada
5. Formulario de Visita Técnica
6. Formulario de Declaración de Prohibición
7. Formulario de Aceptación de Precio Único
8. Borrador Contrato
9. Informe Costeo PAE modalidad Urbano (pan y galleta), modalidad Rural y Fronterizo
10. Lista de Lotes licitados

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos: años 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.



SNCC.F.034

Nombre del Capítulo y/o dependencia gubernamental

PRESENTACIÓN DE OFERTA

Señores

Indicar Nombre de la Entidad Contratante

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- a) Hemos examinado y no tenemos reservas a los Pliegos de Condiciones para la Licitación de referencia, incluyendo las siguientes enmiendas/ adendas realizadas a los mismos:

- b) De conformidad con los Pliegos de Condiciones y según el plan de entrega especificado en el Programa de Suministros/ Cronograma de Ejecución, nos comprometemos a suministrar los siguientes bienes y servicios conexos, o ejecutar los siguientes servicios u Obras:

- c) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una garantía de fiel cumplimiento del Contrato, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total de la adjudicación, para asegurar el fiel cumplimiento del Contrato.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- d) Para esta licitación no somos partícipes en calidad de Oferentes en más de una Oferta, excepto en el caso de ofertas alternativas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación.
- e) Nuestra firma, sus afiliadas o subsidiarias, incluyendo cualquier subcontratista o proveedor de cualquier parte del Contrato, no han sido declarados inelegibles por el Comprador para presentar ofertas.
- f) Entendemos que esta Oferta, junto con su aceptación por escrito que se encuentra incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del Contrato formal.
- g) Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

(Nombre y apellido) _____ en calidad de
_____ debidamente autorizado para actuar en nombre y
representación de (poner aquí nombre del Oferente).

Firma _____

Sello

(Persona o personas autorizadas a firmar en nombre del Oferente)

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

SNCC.F.042



Nombre del Capítulo y/o dependencia gubernamental

FORMULARIO DE INFORMACIÓN SOBRE EL OFERENTE

NOMBRE DEL DEPARTAMENTO Ó UNIDAD FUNCIONAL QUE GENERA EL

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán sustitutos.]

Fecha: _____

1. Nombre/ Razón Social del Oferente: <i>[indicar el nombre jurídico del Oferente]</i>
2. Si se trata de una asociación temporal o Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: <i>[indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio]</i>
3. RNC/ Cédula/ Pasaporte del Oferente:
4. RPE del Oferente: <i>[indicar el número del Registro de Proveedores del Estado]</i>
5. Domicilio legal del Oferente:
6. Dirección o ubicación de la panadería:
7. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: <i>[indicar el nombre del representante autorizado]</i> Dirección: <i>[indicar la dirección del representante autorizado]</i> Números de teléfono y fax: <i>[indicar los números de teléfono y fax del representante autorizado]</i> Dirección de correo electrónico: <i>[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]</i>

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.



SNCC.F.033

OFERTA ECONÓMICA

NOMBRE DEL OFERENTE:

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio u Obra	Unidad de medida ¹	Cantidad ²	Precio Unitario	ITBIS	Precio Unitario Final

VALOR TOTAL DE LA OFERTA: RD\$

Valor total de la oferta

letras:.....

.....

.....**nombre y apellido**..... en calidad de
, debidamente autorizado para actuar en nombre y
 representación de (**poner aquí nombre del Oferente y sello de la compañía, si procede**)

Firma _____
/...../..... **fecha**

¹ Si aplica.
² Si aplica.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Anexo 4

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL Comité de Compras y Contrataciones del INABIE

FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA DE PANADERIAS

1. EDIFICACIONES (anexar fotos)

1.1 Área de construcción de la panadería _____ (m ²)
1.2 Material de construcción:
Paredes _____ Piso _____ Techo _____
1.3 Área de panificación (mezcladora, sobadora, mesas de trabajo) _____ (m ²)
1.4 Área cuarto de fermentación _____ (m ²)
1.5 Área de repostería _____ (m ²)
1.6 Área de hornos _____ (m ²)
1.7 Área de envasado _____ (m ²)
1.8 Área de almacén de materia prima _____ (m ²)
Área producto terminado _____ (m ²)

2. Equipos de proceso (anexar fotos)

Equipo	Material Fabricación	Capacidad	Cantidad
Mezcladora			
Cilindro (sobadora)			
Cortadora de masa			
Horno			
Batidora			
Maquina envasado individual de productos			

3. Equipos Auxiliares y utensilios

Equipo / Utensilio	Material Fabricación	Cantidad
--------------------	----------------------	----------

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Mesas de trabajo con tope acero inoxidable		
Bandejas		
Moldes		
Carros transportadores		
Estantes producto final		

4. Abastecimiento y Almacenamiento de Agua

4.1 Fuente de agua:

4.1.1 Acueducto _____

4.1.2 Otros

Pozo _____ Camiones cisterna _____

4.2 Almacenamiento de agua

4.2.1 Cisterna: Cantidad _____ Capacidad _____

Tinacos: Cantidad _____ Capacidad _____

5. Cantidad y calificación del personal

5.1 Cantidad total de personas que laboran en la panadería _____

5.2 Tienen maestro panadero _____ Si _____ No

Capacitación: Tiene Formación en INFOTEP /otra institución _____ Si _____ No
(presentar certificados, diplomas)

5.3 Tienen maestro repostero _____ Si _____ No

Capacitación: Tiene Formación en INFOTEP /otra institución _____ Si _____ No
(presentar certificados, diplomas)

5.4 Tienen operador de horno _____ Si _____ No

Capacitación: Tiene Formación en INFOTEP /otra institución _____ Si _____ No
(presentar certificados, diplomas)

5.5 El personal ha realizado cursos de:

Buenas Prácticas de Manufactura _____ Si _____ No
(presentar certificados, diplomas)

Manejo Higiénico de los Alimentos _____ Si _____ No
(presentar certificados, diplomas)

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

6. Vehículos para la distribución

6.1 Cantidad de vehículos para distribución de los alimentos _____

Tipo de vehículo (furgoneta, camión, otros) _____

Año _____

Tiene (n) protección de los productos durante la distribución _____

Quien suscribe _____, en calidad de representante de _____, declaro libre y voluntariamente que la planta física, las maquinarias y equipos de la empresa _____ cumple con los requerimientos técnicos y dentro de un ambiente de buenas prácticas de manufactura para productos alimentación conforme al información antes expuesta y declarada en el presente formulario de capacidad instalada Calificación del Personal de la Empresa Oferente.

Nombre de la empresa: _____

Nombre del representante: _____

Firma y sello: _____

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Anexo 5

FORMULARIO VISITAS TECNICAS A PANADERIAS DE OFERENTES LICITACION

AREA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1. ESPACIOS EXTERNOS.			
1.1 AREA EXTERNA DE LA PLANTA. Las áreas externas de la planta (patios, parqueos, vías de acceso, jardines) se encuentran libres de basura, chatarra, acumulación de agua, maleza. El sistema de drenaje es adecuado.			
1.2 AREA INTERNA DE LA PLANTA.			
1.2.1 PISOS. Los pisos están contruidos con material fácilmente lavable. Se encuentran en buen estado de conservación. Están limpios, sin acumulación de agua. Tienen un drenaje adecuado.			
1.2.2. PAREDES. Las paredes están construidas con material fácilmente lavable. Se encuentran en buen estado de conservación. Están limpias, sin residuos de alimentos pegados .Sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.			
1.2.3. TECHOS. Los techos están limpios, bien conservados, sin acumulación de sucio, condensación, pintura descascarada, ni partículas desprendibles. Libres de filtraciones, goteras y huecos que permitan el paso de las plagas.			

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

<p>1.2.4. VENTANAS. Las ventanas están construidas de material adecuado, se encuentran en buen estado, limpias, los exteriores cuentan con malla protectora contra plagas. Los marcos están limpios.</p>			
<p>1.2.5. PUERTAS. Las puertas están construidas de material adecuado, se encuentran en buen estado, limpias. Tienen cierre hacia fuera. Las de acceso al exterior cuentan con malla protectora contra plagas. Los marcos están limpios y buen estado.</p>			
<p>1.2.6. INSTALACIONES ELECTRICAS. Las instalaciones eléctricas no ofrecen riesgos para las operaciones ni el personal. Están limpias y en buen estado.</p>			
<p>1.2.7. ILUMINACION. La iluminación es adecuada. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de rotura. La iluminación facilita la limpieza permitiendo observar desperdicios en lugares de difícil acceso.</p>			
<p>1.2.8. VENTILACION. La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y eliminar el aire contaminado. Es adecuada según el área y cantidad de empleados.</p>			
<p>1.2.9. ABASTECIMIENTO DE AGUA. La planta dispone de un suministro adecuado a agua para las operaciones y la limpieza. El agua utilizada en el proceso es potable, de una fuente confiable. Los medios de almacenamiento (tanques, cisternas, tinacos) están protegidos con tapas y se limpian periódicamente. La cisterna está construida de forma tal que la tapa no esté al mismo nivel del piso, para evitar contaminación del agua.</p>			

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

<p>1.2.10. ELIMINACION DE DESECHOS LIQUIDOS. El sistema de eliminación de desechos líquidos es adecuado, no se observa acumulación de líquidos, residuos. No hay malos olores.</p>			
<p>1.2.11. ELIMINACION DE DESECHOS SOLIDOS. El sistema de eliminación de desechos sólidos es adecuado, los zafacones son suficientes, están en buen estado, tienen tapas y fundas plásticas dentro. El depósito para la basura es adecuado, no hay acumulación de basura.</p>			
<p>2. PERSONAL</p>			
<p>2.1 HIGIENE DEL PERSONAL El personal presenta buenas condiciones de higiene, con las uñas cortadas y limpias, cabello corto y recogido, barba afeitada, no usa prendas (cadenas, anillos, reloj, aretes u otro objeto desprendible) Usa guantes para el empaque de los productos o se dispone de medio de desinfección. Usa ropas limpias y en buen estado. No usan camisetas sin mangas, pantalones cortos. Usan delantal y retenedores de cabello.</p>			
<p>2.2. SALUD DEL PERSONAL. El personal no presenta heridas, lesiones abiertas. No se observan personal tosiendo o estornudando con frecuencia o con algún signo visible de enfermedad. Existen registros de evaluación de la salud de los empleados.</p>			
<p>2.3. COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL El personal mantiene un comportamiento adecuado durante su trabajo (no tocarse el cuerpo, nariz, cabello, no comer en el área de trabajo, no masticar chiclets, lavarse las manos después del baño y cuando se requiera).</p>			
<p>3.SERVICIOS DE HIGIENE DEL PERSONAL</p>			
<p>3.1 BAÑOS. Los baños están limpios y ordenados. Están ubicados fuera del área de proceso para evitar contaminación. Los inodoros disponen de papel higiénico. Los lavamanos están limpios, disponen de jabón y papel para lavarse y secarse las manos.</p>			
<p>3.2. LAVAMANOS DE LA PLANTA. Los lavamanos están bien ubicados, limpios, con suficiente agua, disponen de jabón y papel toalla para secarse las manos.</p>			
<p>4. CONTROL DE PLAGAS.</p>			

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

<p>4.1. PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS. Tienen un programa de control de plagas (frecuencia, productos, responsable). Se dispone de registros y datos sobre las actividades realizadas para el control de plagas y registros de aplicación.</p>			
<p>4.2 METODO DE CONTROL DE PLAGAS. Tienen lugares establecidos para colocar productos para eliminar plagas. Tienen los datos de los productos utilizados y de empresa que ofrece el servicio (si tienen). Los productos están guardados en un lugar específico, y no ofrecen riesgos de contaminación.</p>			
<p>4.3. EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS. Se observan indicios de presencia de plagas (excretas de ratas, insectos voladores, cucarachas, u otros).</p>			
<p>5. LIMPIEZA Y DESINFECCION.</p>			
<p>5.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA. Tienen definido un programa de limpieza de la planta y equipos (lugares, frecuencia, método, productos, responsable).</p>			
<p>5.2 PRODUCTOS QUIMICOS UTILIZADOS. Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección son adecuados y se usan correctamente.</p>			
<p>6. PROCESO DE ELABORACION Y DISTRIBUCION.</p>			
<p>6.1 MATERIAS PRIMAS. Se dispone de un registro de recepción de materias primas, donde se especifique: Fecha de elaboración/vencimiento, peso neto, No. de lote, condiciones del empaque y condiciones del producto. Las materias primas (harina, huevos, grasa, azúcar, leche, etc.), están en condiciones adecuadas y cumplen con los requisitos establecidos. El agua utilizada en la preparación de los productos es potable.</p>			
<p>6.2 ALMACEN DE MATERIAS PRIMAS. Existe un lugar específico para almacenar las materias primas. Está limpio y seco. El lugar es cerrado y de acceso restringido. Los productos están colocados en tarimas, despegadas de la pared y el techo. Las materias primas están identificadas y separadas. Se usa el método de rotación (primero en entrar, primero en salir).</p>			
<p>6.3. CUARTO DE FERMENTACION. -Construcción: Con paredes y techos fáciles de limpiar (preferiblemente cubiertos con materiales</p>			

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

<p>aprobados para esos fines). Pisos con drenaje, sin acumulación de agua. La iluminación debe ser adecuada y con protección contra rotura. El medio de calentamiento no debe afectar la inocuidad del producto.</p> <p>Nota: No se debe usar estufa de gas propano dentro del cuarto de fermentación para calentar agua y producir vapor.</p>			
<p>6.4. CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.</p> <p>Los equipos y utensilios están en condiciones adecuadas para su funcionamiento, limpios y en buen estado (bandejas y moldes, batidoras, cilindros, revolventoras, hornos, anaqueles).</p> <p>En el área de proceso no se usan motores de combustión interna (gasolina o gasoil), para el funcionamiento de los equipos.</p>			
<p>6.5. MATERIALES DE LOS EQUIPOS.</p> <p>Las superficies de los equipos en contacto con las materias primas, productos intermedios y producto final son de acero inoxidable.</p> <p>Nota: Las bandejas de horno pueden ser de aluminio o alucín.</p>			
<p>6.6. FORMULACION Y PREPARACION.</p> <p>Se dispone y se aplican correctamente las formulas aprobadas por el INABIE, utilizando el procedimiento correcto de preparación.</p>			
<p>6.7. CONTROL DE PROCESO.</p> <p>Se llevan controles de los parámetros del proceso, se registran los datos y se toman medidas para corrección cuando sea necesario.</p>			
<p>6.8. ENVASADO Y EMPAQUE.</p> <p>El proceso de envasado y empaque se realiza correctamente, sin riesgos para el producto final. Los empaques son adecuados. El personal utiliza guantes para el envasado de los productos.</p>			
<p>6.9. ALMACEN PRODUCTO TERMINADO.</p> <p>El producto terminado se almacena correctamente, en un lugar limpio y seco, con buena ventilación.</p>			
<p>6.10 VEHÍCULOS PARA DISTRIBUCION.</p> <p>Los vehículos utilizados para la distribución de los productos están en buen estado de funcionamiento, limpios, ordenados. Tienen condiciones para la protección para los productos.</p>			



Nombre y firma del Perito
Técnico

Nombre y firma del Perito
Técnico

Nombre y Firma del representante

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Anexo 5

	DIRECCION GENERAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS –D.G.C.P.- REGISTRO DE PROVEEDORES DEL ESTADO DECLARACIÓN JURADA PERSONAS JURIDICAS - RPE-F002 -	 <small>Dirección General CONTRATACIONES PÚBLICAS Transparencia para el progreso</small>
<p>Quien suscribe, Señor (a) _____, Dominicano (a), Mayor de Edad, Estado Civil _____, portador (a) de la Cédula de Identidad y Electoral No. _____, actuando en nombre de _____, con su Número de Registro Nacional de Contribuyentes (RNC) No. _____, domiciliado (a) y residente en _____.</p>		
<p>declaro BAJO LA MAS SOLEMNE FE DEL JURAMENTO, lo siguiente:</p>		
<ol style="list-style-type: none">1. Que no nos encontramos en ninguna de las situaciones de exclusión enumeradas en el Artículo 14 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones del Estado Dominicano.2. Que estamos al día en el pago de nuestras obligaciones laborales y fiscales, conforme a nuestra legislación vigente.3. Que no tenemos juicio pendiente con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, con las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, ni con las Instituciones Públicas de la Seguridad Social.4. Que no estamos embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; Que nuestros negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y nuestras actividades comerciales		

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

no han sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en nuestra contra por cualquiera de los motivos precedentes.

5. Que se encuentra legalmente domiciliado y establecido en el país y que no ha sido condenado por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado.

La presente Declaración ha sido realizada en la Ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____.

Declarante



**DIRECCION GENERAL DE
CONTRATACIONES PUBLICAS -D.G.C.P.-
REGISTRO DE PROVEEDORES DEL ESTADO
DECLARACIÓN JURADA PARA
PERSONAS NATURALES
- RPE-F004 -**



Quien suscribe, Señor (a) _____, Dominicano (a), Mayor de Edad, Estado Civil _____, portador (a) de la Cédula de Identidad y Electoral No. _____, domiciliado (a) y residente en _____, declaro

BAJO LA MAS SOLEMNE FE DEL JURAMENTO, lo siguiente:

1. Que no nos encontramos en ninguna de las situaciones de exclusión enumeradas en el **Artículo 14 de la Ley 340-06** sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones del Estado Dominicano.
2. Que estamos al día en el pago de nuestras obligaciones laborales y fiscales, conforme a nuestra legislación vigente.
3. Que no tenemos juicios pendientes con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, con las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, ni con las Instituciones Públicas de la Seguridad Social.
4. Que no estamos embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; Que nuestros negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y nuestras actividades comerciales no han sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en nuestra contra por cualquiera de los motivos precedentes.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

5. Que se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país y que ni ellos ni su personal directivo, ha sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado.

La presente Declaración ha sido realizada en la Ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____.

Declarante

LEGALIZACIÓN NOTARIAL DEL DECLARANTE.

Anexo 7

DECLARACIÓN JURADA DE ACEPTACIÓN DEL PRECIO DADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

En la ciudad de _____, República Dominicana, a los _____ días del mes de _____ del año _____, por ante mi Dr. _____, dominicano, mayor de edad, estado civil _____, domiciliado y residente en esta ciudad, portador de la Cedula de Identidad y Electoral número _____, Abogado-Notario Público de los del número de _____, con mi estudio profesional abierto en _____, de esta ciudad, asistido de los testigos que al final de este acto serán nombrados, compareció personalmente los señores _____, Cedula de Identidad y Electoral No. _____, domiciliados y residentes en la Calle _____, de la Ciudad _____, Provincia _____ de la República Dominicana _____, propietario de la empresa _____, ubicada en la Calle _____, No. _____, del Municipio y Provincia _____, personas a quienes doy fe de conocer, y me declararon libre y voluntariamente, lo siguiente:

PRIMERO: Que acepta mediante esta declaración jurada el **PRECIO ESTANDAR O ÚNICO** dado en el Pliego de Condiciones Específicas del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

(INABIE) como Oferta Económica, la cual será introducida en el Sobre A; por considerar que dicho precio se ajusta a los costos de producción y que resulta beneficioso a los intereses tanto particulares como a los del INABIE

HECHO Y PASADO EN MI ESTUDIO el día, mes y año antes indicados, acto que he leído íntegramente a los comparecientes, en presencia de los señores _____, cédulas de identidad y electoral No. _____, testigos instrumentales requeridos al efecto, libres de las tachas y excepciones que establece la ley, personas a quienes también doy fe conocer, quienes después de aprobarlo, comparecientes y testigos, lo han firmado y rubricado junto conmigo y ante mí, Notario infrascrito, que **CERTIFICO Y DOY FE.**

TESTIGOS

TESTIGOS

Anexo 8

NOMENCLATURA DEL CONTRATO

Contrato de Bienes y Servicios para el proceso Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-00 [REDACTED], para la Contratación del Servicio de Elaboración de Raciones Alimenticias Sólidas (Pan y Galletas) y su Distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, Modalidad Urbano del Programa de Alimentación Escolar; dirigido a Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), de producción nacional en la Región [REDACTED].

De una parte, el **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**, entidad gubernamental organizada de conformidad con las disposiciones de la Ley General de Educación Núm. 66-97, Registro Nacional de Contribuyente (RNC) Núm. 401-50561-4, ubicado en la Avenida 27 de Febrero Núm. 559, Sector Manganagua, de esta ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, debidamente representada por su director ejecutivo, señor **Víctor Ramón Castro Izquierdo**, titular de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. _____, designado mediante el Decreto Núm. 733-21 de fecha 16 de noviembre de 2021, con domicilio institucional en las instalaciones del INABIE, quien para los fines del presente contrato, se denominará **“La Entidad Contratante”**, sus siglas (INABIE), por su denominación completa o como **La Primera Parte.**

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

De la otra parte, _____, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con Registro Nacional de Contribuyente (RNC) Núm. _____, con su domicilio social y asiento principal en _____, República Dominicana; debidamente representada, para los fines del presente contrato, por _____, _____, mayor de edad, titular de la Cédula de Identidad y Electoral Núm. _____, con domicilio y residencia en esta misma ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, empresa que para los fines del presente contrato se denominará **El/La proveedor (a), por su nombre o como La Segunda Parte.**

Para referirse a ambos se les denominará **Las Partes.**

PREÁMBULO

Por cuanto: La Ley Núm. 340-06 de fecha dieciocho (18) de agosto del año dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, y su posterior modificación contenida en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del año dos mil seis (2006) establece, entre los procedimientos de selección, la **Licitación Pública Nacional.**

Por cuanto: A que la referida ley, en su artículo 16, numeral 1, establece que: *Licitación Pública: Es la convocatoria pública y obligatoria a un número indeterminado de interesados. Podrá haber licitaciones nacionales y/o internacionales. En el caso de la ejecución de proyectos, obras o servicios de que se trate, la licitación internacional se llevara a efecto cuando ello resulte obligatorio por tratados o convenios internacionales o con organismos multilaterales de crédito; o cuando previa investigación del mercado los oferentes nacionales no cuenten con la capacidad requerida para la ejecución de los mismos; o cuando habiéndose realizado una licitación nacional, no se presente alguna propuesta o ninguna cumpla con los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones.*

Por cuanto: La Resolución PNP-01-2022, de fecha tres (3) de enero del año 2022, emitida por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), fija los umbrales para la determinación de los procedimientos de selección a utilizarse en las contrataciones de bienes, servicios y obras, para el ejercicio correspondiente al año 2022, estableciendo como base para la realización de Licitación Pública en los reglones de bienes y servicios desde RD\$5,312,506.00 en adelante.

Por cuanto: El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil en fecha _____ convocó a la participación en el proceso de Licitación Pública Nacional, Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-_____, para la para la Contratación del Servicio de Elaboración de Raciones Alimenticias Sólidas (Pan y Galletas) y su Distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, Modalidad Urbano del Programa de Alimentación Escolar; dirigido a Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES), de producción nacional en la Región _____, misma fecha en la estuvo disponible el Pliego de Condiciones Específicas de la indicada contratación.

Por cuanto: En fecha _____, se procedió a la recepción de ofertas técnicas sobre A y económicas sobre B, y apertura de ofertas técnicas sobre A, en presencia del Comité de Compras y Contrataciones del INABIE representado por _____, según consta en el acta notarial Núm. _____, instrumentada por el/la notario público actuante _____, matrícula _____.

Por cuanto: En fecha _____, se procedió a la apertura de las ofertas económicas (sobres B) en presencia del Comité de Compras y Contrataciones del INABIE cuyos representantes fueron

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

previamente citados, como se hace constar en el acta notarial de comprobación de apertura de ofertas económicas Núm. _____, instrumentada por el/la notario público actuante _____, matrícula _____.

Por cuanto: Después del estudio de todas las ofertas presentadas en torno a la citada licitación, el Comité de Compras y Contrataciones del INABIE mediante el Acta Núm. _____-2022, de fecha _____, adjudicó a _____, la cantidad de _____ raciones alimenticias de almuerzo escolar, las cuales se detallan más adelante.

Por cuanto: En fecha _____, el INABIE procedió a notificar a _____, el acta de adjudicación y requerirle la garantía de fiel cumplimiento del contrato, de conformidad con el cronograma de actividades del Pliego de Condiciones Específicas.

Por cuanto: En cumplimiento con las disposiciones de la Ley Núm. 340-06, su Reglamento de Aplicación, Decreto Núm. 543-12, y el Pliego de Condiciones Específicas del proceso, _____ procedió a constituir la garantía de fiel cumplimiento del contrato, consistente en una fianza emitida por la compañía _____, a favor del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, por un período de vigencia de dos años, desde el día _____ de _____ del año 2022 hasta el día _____ de _____ del año 2024, por un monto de _____ pesos dominicanos con ____/100 centavos (RD\$____.____), equivalente al uno por ciento (1%) del monto total del valor del contrato, es decir, _____ pesos dominicanos con ____/100 centavos (RD\$____.____).

Por cuanto: Conforme lo dispone el artículo 9 del Reglamento de la Ley Núm. 340-06, *las entidades contratantes deberán entregar a las MIPYMES que resulten proveedoras de un contrato, 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, establecida en el artículo 113, del presente Reglamento.*

Por lo tanto, y en el entendido de que el anterior preámbulo forma parte íntegra del presente contrato.

LAS PARTES HAN CONVENIDO Y PACTADO LO SIGUIENTE:

Artículo 1: Definiciones e interpretaciones.

1.1 Siempre que en el presente contrato se empleen los siguientes términos, se entenderá que significan lo que se expresa a continuación:

Acto Administrativo: son actos jurídicos que suponen una declaración de la Administración Pública. En la mayor parte de los casos una declaración de voluntad, pero también de simple conocimiento (certificados) o juicio (dictámenes, informes, consultas, etc.).

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

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial La Comisión del CODEX ALIMENTARIUS/Código CAC-RCP1-1969-Rev. 2003) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.

Comités de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE): Conjunto de personas de la comunidad educativa (estudiantes, maestros, director, padres, madres, amigos de la escuela), que se organizan para

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

vigilar y colaborar en todas las fases del proceso de la Alimentación Escolar en su Centro Educativo, con la finalidad de que el PAE se ejecute adecuadamente.

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.

Codex Alimentarius. Organización establecida por la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial para la Salud (OMS) que se encarga de elaborar normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias internacionales armonizadas, destinadas a proteger la salud de los consumidores y garantizar practicas leales en el comercio de alimentos.

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.

Consorcio: Asociación de personas jurídicas que no constituyen un ente con personalidad jurídica independiente y que se establece con el objeto de participar en la Licitación.

Consulta: Proceso realizado mediante 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.

Contaminación: Presencia de cualquier material o sustancia objetable en un determinado producto alimenticio que afecta su inocuidad. Puede ser: física, química o biológica. La contaminación biológica se determina básicamente mediante análisis microbiológicos.

Contrato: Documento suscrito entre la institución y el Adjudicatario elaborado de conformidad con los requerimientos establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas, el artículo 28 de la Ley Núm. 340-06, y el modelo estándar establecido por el Órgano Rector.

Credenciales: Documentos que un Oferente/Proponente presenta en la forma establecida en el Pliego de Condiciones, donde demuestren las calificaciones profesionales y técnicas que aseguren la competencia, capacidad financiera y experiencia de los mismos, para ser evaluados y calificados por el Comité de Compras y Contrataciones con el fin de seleccionar los Proponentes Calificados, para participar en el proceso de Licitación.

Criterio de Ubicación: Distancia relativa entre el lugar geográfico en que se encuentra instalada la panadería y el lugar en que se encuentra establecido el centro, que no implica desplazamientos mayores a 10 kilómetros.

Cronograma de Actividades: Cronología del Proceso de Licitaciones.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Departamento Aseguramiento de Calidad de los Alimentos: Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable de velar por la calidad de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar.

Departamento Gestión Alimentaria: Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable de garantizar el servicio de entrega de la alimentación escolar en los centros educativos.

Departamento de Nutrición: Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil encargado de elaborar los menús, recetario y lineamientos nutricionales del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

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

Días Calendario: Significa todos días del año, incluyendo los domingos y los días feriados.

Duración del producto: Es el tiempo que puede durar el alimento en condiciones de inocuidad.

Energía: Es el combustible utilizado por el organismo humano para su funcionamiento y lo encontramos principalmente en los macronutrientes presentes en los alimentos que ingerimos.

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 Núm. 340-06, que ha llevado a cabo un proceso contractual y celebra un Contrato.

Estado: Es la forma de organización política, dotada de poder soberano e independiente, que integra la población de un territorio. En lo adelante, al utilizar esta palabra se hace referencia al Estado Dominicano.

Fabricante Nacional: Persona física o moral que produce en la República Dominicana los Servicios ofertados y suministrados en el procedimiento de contratación correspondiente.

Fichas Técnicas: Documentos contentivos de las Especificaciones Técnicas requeridas por la Entidad Contratante. Estas contienen la información necesaria para la fabricación de un producto. Al ser documentos que serán consultados en distintos procesos de producción los datos a incluir son detallados con rigurosidad.

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.

Galleta Dulce: Es el producto elaborado a base de harina de arroz, azúcar, margarina, leche en polvo, avena, ajonjolí, pasas, sal, canela en polvo, huevos, vainilla, polvo de hornear, extracto de vainilla, de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Galleta Salada: Es el producto elaborado a base de harina de trigo y de arroz, manteca vegetal, huevos, azúcar, levadura, agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.

Inocuidad: Es la garantía de que un alimento no causará daños al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine. Un producto es inocuo, cuando no está contaminado con agentes físicos, químicos o biológicos que afectan la salud del consumidor. La inocuidad se determina por medio de evaluaciones físico-químicas y microbiológicas.

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE): Instituto descentralizado adscrito al Ministerio de Educación responsable por los servicios de apoyo a los estudiantes del sistema educativo público y que ejecuta el Programa de Alimentación Escolar a nivel nacional.

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

Jornada Escolar Extendida: Modalidad Educativa en la que los Centros Educativos imparten la docencia en jornadas de 8 horas diarias continuas.

Licitación Pública Nacional: 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. Va dirigida a los Proveedores nacionales o extranjeros domiciliados legalmente en el país.

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

Lineamientos Nutricionales: Son herramientas para difusión de normas, reglamentos y poder fomentar una alimentación saludable, así como las de prevención de enfermedades.

Macronutrientes: Son los nutrientes que suministran la mayor parte de la energía metabólica del organismo. Estos son: carbohidratos, proteínas y lípidos o grasas.

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

Micronutrientes: Son nutrientes que se requieren en pequeñas proporciones para el funcionamiento del organismo. Estos son las vitaminas y minerales.

MIPYMES: Son las siglas de las Micros, Pequeñas y Medianas Empresas. Se entiende por micro, pequeña y mediana empresa, toda unidad de explotación económica, realizada por persona natural o jurídica, en actividades empresariales, agropecuarias, industriales, comerciales o de servicio rural o urbano.

Moho: Nombre común de tipos de hongos que se desarrollan sobre la materia orgánica, en condiciones de humedad y descomposición.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

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 (5) días hábiles contados a partir del Acto de Adjudicación.

Oferta Económica: Para los fines de la presente licitación no se presentará propuesta económica debido a que el precio está fijado de antemano por la Entidad Contratante.

Oferta Técnica: Está compuesta por los elementos de solvencia, idoneidad y capacidad del oferente, que deberán ser presentados mediante documentación contentiva de las especificaciones de carácter técnico, legal y financiero de los Servicios a ser adquiridos.

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

Oferente/Proponente Calificado: Aquel que participa en el proceso de Licitación y que resulta conforme al mismo en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.

Oferente/Proponente más Cercano: Aquel cuya planta o centro de distribución se encuentre ubicado a una distancia menor que cualquiera otro oferente para acceder a determinado centro educativo a ser adjudicado.

Pan: Es el producto elaborado a base de harina de trigo y de arroz, manteca vegetal, huevos, azúcar, levadura, agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.

Peritos: Expertos 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 recomendaciones que habrá de presentar el Comité de Compras y Contrataciones a la Máxima Autoridad.

Planta física: Construcción con paredes y techos compuestos por materiales adecuados para cubrir y conservar en buen estado materias primas, Servicios o artículos; con espacio dedicado exclusivamente para estos fines y con una ubicación determinada.

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

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 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 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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Productos o Servicios de Producción Nacional: Para los fines de este Pliego, de acuerdo al artículo 2, Párrafo B, del Decreto Núm. 164-13, se consideran “Servicios de producción nacional” a todos aquellos productos manufacturados o industriales cuyo valor total de insumos importados no supere el 65% del precio de venta del producto. Este porcentaje se obtiene dividiendo el valor total de los insumos de origen externo que participan en la confección del bien entre el precio de venta.

Programa de Alimentación Escolar (PAE): Programa social responsable de entregar alimentos a los estudiantes de los centros educativos públicos, cumpliendo con un porcentaje estandarizado de los requerimientos nutricionales diarios del estudiante.

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.

Ración Alimenticia: Es la cantidad estándar de alimentos que el PAE suministra a cada beneficiario diariamente, de acuerdo al menú y sus necesidades nutricionales.

Requerimientos Nutricionales: Son las cantidades de todos y cada uno de los nutrientes que necesitamos para lograr un estado nutricional correcto.

Representante Legal: Persona física o natural acreditada como tal por el Oferente/Proponente para que lo represente jurídica y legalmente antes la institución contratante.

Requisitos físico-químicos: Son los requisitos que debe tener un producto en cuanto a su composición y propiedades físico-químicas, según sea especificado por la Entidad Contratante.

Requisitos organolépticos: Son los requisitos que debe tener el producto alimenticio, concerniente al aspecto, color, sabor y olor, según sea especificado por la Entidad Contratante.

Requisitos microbiológicos: Son los requisitos que debe cumplir un producto en cuanto a la cantidad permitida microorganismos presentes (de acuerdo a las normas nacionales e internacionales) y la ausencia de microorganismos patógenos.

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.

Servicios: Consiste en el servicio de suministro de raciones alimenticias en los centros educativos del sector público, conforme a las tablas nutricionales, menús y demás fichas técnicas que componen el presente Pliego de Condiciones Específicas, dentro del marco del programa alimentación escolar para centros de jornada extendida (PAE-JEE).

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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Artículo 2: Documentos constitutivos del contrato.

2.1 Los siguientes documentos forman parte íntegra e insustituible del presente contrato, y Las Partes reconocen cada uno de estos como parte intrínseca del mismo:

- a) El contrato propiamente dicho;
- b) El Pliego de Condiciones Específicas del proceso, sus enmiendas si las tuviere y sus anexos;
- c) La propuesta técnica y económica del proveedor;
- d) La garantía de fiel cumplimiento del contrato;
- e) La garantía de buen uso del anticipo;
- f) Cualquier documentación generada durante el proceso que sea vinculante.

Artículo 3: Objeto del contrato.

3.1 La proveedora, _____, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con Registro Nacional de Contribuyente (RNC) Núm. _____, por medio del presente contrato se compromete a preparar y distribuir las raciones alimenticias sólidas (Pan y Galleta) que le fueron adjudicadas conforme acta de adjudicación Núm. ____ del proceso de referencia _____, en los centros educativos y conforme a las proporciones que el Departamento de Gestión Alimentaria del INABIE le indicará mediante oficio, luego de la recibida la notificación de la adjudicación; y **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**, a su vez, se compromete a pagar los bienes y servicios que sean suministrados por la proveedora, los cuales se detallan a continuación, bajo las condiciones que más adelante se indican.

3.2 La segunda parte deberá preparar las raciones alimenticias sólidas (pan y galleta), según las fichas técnicas establecidas por el INABIE, y distribuir en los centros educativos asignados, la cantidad de _____ (_____) raciones alimenticias sólidas, durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, a un costo unitario de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____).

3.3 Los bienes consumibles y los servicios que integran el objeto del presente contrato deberán reunir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas y demás documentos del proceso, así como también en la oferta técnica depositada.

3.4 La proveedora, reconoce que este contrato no genera exclusividad en el suministro de los bienes y servicios objeto del mismo, por lo tanto, el INABIE puede suscribir contratos de igual o similar naturaleza con otras entidades públicas o privadas durante la vigencia y ejecución del presente contrato.

Artículo 4: Monto del Contrato.

4.1 Las Partes convienen en que el monto a pagar por el suministro de los bienes y servicios indicados en el artículo tres (3) de este contrato, asciende a un monto total de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, dicho valor es el resultado de multiplicar la cantidad de _____ (_____) raciones a un precio unitario de _____ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, por _____ (_____) días de escolaridad, distribuido de siguiente manera:

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- a) _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, para el año escolar comprendido en el periodo 2022-2023, dicho valor es el resultado de multiplicar la cantidad de _____ (_____) raciones a un precio unitario de _____ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, por _____ (_____) días de escolaridad.
- b) _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, para el año escolar comprendido en el periodo escolar 2023-2024; dicho valor es el resultado de multiplicar la cantidad de _____ (_____) raciones a un precio unitario de _____ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, por _____ (_____) días de escolaridad.
- 4.2 El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) realizará los desembolsos en la medida en que la proveedora realice la entrega de los bienes y servicios, conforme a las condiciones de pago establecidas en el artículo 6 del presente contrato.
- 4.3 El monto establecido en el numeral 4.1 generará obligación de pago exclusivamente en atención a las raciones alimenticias sólidas efectivamente suministradas en condiciones óptimas, para lo cual ha de requerirse el aval del Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) y del Director(a) del Centro Educativo, es decir, se pagará en función de facturación.

Artículo 5: Póliza de Fiel Cumplimiento del Contrato.

- 5.1 En cumplimiento con las disposiciones de la Ley Núm. 340-06, su Reglamento de Aplicación, Decreto Núm. 543-12, y el Pliego de Condiciones Específicas del proceso, La Proveedora procedió a constituir garantía de fiel cumplimiento del contrato, consistente en una fianza emitida por la compañía _____, a favor del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, por un período de vigencia de dos años, desde el día _____ de _____ del año 2022 hasta el día _____ de _____ del año 2024, por un monto de _____ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD\$ _____), equivalente al uno por ciento (1%) del monto total del valor del contrato, es decir, _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____).
- 5.2 El INABIE se compromete a liberar la citada póliza, cuando la proveedora culmine con el cumplimiento de sus obligaciones de manera satisfactoria.
- 5.3 Dicha póliza responderá por los daños y perjuicios que produzcan las acciones de la adjudicataria al INABIE, en caso de incumplimiento contractual, pudiendo el INABIE ejecutar la póliza sin desmedro de cualquier otra acción que la ley coloque a su disposición.

Artículo 6: Condiciones y forma de Pago.

- 6.1 El pago será realizado en Pesos Dominicanos.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 6.2 La proveedora no estará exenta del pago de los impuestos que pudieren generarse en virtud del presente contrato.
- 6.3 El anticipo ascenderá a un veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, es decir, la suma de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), para lo cual La Proveedora deberá constituir una garantía de buen uso del anticipo equivalente al cien por ciento (100%) del monto indicado, la cual debe tener una vigencia de dos (2) años, contados a partir de su emisión. El anticipo se pagará de la forma siguiente:
- a) Un cincuenta por ciento (50%) del valor total del anticipo que asciende a la suma de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), correspondiente al año escolar 2022-2023, en un plazo de 45 a 60 días hábiles, luego del registro satisfactorio del contrato en el Sistema de Trámites Regulares Estructurados (TRE) de la Contraloría General de la República y contra entrega de la póliza que garantice el Buen Uso del Anticipo.
 - b) El cincuenta (50%) restante del valor total del anticipo, que asciende a la suma de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), correspondiente al año escolar 2023-2024, en un plazo de 45 a 60 días hábiles, antes de iniciar el año escolar del periodo indicado.
- 6.4 El anticipo será amortizado (compensado) a razón de un 10% para el periodo del año escolar 2022-2023 y un diez por ciento (10%) para el periodo correspondiente al año escolar 2023-2024, mediante una tabla de amortización suministrada por la División de Contabilidad del INABIE, hasta completar el total anticipado.
- 6.5 El INABIE procederá a realizar vía libramiento pagos parciales contra presentación de facturas de la proveedora, para lo cual será necesario contar con el aval recepción conforme por parte del Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) y del Director(a) del Centro Educativo.
- 6.6 Los pagos parciales serán realizados en un plazo de 45 a 60 días hábiles, luego de la recepción conforme de las raciones y de las facturas.
- 6.7 Las facturas deberán ser emitidas a nombre del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), contener Número de Comprobante Fiscal Gubernamental (NCF) e ITBIS debidamente transparentado.
- 6.8 Los pagos serán realizados atendiendo a las políticas de pago establecidas para el Gobierno Central.
- 6.9 Requisitos mínimos de lo conduce y facturas:
- a) El formulario de conduce debe contener número, fecha, datos del centro educativo, tales como nombre, director, teléfono, dirección, código, provincia o municipio, regional o distrito.
 - b) Al realizar la entrega de raciones al centro educativo, la proveedora deberá enviar los conduce en original y copia, conservando el original para fines de reclamación del pago y dejando la copia en el centro educativo.
 - c) Los conduce deberán estar firmados (a puño y letra) y sellados, tanto por la proveedora, como por el centro educativo donde corresponde la entrega y deberá contener la descripción y cantidad de las raciones entregadas, no deberá contener borrones, tachaduras o sobre-escrituras de ningún tipo, cualquier aclaración deberá hacerla quien recibe en el centro, en el espacio destinado para

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

ello, denominado “observaciones” y quien recibe debe hacer constar en el conduce la fecha y la hora de la recepción.

- d) La factura deberá contener la fecha de emisión, nombre, RNC, dirección y teléfono de la proveedora, Número de Comprobante Fiscal Gubernamental (NCF) y su fecha de vencimiento, periodo que abarca la facturación, número del contrato, la numeración de los conduces y la cantidad de estos, deberá hacer constar el nombre de las raciones, cantidades, precio unitario, ITBIS y precio total incluyendo el ITBIS, debidamente firmada y sellada por la adjudicataria, sin contener borrones, tachaduras o sobre-escrituras.

Artículo 7: Asignación de Centros.

7.1 Los Centros Educativos donde La Proveedora deberá suplir las raciones alimenticias que le fueron adjudicadas, serán asignados por el Departamento de Gestión Alimentaria, en función de los centros que compongan el o los lotes que le fueron adjudicados, en un plazo de 5 días hábiles a partir de la notificación de adjudicación.

7.2 El Departamento de Gestión Alimentaria tendrá a su cargo la administración de la ejecución del presente contrato, por lo tanto, llevará un registro control de los centros que le asigne a La Proveedora, el cual contendrá mínimamente los siguientes datos:

- Nombre y número de Registro Nacional de Contribuyentes de La Proveedora
- Número del contrato.
- Centros Educativos asignados, con indicación de su ubicación, código, distrito educativo al que pertenece y cantidad de beneficiarios. Estos datos deben coincidir con las informaciones del proceso que origina el presente contrato.
- Cantidad de raciones alimenticias sólidas diarias efectivamente suministradas.
- Incidencias en el servicio.

Artículo 8: Derechos y obligaciones de las partes.

8.1 Los derechos y obligaciones de cada una de las partes para la ejecución del presente contrato constan en el Pliego de Condiciones Específicas del proceso, más aquellas que se derivan de la Ley Núm. 340-06 y su Reglamento de Aplicación Decreto Núm. 543-12.

8.2 La proveedora está obligada a entregar los bienes cumpliendo con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas y sus anexos (fichas técnicas, lineamientos nutricionales) y todas aquellos establecidos en el presente contrato, no pudiendo entregar una cantidad diferente a la autorizada por el INABIE.

8.3 La proveedora está obligada a reponer los alimentos deteriorados o descompuestos durante el transporte o en cualquier otro momento de la entrega, por cualquier causa que no sea imputable al INABIE.

8.4 La proveedora es la única responsable ante el INABIE de cumplir con el suministro de raciones alimenticias sólidas, en las condiciones previamente establecidas, por lo que deberá responder frente a todos los daños y perjuicios.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 8.5 La empresa contratada es responsable del servicio de las raciones alimenticias sólidas en el centro educativo, para lo cual deberá contar con los equipos y utensilios requeridos, así como personal calificado para la entrega de los alimentos. Este personal deberá tener vestimenta limpia, de color claro, usar un mandil, cubre pelo, tapaboca (mascarilla) y guantes desechables.
- 8.6 La cantidad de personas para el servicio de las raciones alimenticias sólidas será de acuerdo a la matrícula del centro educativo.
- 8.7 En los casos de centros con matrícula alta, la dirección del mismo deberá designar personal de apoyo para colaborar con el servicio.
- 8.8 El suplidor debe retirar del centro educativo los envases y utensilios una vez concluya el servicio de las raciones alimenticias sólidas y es responsable de su limpieza en las instalaciones de su empresa.
- 8.9 Condiciones higiénico-sanitarias y aseguramiento de la calidad: Es responsabilidad de la proveedora, la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece a los beneficiarios del servicio de alimentación escolar, por lo que deberá elaborar los productos dentro de un ambiente de *buenas prácticas de manufactura del almuerzo escolar*, según el anexo _____, del Pliego de Condiciones Específicas.
- 8.10 El Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos del INABIE, es la unidad técnica responsable de realizar las inspecciones a las instalaciones, procesos de preparación, distribución y verificación y archivo de los análisis de laboratorios suministrados por la proveedora, cuando lo considere pertinente, con o sin previo aviso. Igualmente está a cargo de verificar el cumplimiento del menú establecido por el INABIE.
- 8.11 El Departamento de Gestión Alimentaria del INABIE, es la unidad técnica responsable de verificar el cumplimiento de las condiciones de entrega y horario establecidos, de los alimentos provistos por la proveedora en los Centros Educativos que le fueren asignados.
- 8.12 La Proveedora debe permitir la realización de las inspecciones a su empresa y auditoría de sus instalaciones y archivos relativos al programa, procesos de preparación, distribución, análisis de laboratorio, así como la verificación de las condiciones de entrega, horario, calidad de los alimentos en la recepción, cumplimiento de las fichas técnicas y servicio de raciones alimenticias sólidas en los centros educativos con o sin previo aviso.
- 8.13 Si el resultado de las inspecciones descritas anteriormente, evidencia diferencias con lo previamente estipulado, la proveedora será notificada del resultado y las medidas a tomar, para que proceda a corregir o solucionar cualquier situación detectada en un plazo razonable establecido por el INABIE. Si luego de culminado el plazo la proveedora no da ha dado solución a las situaciones presentadas, el INABIE se reserva el derecho de tomar acciones conforme a las disposiciones legales y contractuales vinculantes, por ejemplo: notificar la situación a la Dirección General de Contrataciones Públicas, a los fines de lugar, o rescindir el contrato por incumplimiento; sin desmedro de cualquier otra acción tendente a obtener un resarcimiento pecuniario por los daños que esto pudiere causar al INABIE.
- 8.14 En el caso de que los beneficiarios del proceso Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-_____, sufrieren una afección gastrointestinal (intolerancias, indigestiones, reacciones alérgicas y/o enfermedades transmitidas por alimento “ETA”), la proveedora será la única responsable ante los afectados en función de los auxilios a realizarse, así como cualquier consecuencia ulterior generada por estas situaciones, siempre y cuando se demuestre que las mismas son motivadas por las raciones

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

alimenticias, entiéndase también cualquiera de los elementos que las componen, que no cumplan con los parámetros físicos, químicos y microbiológicos establecidos.

8.15 Veracidad de las documentaciones e informaciones suministradas después de la firma del contrato:
Es responsabilidad de la proveedora, el suministrar al INABIE documentaciones e informaciones verídicas, ya que el INABIE se reserva el derecho de comprobar las mismas, y en vía de consecuencia, someter a la proveedora la acción de la justicia frente a alteraciones.

Artículo 9: Tiempo de Vigencia.

9.1 El presente contrato tendrá una duración de **dos (2) años**, contado a partir de la fecha de suscripción del mismo y/o hasta completar o agotar el suministro de los bienes y servicios contratados, en relación a las raciones entregadas a conformidad, siempre que no exceda la cantidad de raciones adjudicadas sin que se haya realizado una adenda al presente contrato sobre el caso de lugar.

Artículo 10: Del Suministro.

10.1 **Inicio:** Una vez obtenida la certificación del contrato por parte de la Contraloría General de la República, y la asignación de centros educativos y la matrícula correspondiente a los mismos, La Proveedora podrá iniciar formalmente el suministro de las raciones alimenticias sólidas con el inicio oficial del año escolar, fecha que será fijada por el Ministerio de Educación de la República Dominicana (MINERD), en el horario establecido.

10.2 El suministro podrá verse afectado cuando se produzcan suspensiones durante los periodos de vacaciones, en días feriados o por causas de fuerza mayor.

10.3 **Duración:** La licitación se realizó sobre la base del suministro por un periodo de dos años escolares, 2022-2023 y 2023-2024.

10.4 El INABIE en procura del interés superior del niño, se reserva el derecho de realizar ajustes a las rutas y las raciones alimenticias sólidas a entregar, siempre en coordinación con La Proveedora y tratando en la medida de lo posible de no afectar sus intereses.

10.5 **Programa:** La hora pautada para la llegada/recepción de las raciones alimenticias sólidas al centro educativo, es hasta las 8:00 a.m. en la tanda matutina y hasta las 2:00 p.m. en la tanda vespertina, en una envoltura que garantice su higiene en la manipulación y la conservación de la calidad del mismo, acompañado de una servilleta de papel de una capa de tamaño mínimo 13” x 7”. Si el producto está empacado individualmente no requiere servilleta. En el envase deberá estar estampada la fecha de la elaboración, vencimiento y la rotulación respectiva según la normativa vigente.

10.6 La entrega se realizará en el lugar destinado por el centro educativo para el servicio a los beneficiarios del programa de alimentación escolar.

10.7 El proveedor debe disponer de un personal que organice y distribuya las raciones alimenticias sólidas, según las estaciones correspondieras, equipados con mandil de color claro, tapabocas, gorro y guantes.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- 10.9 La proveedora deberá entregar los alimentos al Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) o personal de recepción de los alimentos en el centro educativo; quienes verificarán las condiciones de higiene, transporte, características organolépticas (color, olor, sabor), temperatura y presentación, con la finalidad de aprobar la distribución de los mismos para su consumo.
- 10.10 El proveedor debe apoyar a la gestión del centro educativo en la implementación de programas que promuevan hábitos de vida saludable.
- 10.11 Suspensión: En caso de que la suspensión de la docencia no se deba a una causa imprevisto o de fuerza mayor, el director del centro educativo, del Distrito Educativo o Regional correspondiente, estarán en la obligación de notificar al adjudicatario mediante oficio escrito, fax, aplicación de comunicación escrita o correo electrónico, la suspensión de la docencia, antes de las once horas y treinta minutos de la mañana (11:30 a.m.) *tanda matutina* y de las cinco horas y treinta minutos de la tarde (5:30 p.m.) *tanda vespertina* del día que antecede al día de la suspensión, es decir, en un plazo no menor de veinte horas (20h) antes de la próxima entrega de raciones del almuerzo escolar, a los fines de que La Proveedora se abstenga de producir y transportar el producto al centro educativo el día siguiente. Igualmente, para los fines que fueren pertinentes, el director del centro educativo, el director del Distrito Educativo o el director Regional, deberán notificar al INABIE la causa que originó la suspensión.
- 10.12 El INABIE se reserva el derecho de variar el menú y La Proveedora, así lo acepta, siempre que dicha variación no afecte el costo de las raciones alimenticias en función del precio unitario establecido.

Artículo 11: Entregas.

- 11.1 Requisitos de entrega: Las entregas se realizarán diariamente en los centros educativos, en base a las fichas técnicas y rutas establecidas.
- 11.2 Entregas subsiguientes: Las entregas subsiguientes se realizarán de conformidad con el cronograma de entrega establecido.
- 11.3 Recepción definitiva: Si los bienes son recibidos conforme y de acuerdo a lo establecido en el presente contrato, se procede a la recepción definitiva.
- 11.4 Si al momento de la entrega, los bienes no cumplen con lo establecido en el presente contrato, se procederá a notificar a la proveedora, dándole una primera y única advertencia para que proceda a corregir la situación. De no acatar la advertencia dada, el INABIE procederá a notificar la situación a la Dirección General de Contrataciones Públicas, a los fines de lugar, o rescindir el contrato por incumplimiento; sin desmedro de cualquier otra acción tendente a obtener un resarcimiento pecuniario por los daños que esto pudiere causar al INABIE.
- 11.5 No se entenderán suministrados ni entregados, los bienes que no hayan sido objeto de recepción definitiva.
- 11.6 Si se estima que los bienes entregados no son aptos para la finalidad para la cual fueron adquiridos, los mismos serán rechazados, y quedarán a cargo de la proveedora, quedando el INABIE exento de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

Artículo 12: No Relación Laboral.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

12.1 Las partes aceptan y reconocen que el presente contrato no establece una relación de subordinación laboral entre ellas bajo el Código de Trabajo de la República Dominicana. La adjudicataria, acuerda por este medio, liberar al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) de toda acción o demanda laboral que ella o su personal, sus empleados y/o representantes intentaren en su contra, derivada del cumplimiento y ejecución del presente Contrato.

Artículo 13.- Fuerza Mayor y Caso Fortuito.

13.1 Ni el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) ni la adjudicataria, serán responsables de cualquier incumplimiento del Contrato si su ejecución ha sido demorada, impedida, obstaculizada o frustrada por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

13.2 Para los efectos del presente Contrato, Fuerza Mayor significa cualquier evento o situación que escapen al control de una parte, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera enunciativa pero no limitativa, actos de autoridades gubernamentales o militares, regulaciones o requerimientos gubernamentales, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, accidentes, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.

13.3 Caso Fortuito significa aquel acontecimiento que no ha podido preverse, o que previsto no ha podido evitarse, por ser extraño a la voluntad de las personas.

13.4 Las causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito especificadas anteriormente no incluyen:

1. Cualquier evento causado por negligencia o acción intencional de una de las partes.
2. Cualquier evento que una de las partes pudo haber tomado en cuenta al momento de la firma o de la ejecución de este contrato para evitar incumplimiento de sus obligaciones.
3. Insuficiencia de recursos o fallas en el cumplimiento de cualquier pago establecido en este contrato.

13.5 La falla de una de las partes involucradas en el presente contrato, que le impida cumplir cualquiera de sus obligaciones, no será considerada como incumplimiento, siempre y cuando éste surja de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito y la parte afectada haya tomado todas las precauciones razonables, con el debido esmero y cuidado, siempre con el objetivo de cumplir con los términos y condiciones establecidos en este contrato.

13.6 Si por una causa de fuerza mayor o caso fortuito, la adjudicataria no cumple con el cronograma de entrega, el INABIE extenderá el contrato por un tiempo igual al periodo en el cual la adjudicataria no pudo cumplir, debido únicamente a esta causa. Ambas partes deberán notificar la ocurrencia devenida de la fuerza mayor o caso fortuito, dentro de un plazo razonable según la gravedad del evento ocurrido.

Artículo 14.- Medidas a tomar.

14.1 Las partes acuerdan que:

- a) La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá tomar las medidas razonables para suprimir la inhabilidad de la otra Parte en cumplir con sus obligaciones.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- b) La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá notificar, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas y por escrito a la otra parte la ocurrencia del evento, indicando su naturaleza y causa; de igual manera deberá notificar por escrito a la otra parte la restauración de las condiciones normales tan pronto se resuelva la situación de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.
- c) Las partes adoptarán todas las medidas posibles para reducir las consecuencias adversas de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

Artículo 15: Equilibrio económico.

15.1 Si en fecha posterior a la entrada en vigencia del presente contrato se producen cambios en las leyes nacionales, relativos y/o relacionados con la moneda nacional, que impliquen aumentos en el costo o en los gastos a incurrir por la adjudicataria para el suministro de los bienes, los pagos a la adjudicataria, en virtud de este contrato, aumentarán en la proporción correspondiente a las modificaciones que haya sufrido la legislación con relación a la devaluación de la moneda nacional.

Artículo 16: Adendas al contrato.

- 16.1 Cualquier modificación a los términos y condiciones del presente contrato, en caso de que esté legalmente justificado, deberá realizarse por mutuo acuerdo entre las partes, por escrito, mediante adendas enumeradas cronológicamente, las cuales deberán ser debidamente registradas en el Sistema de Trámites Regulares Estructurados (TRE) administrado por la Contraloría General de la República.
- 16.2 Basados en los análisis periódicos de cantidad de matriculados y de centros nuevos insertados y/o salientes al programa de jornada extendida y de la variación de la cantidad de raciones, las partes acuerdan que durante su desarrollo, podrá modificar, disminuir o aumentar hasta el 50% por razones justificadas según lo establecido por el artículo 127 del Decreto Núm. 543-12.

Artículo 17: Rescisión del Contrato.

- 17.1 Conforme a las disposiciones del artículo 128 del Decreto Núm. 543-12, los contratos administrativos regulados por el citado decreto, podrán terminarse anticipadamente por las siguientes causales:
 - a) Resciliación o mutuo acuerdo entre los contratantes;
 - b) Incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el contratante;
 - c) Estado de notoria insolvencia del contratante, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato;
 - d) Por exigirlo el interés público o la seguridad nacional;
 - e) Registrar saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, a la mitad del período de ejecución del contrato, con un máximo de seis meses;
 - f) Las demás que se establezcan en los respectivos Pliegos de Condiciones Específicas o en el contrato.

Artículo 18: Incumplimiento contractual.

18.1 A modo de detalle no limitativo, podemos enunciar las siguientes causas de incumplimiento contractual:

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- a) La violación del cronograma de entrega suministrado por el INABIE;
- b) La mora del proveedor en la entrega de las raciones;
- c) La falta de calidad de las raciones suministradas;
- d) El suministro de raciones alimenticias sólidas en cantidades inferiores a las requeridas por el INABIE en apego a las disposiciones contractualmente pactadas;
- e) El no cumplimiento de las obligaciones contraídas, no obstante haber sido comunicado sobre las mejoras o correcciones a realizar;
- f) El incumplimiento de las fichas técnicas y los lineamientos nutricionales estipulados por el INABIE;
- g) El incumplimiento de lo establecido en las fichas técnicas, de acuerdo con lo establecido por el INABIE;

18.2 El incumplimiento del contrato por parte de la proveedora determinará su finalización y supondrá para el mismo, la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento del contrato, procediéndose a adjudicar al siguiente lugar ocupado.

18.3 En los casos en que el incumplimiento de la proveedora constituya falta de calidad de las raciones entregadas o causare un daño o perjuicio a la contratante o a terceros, el INABIE podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), en su calidad de órgano Rector del SNCC, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

Artículo 19: Nulidad del contrato.

19.1 La violación del régimen de prohibiciones establecido en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06, originará la nulidad absoluta del contrato, sin perjuicio de otra acción que decida interponer el INABIE. La división del presente contrato, con el fin de evadir las obligaciones de dicha ley y su reglamento de aplicación número 543-12 y de las normas complementarias que se dicten en el marco del mismo, será causa de nulidad del presente contrato.

Artículo 20: Cesión de contrato y/o subcontratación.

20.1 La capacidad técnica de la adjudicataria, es el objetivo esencial de la utilización de sus servicios en este contrato; por tanto, este no podrá ser cedido ni en todo, ni en parte, sin la autorización previa y por escrito del INABIE.

20.2 De igual forma la adjudicataria no podrá subcontratar a terceros para que provean el servicio objeto de esta contratación, sin la autorización previa y por escrito del INABIE.

20.3 En caso de que el INABIE verifique que la adjudicataria ha realizado una subcontratación sin su autorización, tendrá la facultad de rescindir el contrato, ya que esto presupone un incumplimiento a las disposiciones establecidas anteriormente.

Artículo 21: Finalización del contrato.

21.1 El contrato finalizará por vencimiento de su plazo y/o al cumplimiento del mismo, o de su última modificación, si es el caso, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

- a) Incumplimiento de la adjudicataria;
- b) Rescisión;
- c) Incursión sobrevenida de La proveedora en alguna de las prohibiciones establecidas en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06.

Artículo 22: Solución de controversias.

22.1 Las partes se comprometen a realizar sus mejores esfuerzos para resolver en forma amigable los conflictos o desacuerdos que pudieren surgir con relación al desarrollo del presente contrato y su interpretación.

22.2 Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este contrato o relativo al mismo, su incumplimiento, su interpretación, su resolución o nulidad, será sometido al Tribunal Contencioso Tributario y Administrativo, instituido mediante la Ley Núm. 13-07 de fecha cinco (5) de febrero del año dos mil siete (2007).

Artículo 23: Interpretación del contrato.

23.1 El significado e interpretación de los términos y condiciones del presente contrato se hará al amparo de las leyes de la República Dominicana.

Artículo 24: Legislación Aplicable.

24.1 La ejecución del presente contrato se hará de conformidad con las leyes vigentes en la República Dominicana.

Artículo 25: Calidad de las Partes.

25.1 Las Partes suscribientes del presente contrato, afirman contar con la debida calidad para la firma del mismo, y para actuar en representación de las respectivas entidades contratantes, de acuerdo a su objeto y a los datos generales que se establecen en la parte introductoria de este contrato, conociendo las implicaciones legales sobre este particular.

Artículo 26: Idioma Oficial.

26.1 El presente contrato ha sido redactado en español, que será el idioma de control para todos los asuntos relacionados con el significado e interpretación de los términos y condiciones del mismo.

Artículo 27: Títulos.

27.1 Los títulos que siguen al número de los artículos en el presente contrato solo tienen un propósito ilustrativo y no servirán como base para interpretar el artículo completo, alterar o modificar el significado de los mismos.

Artículo 28: Acuerdo Íntegro.

28.1 El presente contrato y sus anexos contienen todas las estipulaciones y acuerdos convenidos entre **Las Partes**; en caso de ambigüedad, duda o desacuerdo sobre la interpretación del mismo y sus documentos anexos, prevalecerá su redacción. Así mismo, se establece, que, si alguna de las disposiciones de este contrato se declara inválida, las demás no serán afectadas y permanecerán plenamente vigentes.

INABIE-CCC-LPN-2022-0038 Contratación de los servicios para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galletas) y su distribución a los centros educativos públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, Región Sur.

Artículo 29: Prohibición de Actividades Conflictivas.

29.1 La Contratista no tendrá derecho a comprometerse directa o indirectamente en cualquier negocio o actividad profesional que pueda producir un conflicto de intereses con las responsabilidades puestas a su cargo en virtud de este contrato.

Artículo 30: Gastos legales.

30.1 La proveedora pagará los gastos legales para fines de la legalización notarial del presente contrato.

Artículo 31: Elección de Domicilio.

31.1 Para los fines de ejecución del presente contrato, Las Partes eligen domicilio en sus respectivas direcciones más arriba consignadas.

Hecho y firmado en tres (3) originales de un mismo tenor, uno para cada una de las partes, y el otro para los fines correspondientes, en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los _____ (_____) días del mes de _____ del año dos mil veintidós (2022).

Víctor Ramón Casto Izquierdo

Actuando en nombre y representación del
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

Yo, _____, Notario Público de los del número para el Distrito Nacional, matrícula Núm. _____, **Certifico y Doy Fe**, que las firmas que aparecen en el presente documento fueron puestas libre y voluntariamente por los señores **Víctor Ramón Casto Izquierdo** y _____, de generales que constan arriba, quienes me declararon bajo la fe del juramento que dichas firmas son las únicas que acostumbran a usar en todos los actos de sus vidas pública y privada. En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, _____ (_____) días del mes de _____ del año dos mil veintidós (2022).

Notario Público

Anexo 9

Informe de Costeo

Anexo 10

Lista de Lotes Licitados

(Ver Anexos de este Pliego de Condiciones Específicas en el Portal Transaccional)



Gobierno de la
REPÚBLICA DOMINICANA
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

INABIE