

# REPUBLICA DOMINICANA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPUBLICA Unidad de Auditoria Interna, Inabie

**UAI-DV-0199** 

AL:

DEPARTAMENTO DE JURIDICO.

ASUNTO:

DEVOLUCIÓN CONTRATO No. 172

FECHA:

18/11|2013

BENEFICIARIOS:

PANIFICADORA HNOS. REYES.

MONTO:

\$3, 107, 466.72

Devolución de expedientes por incumplimiento de Procedimientos requeridos.

> Corregir el monto de la fianza en el contrato..

Licda. Celsa M. Cleto

Financiera INTERNA

Lic. Carlos M. Rosario

Legal

Licda. Rosalia Santana Encargada, UAI



### INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

"Año del Bicentenario del Natalicio de Juan Pablo Duarte"

Santo Domingo, D.N. 11 de Noviembre, 2013

DJ No.252/2013

A los

Señores

Lic. Rosalía Santana

Encargada de la Unidad de Auditoria de Contraloría.

Su Despacho.

ASUNTO

Remisión de Contrato para Revisión.

ANEXO

a) Un (1) Contrato de Dotación de Productos Programa Alimentación Escolar Urbano Marginal, No. 172, a favor del **Şr. Jose Ismael Reyes Gil** 

propietario de la panadería Hermanos Reyes. 🗸

b) Certificación de Existencia de Fondo. 🗸

c) Notificación de Adjudicación.

d) Copia de la cédula de Identidad y Electoral Sra. Jose Ismael Reyes Gil.

e) Registro de Proveedores del estado. 🖖

f) Certificación de la Dirección General de Impuestos (/

Internos (DGII).

g) Certificado Tesorería de la Seguridad Social (TSS). V

h) Póliza de fiel Cumplimiento del Contrato.

i) Certificado de no Antecedentes Penales. V

j) Acta del Comité de Compras y Contrataciones!

k) Publicaciones de Periódico

1) Calendario Escolar.

m) Versión Digital.

Remitido cortésmente, el contrato indicado en el anexo, a los fines de solicitarle lo especificado en el asunto.

Atentamente,

Lic. Sergio Pantaleón Disla

Director Departamento Jurídico INABIE





# INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



# CONTRATO DE DOTACION DE PRODUCTOS PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR URBANO MARGINAL

# CONTRATO MODALIDAD MIPYME

#### 1.- INTRODUCCION.

# 1.1.- GENERALES:

<u>De una parte</u>, el INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, RNC No.401-50561-4 entidad gubernamental, organizada de conformidad a la Ley General de Educación No.66-97 de fecha 9 de abril del 1997, con su sede y oficinas principales en la Av. Max Enrique Ureña, No. 35, casi esquina Lope de Vega, Ensanche Piantini, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana, legalmente representado por su titular, RENE ARTURO JAQUEZ GIL, dominicano, mayor de edad, Licenciado en sociología, portador de la Cédula de Identidad y Electoral No.001-0871493-2, domiciliado y residente en esta ciudad, quien actúa en virtud de las facultades que le otorga la Ley No.66-97 y del Decreto No.468-12 del 17 de Agosto del año dos mil doce (2012), entidad que en lo adelante para los fines de este contrato se denominará EL INSTITUTO o PRIMERA PARTE o por su propia denominación social.

<u>De la otra parte</u>, el SR. JOSE ISMAEL REYES GIL, dominicano, mayor de edad, soltero, portador de la Cédula de Identidad y Electoral No. 034-0043322-7, domiciliado y residente en la C/Maximo Cabral, No. 137, Sector Sibila, Mao, Valverde, República Dominicana, y accidentalmente en esta ciudad de Santo **Domingo, D.N.**, Propietario de la **PANIFICADORA HERMANOS REYES**, ubicada en la C/Duarte, No. 90, Centro de la Ciudad, Mao, Valverde, quien para los fines del presente Contrato, se denominará "EL SUPLIDOR" o "SEGUNDA PARTE".

Para referirse a ambos se les denominará LAS PARTES.

# 1.2.- PREAMBULO:

**POR CUANTO:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil fue creado como un organismo descentralizado por la Ley de Educación 66-97, adscrito al Ministerio de Educación con el fin de promover la participación de los estudiantes en las diversas actividades curriculares, co-curriculares y extracurriculares y promover la organización de servicios, tales como: transporte, nutrición escolar y servicios de salud, apoyo estudiantil en materiales y útiles escolares, clubes científicos, tecnológicos y de artes, becas e intercambios de trabajo social, de turismo estudiantil, trabajo remunerado en vacaciones y de gobierno estudiantil.

POR CUANTO: El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil instancia responsable de la Implementación, Supervisión y Control del Programa de Alimentación Escolar (PAE), y trabaja en el diseño, fortalecimiento de las normas, procesos administrativos financieros, sistemas de control y aseguramiento de la calidad, así como, de todo el proceso legal que implica la selección de los

suplidores de alimentos líquidos y sólidos que ofrecen sus servicios en el Programa de Alimentación Escolar.

POR CUANTO: La Ley 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, y su posterior modificación contenida en la Ley 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del 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 además que: "Licitación Pública: Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los pliegos de condiciones correspondientes.".

POR CUANTO: La Ley 488-08 sobre la Micro Pequeña y Mediana Empresa regula estas.

**POR CUANTO:** El artículo 5 del Reglamento 543-12 de Aplicación de La Ley 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, y su posterior modificación contenida en la Ley 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del dos mil seis (2006), establece el porcentaje de las ofertas que las entidades contratantes deben reservarle a las **MIPYMES**.

POR CUANTO: La selección y contratación de los Suplidores del Desayuno Escolar se realizó en base a la Licitación Pública Nacional de Doble Apertura, Referencia: INABIE-CCC-LPN-2013-01, llevada a cabo por el INABIE para el periodo escolar 2013-2014, equivalente a ciento setenta (170) días de docencia, con lo cual se garantiza el abastecimiento de los alimentos servidos en el desayuno escolar en todas las escuelas públicas en todo el país, evitando así situaciones de deserción escolar por falta de una alimentación diaria que desincentivaría a los niños y niñas a asistir a los centros educativos.

POR CUANTO: Que después de un minucioso estudio de todas las Propuestas presentadas, el Comité de Compras y Contrataciones de Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, mediante Acta No. LPN-2013-01, de fecha VEINTISEIS (26) del mes de AGOSTO del año DOS MIL TRECE (2013), le adjudicó a EL SUPLIDOR el Contrato de Suministro para la adquisición de los Bienes que se indican más adelante.

POR CUANTO: A que el día VEINTISEIS (26) del mes de AGOSTO del año DOS MIL TRECE (2013), Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil procedió a la notificación del resultado de la Licitación conforme al Cronograma establecido.

POR CUANTO: En fecha QUINCE (15) de OCTUBRE del año DOS MIL TRECE [2013] EL SUPLIDOR constituyó la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, correspondiente al uno (1%) del monto total adjudicado, en cumplimiento a la disposición del Artículo 112 del Reglamento de Aplicación de la Ley, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de Septiembre del dos mil doce (2012).

VISTA: La Constitución de la República Dominicana

VISTO: El artículo 177 de la Ley de Educación 66-97 que crea al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

VISTA: La Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas con modificaciones de la Ley No.449-06 que establece en su artículo 16 el procedimiento de Licitación Pública Nacional.

VISTA: La Ley 488-08 Sobre las Micros Pequeñas y Medianas Empresas.

VISTA: Las solicitudes de Compras y Contrataciones contentiva de los bines a adquirirse y de los servicios a suministrarse, firmada por la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones conforme al plan anual de Compras y Contrataciones.

VISTO: El Certificado de Existencia de Fondos aprobados por el **DAF** o su equivalente, donde verifica, reserva y hace constar que la Entidad Contratante cuenta con la apropiación de fondos suficientes para llevar a cabo dicha licitación.

VISTO: El proyecto de pliego de condiciones específicas y sus anexos para bienes y servicios.

VISTO: El Dictamen Jurídico sobre la legalidad del Pliego de Condiciones Especifica, firmado.

VISTA: La difusión y publicación de la convocatoria en los periódicos y el portal del MINERD.

VISTA: El acta de adjudicación de referencia (LPN-2013-01) de fecha VEINTISEIS (26) del mes de AGOSTO del año DOS MIL TRECE (2013) emitida por el comité de compras y contrataciones del INABIE

## 1.3.- DEFINICIONES:

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

El Contrato: El acuerdo firmado y celebrado entre LAS PARTES, para la ejecución del servicio, incluidos todos los anexos del mismo, así como todos los documentos incorporados mediante referencia en los mismos.

El SUPLIDOR, La Empresa, El Contratista o El Suplidor: Nombre de la persona natural o jurídica, consorcio, que ejecutará el objeto del Contrato.

El Gobierno: El Gobierno de la República Dominicana.

Entidad Contratante: Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Entidad que realiza la contratación.

SAC-PAE: Sistema de Aseguramiento de la Calidad del Programa de Alimentación Escolar

OMS: Organización Mundial de la Salud

OPS: Organización Panamericana de la Salud.

Monto del Contrato: El importe señalado en el Contrato en Pesos Dominicanos.

#### 1.4.- IDIOMA:

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 de este documento.

#### 2. ACUERDO.

POR LO TANTO: y en el entendido de que el anterior preámbulo forma parte integral del presente Contrato,

# LAS PARTES HAN CONVENIDO LO SIGUIENTE:

# Finalidad y Capacidad del SUPLIDOR:

<u>Artículo 1:</u> Objetivo del Contrato: La SEGUNDA PARTE por medio del presente contrato se compromete a la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galleta) y su distribución a los centros educativos públicos durante al año escolar 2013 2014; llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar Urbano Marginal, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación. De acuerdo con las condiciones fijadas en el Pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de Referencia: (INABIE-CCC-LPN-2013-01).

<u>Artículo 2:</u> Validez del Contrato: El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico, al acto definitivo de Adjudicación y la constitución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato y la de Buen Uso de Anticipo sean cumplidas.

Artículo 3: Alcance del Servicio: El SUPLIDOR deberá elaborar según establece el Acta de Adjudicación No. LPN-2013-01 de fecha VEINTISEIS (26) del mes de AGOSTO del año DOS MIL TRECE (2013), emitida por el Comité de Contrataciones del INABIE, la cantidad DIECIOCHO MIL DOSCIENTAS SESENTA Y CUATRO (18,264) raciones alimenticias sólidas (Pan y Galleta) y realizar su distribución a los centros educativos públicos durante al año escolar 2013 2014, cumpliendo con todo lo especificado en este presente contrato y lo dispuesto en el pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de Referencia: (INABIE-CCC-LPN-2013-01).

A razon de 102 dias Pan a RD\$3.83 y 68 dias Galleta a RD\$6.70

# Artículo 4: Características Generales de los Productos:

- 10° Gay	t.		FICHA 7	<b>TECNICA</b>	N.	FECH	A:26/3/13	
						CODI	IGO: FT-P-001	
Ministerio de Educación			PRODUCTO: PAN				DEMONDO.	
Ministerio de Educación			FROD	JO10. 17	-114	REVI	REVISION: 05	
Instituto Nacional de I	Bienestar Estudiantil			1		PAGI	NA: 1/2	T
1. DATOS DEL PE	RODUCTO							
Nombre	PAN							
Definiciones	levadura, agua	elaborado a base d y sal de acuerdo a o en horno y empa	la fórmula es	stablecida po	rel Instituto	Nacional c	le Bienestar	
Duración	Cuatro (4) días	s, en envase cerra	do y bajo con	diciones de a	Imacenamie	ento adecua	as.	
Almacenamiento	En almacen limp	oio y seco, con bue	na ventilación	. Colocado e	n una supe	erficie plana,	aislada del s	suelo y paredes
	Las fundas deb	en colocarse de fo	rma tal que no	afecte la inte	gridad del i	producto.		
2. REQUISITOS O			T					
El pan deberá estar fi del pan. No deberá p	resco, suave al tacto							
						ocido ni cru	Jo. El pan de	ebe empacarse
en envases de mater	riai transparente,apr	opiado para la con	servacion e ir	negridad dei p	oroducio.			
3. REQUISITOS F	ISICO-OLIMICO	16		-	-			
	METROS		VAL	ORES *	-			
GRASAS	WETHOS			6.0%	_			
				22.22.2.2	<del></del>			
PROTEINAS CARBOHIDRATOS				10.0%				
ENERGIA			332 Kcal / 10					
Tolerancia: ± 5.0 %			332 NGa17 10	Ju granios				
Composición nu	tricional para la	s valores *: Gr	2020 : 2 4 0	/ Protoino	057 01	/Carbabi	dratas : 2	100
Composicion nu	u icional para ic	s valures . Gr	asas . 3.4 g	/ Froteilla	5 5.7 g.	/ Carboni	uratos . S	+.0 g
4. FORTIFICACIO	ON CON MICROI	NUTRIENTES		-				
La harina de trigo			elaboracion	del nan debe	rán ser fort	ificadas con	los micronut	ientes v en la
proporción que estat			Ciaboración	doi pari dobo	Tan our long	Illoadad Corr	ios micronau	Chics y chia
- NORDOM 334 Har			es					
(Tiamina, Riboflavina,								
- NORDOM 76 Harir			CONTRACTOR AND				***************************************	
(Tiamina, Niacina, Rib	poflavina, Hierro)			1				
Las empresas suplido	oras de pan deberán	verificar que las h	arinas contien	en los micron	utrientes y	en la propor	cion que est	ablecen las
normas, requiriendo a	a sus suplidores una	garantia de cumpli	miento y reali	zando evalua	ciones peri	odicas.		
5. PESO DEL PAN	1							
El peso establecido pa	ara la uinidad de pa	in es 57 gramos (2	2.0 onzas).					
		<u> </u>		1				
6. REQUISITOS	ORGANOLEPTIC	cos		-			***************************************	
CARACTERISTIC			Г	DESCRIPCI	ON			
Aspecto		maes euges eus						
		a, masa suave, exe	mo de monos	y materias e	Aranas.			
Color		ucto bien cocido.						
Sabor		pio del propio fresco		T				
Olor	Agradable, prop	oio del producto fres	SCO.					

D

H MEG

	FICHA TECNICA	FECHA: 26/3/13	
		CODIGO: FT-P-001	
Ministerio de Educación	PRODUCTO: PAN	REVISION: 05	
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil		PAGINA: 2/2	
		10.00	
7. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS			
PARAMETROS	VALORES		
Recuento total de bacterias	< 5,000 UFC/g		
Coliformes	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	AUSENTE		
			-
			- 1

		FI	CHA TE	CNICA		FECHA: 26/3/13	
						CODIGO: FT-GD -	001
Ministerio	de Educación	PRO	DUCTO:	GALLETA I	DULCE	REVISION: 05	
Instituto Nacional de Bie	enestar Estudiantil					PAGINA: 1/2	
1. DATOS DEL PRO	DDUCTO						
Nombre	GALLETA D	ULCE					
Definiciones	sal, canela en establecida por	elaborado a base de h polvo, huevos , vainil el Instituto Nacionall d a su conservación.	la, polvo de h	ornear, extracto	de vainilla, de	acuerdo a la f	órmula
Duración	Una semana ba	ajo condiciones de alm	acenamiento a	decuadas			
Almacenamiento		pio y seco, con buena					
		edes. Los empaques o	deben colocars	e de forma tal qu	e no afecte la	integridad del	
A REQUISITES ST	producto.						
2. REQUISITOS GE				<u></u>	1		
La galleta deberá estar							
No deberá presentar p	resencia de mohos	ni partículas extrañas	s. No debe esta	ar sobrecocida (q	juemada) ni d	eficiente de cocci	ón.
La galleta debe empac	arse en un envase	transparente, apropia	ado para la con	servacion e integ	gridad del pro	ducto.	
3. REQUISITOS FIS	SICO-QUIMICO:	S					-
PARAM	METROS		VAL	ORES*	1		
Grasas			<del>                                     </del>	19.0%			1
Proteinas			·	10.0%			
Carbohidratos			1 :	57.0%			
Energía			438 Kcal / 10	00 gramos			İ
Tolerancia: ± 5.0 %							
Composición nutr	icional para los	valores *: Grasa	e · 11 0 a / D		a · /Carb	ohidratos : 32	0.0
		s valutes . Grasa	3.11.0 g/F	roteinas 5.8.0	y. / Carb		.u g
4. FORTIFICACION	I CON MICRON		3.11.0g/F	roteinas 5.8.0	yg. / Carb		u g
4. FORTIFICACION La harina de trigo utiliz		UTRIENTES			Ī		T
La harina de trigo utiliz Dominicana:	zada para la elabora	UTRIENTES acion de las galletas d			Ī		T
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina	zada para la elabora de Trigo de Primer	UTRIENTES acion de las galletas d			Ī		T
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo	rada para la elabora de Trigo de Primer flavina, Hierro)	UTRIENTES acion de las galletas d a. Especificaciones	leberá ser fortif	icada con los mic	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora	cada para la elabora de Trigo de Primer flavina, Hierro) as de galletas deber	UTRIENTES acion de las galletas d a. Especificaciones án verificar que la har	leberá ser fortif	icada con los mic	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo	cada para la elabora de Trigo de Primer flavina, Hierro) as de galletas deber	UTRIENTES acion de las galletas d a. Especificaciones án verificar que la har	leberá ser fortif	icada con los mic	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s	de Trigo de Primer de Trigo de Primer flavina, Hierro) as de galletas deber sus suplidores una g	UTRIENTES acion de las galletas d a. Especificaciones án verificar que la har	leberá ser fortif	icada con los mic	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s 5. PESO DE LA GA	de Trigo de Primer de Trigo de Primer flavina, Hierro) as de galletas deber sus suplidores una g	UTRIENTES acion de las galletas d a. Especificaciones án verificar que la har garantia de cumplimien	leberá ser fortif ina contiene lo ito y realizando	icada con los mic	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s	de Trigo de Primer de Trigo de Primer flavina, Hierro) as de galletas deber sus suplidores una g	UTRIENTES acion de las galletas d a. Especificaciones án verificar que la har garantia de cumplimien	leberá ser fortif ina contiene lo ito y realizando	icada con los mic	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s  5. PESO DE LA GA El peso establecido para	de Trigo de Primer de Trigo de Primer flavina, Hierro) as de galletas deber sus suplidores una q  LLETA a la unidad de galle	UTRIENTES acion de las galletas d a. Especificaciones án verificar que la har garantia de cumplimien ta es de 57 gramos (2	leberá ser fortif ina contiene lo ito y realizando	icada con los mic	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s  5. PESO DE LA GA El peso establecido para  6. REQUISITOS OF	de Trigo de Primer de Trigo de Primer davina, Hierro) as de galletas deber sus suplidores una g LLETA a la unidad de galle	UTRIENTES acion de las galletas d a. Especificaciones án verificar que la har garantia de cumplimien ta es de 57 gramos (2	ina contiene lo nto y realizando	s micronutrientes	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s  5. PESO DE LA GA El peso establecido para  6. REQUISITOS OF CARACTERISTICA	de Trigo de Primer de Trigo de	UTRIENTES acion de las galletas d ra. Especificaciones rán verificar que la har garantia de cumplimien ra es de 57 gramos (2	ina contiene lo nto y realizando	icada con los mic	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s  5. PESO DE LA GA El peso establecido para  6. REQUISITOS OF CARACTERISTIC. Aspecto	de Trigo de Primer iflavina, Hierro) as de galletas deber sus suplidores una q  LLETA a la unidad de galle  RGANOLEPTIC  De forma integr	utrientes acion de las galletas d ra. Especificaciones rán verificar que la har garantia de cumplimien ra es de 57 gramos (2	ina contiene lo nto y realizando	s micronutrientes	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s  5. PESO DE LA GAI El peso establecido para 6. REQUISITOS OF CARACTERISTICA Aspecto Color	de Trigo de Primer eflavina, Hierro) as de galletas deber sus suplidores una g  LLETA a la unidad de galle  RGANOLEPTICO  De forma integri	utrientes acion de las galletas d ca. Especificaciones  án verificar que la har garantia de cumplimien cta es de 57 gramos (2	ina contiene lo nto y realizando	s micronutrientes	ronutrientes o	ue establece la N	lorma
La harina de trigo utiliz Dominicana: - NORDOM 76 Harina (Tiamina, Niacina, Ribo Las empresas suplidora normas, requiriendo a s  5. PESO DE LA GA El peso establecido para  6. REQUISITOS OF CARACTERISTIC. Aspecto	de Trigo de Primer flavina, Hierro) as de galletas deber sus suplidores una g  LLETA a la unidad de galle  RGANOLEPTIC  A  De forma integr  Propio del prod  Agradable, pro	utrientes acion de las galletas d ra. Especificaciones rán verificar que la har garantia de cumplimien ra es de 57 gramos (2	ina contiene lo to y realizando .0 onzas).	s micronutrientes	ronutrientes o	ue establece la N	lorma

244	FICHA TECNICA		FECHA: 26/3/13	
		CODIGO: FT-GD - 001		
Ministerio de Educación	PRODUCTO: GALLETA D	PRODUCTO: GALLETA DULCE		
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil				
montate nasional as Disnostal Establish			PAGINA: 2 / 2	
7. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS				
PARAMETROS	VALORES			
Recuento total de microorganismos aerobios mes	ofilos < 5,000 UFC/g	< 5,000 UFC/g  Menor de 10 UFC/g  AUSENTE  AUSENTE		
Coliformes totales				
E. Coli				
Estafilococos Aureus	AUSENTE			
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/g			
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/g			
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES			
			1	
			_	
				_
			1	

En caso de que pudieran requerirse otras especificaciones no contempladas en el referido cuadro, el Instituto podrá utilizar las establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Panamericana de la Salud (OPS) u otra organización reconocida internacionalmente. El Instituto podrá realizar el control de los análisis antes enunciados cuando estime necesario y cuyo costo será imputado al Contratista y deducido de los pagos a recibir por el servicio prestado.

<u>Artículo 5:</u> Obligaciones de las Partes: El SUPLIDOR está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante. EL SUPLIDOR ejecutará el presente Contrato conforme a las actividades descritas en los anexos.

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

El SUPLIDOR es el único responsable ante Entidad Contratante de cumplir con el Suministro de los renglones que les sean adjudicados, en las condiciones establecidas en los presente Pliegos de Condiciones Específicas. El SUPLIDOR 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.

Artículo 6: Condiciones Higiénicos-Sanitarias y Aseguramiento de la Calidad: Es responsabilidad de la SEGUNDA PARTE la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece a los usuarios del servicio de Alimentación Escolar, por lo que deberá elaborar los productos dentro de un ambiente de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA y aseguramiento de la calidad en el cuadro siguiente requisito de Buenas Prácticas de Manufactura y aseguramiento de la Calidad en Empresas que elaboran raciones solidad del PAE Modalidad Urbano Marginal y verificar el cumplimiento de las característica microbiológicas y físico-químicas de los mismo mediante la realización de análisis en los laboratorios de la empresa.

# REQUISITOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTIÓN DE CALIDAD EN PLANTAS PROCESADORAS DE RACIONES LIQUIDAS PASTEURIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD URBANO MARGINAL

# 1) Planta Física.

1.1) El área externa (patios, parqueos, vías de acceso) está en buen estado, sin basura,

Chatarra, malezas, acumulación de agua.

- 1.2 El área interna de la planta procesadora está construida de manera tal que:
- 1.2.1 Los pisos son de material fácilmente lavable y en buen estado, con drenaje adecuado para la eliminación de los desechos líquidos.
- 1.2.2 Los techos están bien conservados, sin filtraciones ni goteras
- 1.2.3 Las paredes son de material fácilmente lavable, sin orificios ni grietas..
- 1.2.4 Las ventanas y puertas están en buen estado. Las de acceso al área externa están protegidas con mallas protectoras.
- 1.2.5 Las instalaciones eléctricas están en buen estado y protegidas.
- 1.2.6 La iluminación natural o artificial permite realizar las actividades productivas. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas. La ventilación permite la realización de las actividades productivas sin calor excesivo, condensación de vapor.
- 1.2.7 La ventilación permite la realización de las actividades productivas sin calor excesivo, condensación de vapor.

# 2) Abastecimiento de aqua.

- 2.1La planta cuenta con suministro de agua con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal.
- 2.2 Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) se encuentran limpios y en buen estado.
- 2.33 La planta tiene equipos para el tratamiento del agua de proceso, en buen estado de funcionamiento.

# 3) Servicios de higiene del personal

- 3.1 La planta cuenta con baño (s) que tienen inodoro, lavamanos y duchas, ubicado (s) fuera del área de proceso, con agua suficiente, puertas en buen estado, materiales para la higienización del personal (papel y jabón), zafacón (es) con tapa.
- 3.2 La planta cuenta con uno o más lavamanos ubicado (s) en el área de proceso con materiales para la higienización del personal (jabón y papel toalla
- 3.3 La instalación tiene un área de vestidores y lockers para uso del personal, en buen estado y orden.

### 4) Higiene del Personal.

- 4.1 El personal viste uniformes de color claro, limpios, usa cubre pelo y calzado cerrado.
- 4.2 Mantiene una buena higiene personal (bien aseado, uñas limpias, pelo corto, sin barbas), no usa prendas.
- 4.3 La empresa realiza evaluaciones periódicas de la salud del personal, de acuerdo a las reglamentaciones sanitarias vigentes.

# 5) Eliminación de desechos líquidos y sólidos.

- 5.1 El sistema de eliminación de desechos líquidos de la planta tiene las condiciones necesarias para evitar acumulación de agua, los drenajes están limpios (sin acumulación de residuos) las tapas o rejillas de los drenajes están en buen estado.
- 5.2 La instalación tiene suficientes zafacones con tapa para la colocar los desechos sólidos, en buen estado y un depósito en el área externa. La basura es retirada periódicamente para evitar su acumulación.

# 6) Equipos

- 6.1 La planta cuenta con los equipos necesarios para la elaboración de los productos,
- Generación de vapor, aire comprimido en buen estado y con buen funcionamiento.
- Están provistos de la instrumentación requerida para los controles durante su operación, en buen estado.

## 7) Almacén de materias primas.

La planta tiene un área para colocar las materias primas sobre tarimas y anaqueles, con buena ventilación y protegida de plagas.

# 8) Envasado

La planta cuenta con un área para el proceso de envasado aséptico de los productos, con máquinas de envasado en buen estado de funcionamiento y sin riesgos de contaminación.

# 9) Almacenamiento

La planta cuenta con almacenes para el almacenamiento de los productos terminados, en buenas condiciones de orden y limpieza.

#### 10. Distribución

- 10.1Los vehículos utilizados para la distribución de los productos en los centros educativos están en buen estado y con buen funcionamiento.
- 10.2 La cantidad de vehículos permite cumplir con las entregas en el horario establecido.

# 11. Programas Específicos

### 11.1 Programa de control de materias primas

La planta tiene un programa de control de las materias primas que incluye los siguientes aspectos:-Especificaciones de las materias primas, Fichas técnicas del fabricante y certificaciones de análisis de cada entrega (lote o partida), Plan de muestreo en la recepción.

# 11.2 Programa de control de plagas

La planta tiene un programa de control de plagas, que incluye:

Puntos de control, productos químicos a utilizar, concentración, método y frecuencia de aplicación, mapas de emplazamiento de trampas, frecuencia de la inspección, especificaciones de productos químicos.

# 11.3. Programa de Limpieza y Desinfección.

La planta tiene un programa de limpieza y desinfección que asegura óptimas condiciones de higiene en las áreas de proceso, equipos, utensilios.

Se dispone de procedimientos y planes para efectuar la limpieza y desinfección, en cada punto (Procedimientos Operativos Estándar de Limpieza y Sanitación).

Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección tienen un programa de control que incluye: especificaciones, fichas técnicas de los fabricantes, análisis de las concentraciones de las soluciones en los lugares de uso, frecuencia.

### 11.4 Programa de Calibración de Equipos

La planta tiene un programa de calibración para los equipos y dispositivos de control, que incluye los métodos de calibración y la frecuencia de las calibraciones.

### 11.5 Programa de Mantenimiento Preventivo

La planta tiene un Programa de Mantenimiento Preventivo de los equipos para garantizar su correcto funcionamiento, que indique los procedimientos y la frecuencia del mantenimiento.

# 11.6 Programa de Trazabilidad a materias primas y productos terminados.

La empresa tiene establecido un programa de trazabilidad a las materias primas y productos terminados que permite dar seguimiento a los productos a través de etapas específicas de producción y distribución.

### 11.7 Programa de capacitación del personal.

La empresa tiene establecido un programa de capacitación al personal que labora en la producción y aseguramiento de calidad de los productos sobre inocuidad y manejo de los alimentos, así como temas relativos a la tecnología, procesos y calidad de los mismos.

### 12. Aseguramiento de calidad

- 12.1 La empresa tiene un Departamento de Aseguramiento de la Calidad, responsable de la gestión de la calidad de los procesos y productos, con personal técnico calificado.
- 12.2 La empresa cuenta con laboratorios para la evaluación físico-química y microbiológica de los productos, bien construidos, debidamente equipados con equipos e instrumentos de control actualizados y con buen funcionamiento. Tiene procedimientos estandarizados de los diferentes métodos de análisis y ensayos.
- 12.3 El departamento tiene establecidos programas de control del proceso desde las materias primas hasta el producto final.

7260

PÁRRAFO I: El transporte de los alimentos se debe realizar en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas de higiene, organización y protección del producto-

PÁRRAFO II: El Departamento de Sistema de Aseguramiento de la Calidad (SAC-PAE) del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, será la Unidad Técnica de la PRIMERA PARTE, responsable de realizar los análisis de laboratorios pertinentes, inspecciones a las instalaciones, productos, procesos de fabricación, distribución, y aseguramiento de la calidad de la SEGUNDA PARTE, cuando lo considere pertinente, con o sin previo aviso.

PÁRRAFO III: El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil podrá realizar el control de los análisis antes enunciados cuando estime necesario y en los laboratorios autorizados por ésta. El costo de los muestreos y/o análisis será imputado a la **SEGUNDA PARTE** y deducido de los pagos a recibir por el servicio prestado.

PÁRRAFO IV: Los análisis de laboratorio serán realizados para garantizar que los parámetros de los valores nutricionales parámetros físico—químicos y microbiológicos citados en el Artículo Cuarto se cumplieron fielmente, por tanto, cuando los resultados de los análisis de una muestra determinada de las raciones de productos sólidos analizada por dos o más laboratorios, evidencien diferencias entre uno y otro laboratorio, solamente se permitirá entre estos una diferencia de hasta un 5% máximo de tolerancia con respecto al valor exigido en cada caso, tomando muy en cuenta errores humanos o imprecisión de los equipos de los laboratorios actuantes.

PÁRRAFO V: La SEGUNDA PARTE debe permitir la realización de inspecciones y auditorías de sus instalaciones y archivos relativos al Programa, productos, procesos de fabricación, distribución y sistemas de aseguramiento de calidad y análisis de laboratorio cada vez que la PRIMERA PARTE lo considere pertinente, con o sin aviso previo.

PÁRRAFO VI Si el resultado de las auditorías y/o resultados de los análisis de laboratorios pertinentes evidencian diferencias con lo pactado en este contrato, la SEGUNDA PARTE será notificada por la PRIMERA PARTE a través de cartas avisos para que proceda a corregir o solucionar cualquier situación anormal en un plazo de veinticuatro (24) horas. Si luego de cumplirse el plazo la SEGUNDA PARTE no da respuesta satisfactoria sobre la situación que originó la notificación, la PRIMERA PARTE se reserva el derecho de ejecutar las sanciones establecidas en el presente contrato o en su defecto rescindir unilateralmente el presente contrato, sin comprometer en este último caso la PRIMERA PARTE su responsabilidad civil.

PÁRRAFO VII: En el caso de que se produzca cualquier afección Gastrointestinal (intolerancias, indigestiones, reacciones alérgicas y/o enfermedades transmitidas por alimentos ("ETA"), la SEGUNDA PARTE será la única responsable ante los afectados en función de los auxilios a realizarse, así como cualesquiera consecuencias ulteriores generadas por estas situaciones, siempre y cuando se demuestre que las mismas son motivadas por el producto, que no cumpla con los parámetros físicos, químicos y microbiológicos establecidos.

PÁRRAFO VIII: La SEGUNDA PARTE colaborará con el depósito de los desechos sólidos en los Centros Educativos ocasionados por el uso del producto entregado. Estas suministrarán zafacones o fundas de cincuenta y cinco (55) galones a cada Centro Educativo que abastece, de acuerdo a las necesidades del Centro.

# Suministro y Tiempo de Entrega de los Bienes Contratados:

<u>Artículo 7</u>: Programa de Suministro y Ruta de Entrega: La PRIMERA PARTE se reserva el derecho de hacer sugerencias o modificaciones al Programa en cualquier momento que lo estime pertinente, y deberá notificar los cambios a la SEGUNDA PARTE con tiempo razonable para que la misma realice cualquier cambio necesario en el suministro de LAS RACIONES o cualquier otro aspecto que le afecte para el cumplimiento de sus obligaciones según el presente Contrato.

PARRAFO: La PRIMERA PARTE a través del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil y la SEGUNDA PARTE se pondrán de acuerdo a través de sus respectivos representantes, en la manera en que la SEGUNDA PARTE atenderá las rutas para llegar a los Centros Educativos. La SEGUNDA PARTE se compromete a definir y cumplir con el Instituto la logística de transporte y entrega del producto según programa anexo a este contrato.

Artículo 8: Duración del Suministro: El suministro objeto del presente Contrato tendrá una duración por el periodo escolar 2013-2014, equivalente a ciento setenta (170) días de docencia y/o hasta completar la cantidad contratada, siempre que no exceda el tiempo de vigencia del mismo.

**PARRAFO I:** Las entregas serán cada día laborable de docencia conforme el calendario académico (2013-2014) del Ministerio de Educación para el período señalado en el presente Artículo, se excluyen aquellos días que por causa de fuerza mayor o acontecimientos no previstos sea suspendida la docencia en determinado(s) centro(s) escolar(es).

<u>Artículo 9</u>: Modificación del Programa de Entrega: La Entidad Contratante, como órgano de ejecución del Contrato se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el Cronograma de Entrega de los Bienes Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

Si **EL SUPLIDOR** no suple los Bienes en el plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su Adjudicación y se procederá a declarar como Adjudicatario al que hubiese obtenido el segundo (2do.) lugar y así sucesivamente, en el orden de Adjudicación y de conformidad con el Reporte de Lugares Ocupados.

De presentarse esta situación, la Entidad Contratante procederá a ejecutar la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento del Contrato y la de Buen Uso de Anticipo, como justa indemnización por los daños ocasionados.

Artículo 10: Requisitos de la Entrega a los Centros de Recepción: El PAN: Este producto deberá ser suministrado el día de la semana que corresponda de acuerdo al menú establecido exactamente a las 8:00 am en las tandas matutinas, y a las 2:00 pm en las tandas vespertinas, 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 tamaño mínimo 13" x 7". Si el producto está empacado individualmente no requiere de la entrega de servilleta.

En el envase deberá estar estampada la fecha de elaboración y vencimiento y la rotulación respectiva según normativa vigente.

J. 120

La **GALLETA DULCE**: Este producto deberá ser suministrado en día de la semana que corresponda de acuerdo al menú establecido, exactamente a las 8:00 am en las tandas matutinas, y a las 2:00 pm en las tandas vespertinas, en un envase de cartón o plástico debidamente cubierta con envoltura individual y transparente y acompañado de sus respectivas servilletas.

En el envase deberá estar estampada la fecha de elaboración y vencimiento y la rotulación respectiva según normativa vigente.

Las entregas se harán diariamente a cada Centro Educativo de **EL MINISTERIO** indicado en el **ANEXO** I, donde se indican las cantidades de raciones a entregar por centro en las tandas matutina y vespertina. Las mismas serán entregadas de lunes a viernes para cada semana docente.

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

EL SUPLIDOR deberá coordinar con los Directores de los centros escolares o con las personas que éstos designen para la recepción y entrega de las raciones alimenticias.

Los Directores de los Centros Educativos, o representantes de éstos gozan y se reservan el derecho de aceptar o rechazar el producto que no cumpla con las especificaciones establecidas en el Artículo Tercero de este contrato.

Si el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional, no cumplen con la obligación de notificar la suspensión de la docencia al **SUPLIDOR** en el plazo oportuno, deberán recibir las raciones de los productos, y firmar la factura o conduce de lugar, debiendo notificar inmediatamente esta circunstancia al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil para que esta instancia tome las previsiones de lugar sobre el destino y uso del producto.

# Valor de lo contratado y forma de Pago al Proveedor PANADERIA HERMANOS REYES

Artículo 11: Valor y Monto del Contrato: LAS PARTES convienen que el VALOR a pagar por EL CUMPLIMIENTO del objeto de este Contrato asciende a la suma total de QUINCE MILLONES-CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL NOVENTA Y DOS PESOS DOMINICANOS CON 64/100 (RD\$15,456,092.64), dicho valor es el resultado de la multiplicación del número de raciones diarias, a los respectivos precios de los productos establecidos, por la cantidad de días de escolaridad del período especificado. EL INSTITUTO como contrapartida de las obligaciones arriba señaladas pagará a la EMPRESA la suma SIETE MILLONES CIENTO TREINTA Y CINCO MIL CATORCE PESOS DOMINICANOS CON 24/100 (RD\$7,135,014.24), por las unidades de PAN; y OCHO MILLONES TRESCIENTOS VEINTIUN MIL SETENTA Y OCHO PESOS DOMINICANOS CON 40/100 (RD\$8,321,078.40), por las unidades de GALLETA DULCE; sujeto a liquidación contra entrega de conduces debidamente firmados y sellados por los Directores de los Centros Educativos. Estos montos incluyen el precio de las servilletas.

PARRAFO I: Se realizará un primer pago o Anticipo equivalente al veinte por ciento (20%) del Valor total del Contrato, acogiéndose a lo establecido en la ley No 488-8, sobre MIPYMES.

**PARRAFO I:** Las partes acuerdan que para la modificación del precio de las raciones se tomara en cuenta la tasa de inflación de los primeros seis meses del contrato durante el mes de febrero, previa comunicación por escrito por parte del Suplidor a la entidad contratante.

<u>Artículo 12:</u> Condiciones de Presentación de la Factura y del Pago: La facturación deberá ser por quincena y remitida dos veces en el mes, durante los 5 primeros días de cumplida la quincena, serán reportados para pago al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil en el horario de 08:00 A.M. a 4:00 P.M.

El recibo a satisfacción o conduce deberá estar validado, firmado y sellado por el Director o un representante del Centro Educativo interventor respectivo y deberá adjuntarse a la factura o documento equivalente.

# PARRAFO I: Requisitos Mínimos de los Conduces y Facturas

- a) El formulario de conduce debe contener número, fecha, datos del centro educativo tales como nombre, director, teléfono, dirección, provincia ó municipio, regional ó distrito.
- b) Al realizar la entrega de productos al centro educativo, EL SUPLIDOR deberá enviar los conduces en original y copia, conservando el original para fines de reclamación del pago y dejando la copia en el centro educativo.
- c) Los conduces deberán estar firmados (a puño y letra) y sellados, tanto por la empresa como por el centro educativo y especificar la tanda a la que corresponde la entrega (matutina ó vespertina) y deberá contener la descripción y cantidad de los productos entregados, no deberá contener borrones, tachaduras ó sobre escrituras de ningún tipo, cualquier aclaración deberá hacerla quien recibe en el centro, en el espacio destinado para ello denominado "Observaciones" y quien recibe debe hacer constar en el conduce la fecha y hora de recepción.
- d) La factura deberá contener la fecha de emisión, nombre y RNC del cliente, NCF Gubernamental, número del contrato y especificar la quincena, la numeración de los conduces y la cantidad de estos; deberá hacer constar nombre de los productos, cantidades, precio unitario y total, debidamente firmada y sellada por la empresa, sin contener borrones, tachaduras ó sobre escrituras.
- e) Se deberá anexar al expediente presentado al **INABIE** para fines de pago, copia de los comprobantes de pago a la DGII y TSS, donde conste que el suplidor está al día en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y seguridad social, también deberá anexar copia del Registro de Proveedor del Estado actualizado y copia de la certificación de su contrato.
- f) El **INABIE** suministrará al suplidor un instructivo contentivo de la información relativa a la presentación y estructuración del expediente en general.

PARRAFO II: LAS PARTES convienen que no se hará desembolso alguno, del producto que haya sido rechazado por no cumplir con las estipulaciones establecidas en el Artículo Tercero de este contrato.

PARRAFO III: La SEGUNDA PARTE autoriza a la PRIMERA PARTE descontar 0.5% de la facturación mensual para destinarse a la difusión e información acerca del PAE y otras actividades inherentes al Programa.

<u>Artículo 13:</u> Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato: El suplidor deberá presentar una Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato a favor de la Entidad Contratante por un 1% del monto total del valor del contrato, que asciende a la cantidad de CIENTO CINCUENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS DOMINICANOS CON 93/100 (RD\$154,560.93)

EL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil se compromete a liberar la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato cuando EL SUPLIDOR O PROVEEDOR termine la contratación de servicio a satisfacción del INSTITUTO y presente los siguientes documentos:

- Certificado de Descargo de la Secretaría de Estado de Trabajo
- Pago de Liquidación de todos los compromisos de la Seguridad Social
- Certificación de la DGII sobre pago de impuestos

**PARRAFO I**. Dicha garantía responderá de los daños y perjuicios que se produzcan al **INSTITUTO** en caso de incumplimiento, que determinará en todo caso la realización de la garantía, independientemente del resto de acciones que legalmente procedan.

# ARTÍCULO 14.- Devolución de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato y de Buen Uso de Anticipo:

- a. Garantía de la Seriedad de la Oferta: Tanto al Adjudicatario como a los demás oferentes participantes una vez integrada la garantía de fiel cumplimiento de contrato, y la de buen uso de anticipo.
- b. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato y de Buen Uso de Anticipo: Después de aprobada la liquidación del Contrato, si no resultaren responsabilidades que conlleven la ejecución de las Garantías y transcurrido el plazo de la misma, se ordenará su devolución.

El **INABIE** se compromete a liberar la Garantía de Buen Uso del Anticipo y la Fiel Cumplimiento del Contrato cuando **EL SUPLIDOR** compruebe ante la entidad contratante que ha cumplido satisfactoriamente con el objeto de dicha garantía.

EL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantilse compromete a liberar la **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato** y la de **Buen uso del Anticipo**, cuando **EL SUPLIDOR** termine la contratación de servicio a satisfacción del **INSTITUTO** y presente los siguientes documentos:

- Certificado de Descargo de la Secretaría de Estado de Trabajo
- Pago de Liquidación de todos los compromisos de la Seguridad Social

Certificación de la DGII sobre pago de impuestos

<u>Artículo 15</u>: Subcontratos: En ningún caso EL SUPLIDOR 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.

- a) Si EL SUPLIDOR subcontratara parcial o totalmente los servicios para los cuales ha sido contratado por EL INSTITUTO bajo las disposiciones de este contrato, EL SUPLIDOR continuará siendo el responsable ante EL INSTITUTO.
- b) Cualquier acuerdo entre **EL SUPLIDOR** y un subcontratista no eximirá al **SUPLIDOR** de cumplir con sus obligaciones bajo el presente acuerdo; por lo que el mismo se mantendrá en todo momento responsable frente al **INSTITUTO** por los Servicios realizados por el mismo o sus subcontratistas. **EL SUPLIDOR** velará que los contratos a ser suscritos con sus subcontratistas contengan previsiones que estén en absoluta conformidad con las condiciones establecidas en virtud del presente Contrato y se compromete a responder ante **EL INSTITUTO** por cualquier incumplimiento o falta de su subcontratista.
- c) Queda expresamente convenido entre las Partes que las relaciones que se derivan del presente Contrato serán exclusivamente entre **EL INSTITUTO** y **EL SUPLIDOR**,por lo que nada en el presente acuerdo constituirá un vínculo contractual o de cualquier otra naturaleza, entre **EL INSTITUTO**, los empleados del **SUPLIDOR**, los subcontratistas, o los empleados de estos últimos.

# Incumplimiento, Prohibiciones, las Sanciones y Fuerza Mayor

<u>Artículo 16:</u> Incumplimiento del Contrato: Se considerará incumplimiento del Contrato:

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

Incumplimiento con los Parámetros físico-químicos o microbiológicos establecidos:

- a. La primera vez la PRIMERA PARTE amonestará por escrito al Contratista y multará; la segunda vez de ocurrencia, la PRIMERA amonestará por escrito al Contratista y multará con valor equivalente al 4% del monto total facturado. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- b. El peso de la ración contratada servida por debajo de los niveles establecidos en el Artículo Cuatro de este contrato conllevará para las dos primeras ocurrencias amonestaciones por escrito y multas por un valor determinado por el producto del monto total facturado correspondiente al lote distribuido y el factor calculado en función de la relación "volumen o peso de la ración

entregada sobre ración contratada". Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.

- c. Entrega de raciones en condiciones no deseadas (rotas, quebradas, sucias, fecha de vencimiento expirada, con objetos extraños, entre otros, conforme al Artículo Tercero de este contrato, acarrea para las dos primeras ocurrencias, amonestaciones por escrito al Contratista y rechazo por parte del receptor autorizado del centro educativo afectado. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- d. La no entrega total o parcial de las raciones contratadas y fuera de los horarios establecidos, salvo las circunstancias consideradas de fuerza mayor establecidas en el Contrato entre la **PRIMERA PARTE** y la **SEGUNDA PARTE**, conllevará para las dos primeras ocurrencias, amonestaciones por escrito al Contratista, deducción de los pagos a realizar de las raciones no servidas y pago de multas cuyos montos serán determinados de forma similar a la establecida en el literal a) de este Numeral. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- e. Daños causados a terceros como consecuencia de las actividades del Contrato y sin perjuicio de las obligaciones que la Ley impone a la SEGUNDA PARTE, serán asumidos por la SEGUNDA PARTE consecuente con su responsabilidad civil y penal.

<u>Artículo 17:</u> Efectos del Incumplimiento: El incumplimiento del Contrato por parte del SUPLIDOR 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.

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

PARRAFO II: Queda claramente establecido que en la ejecución del presente contrato, la SEGUNDA PARTE compromete su responsabilidad civil y penal frente a terceros y la primera parte por los daños que puedan ocasionarse en el consumo de productos que no cumplan con los requerimientos expresados en el Artículo Cuarto de este contrato, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

<u>Artículo 18</u>: Sanciones: La PRIMERA PARTE podrá aplicar a la SEGUNDA PARTE sanciones por incumplimiento de las óbligaciones contractuales; los montos y las circunstancias en que se le aplicarán sanciones dependerán de la gravedad de la falta cometida.

Las sanciones serán aplicadas mediante amonestaciones, multas y rescisión del contrato.

Las sanciones serán aplicadas en orden de procedencia mediante: amonestaciones (verbales y escritas), multas (establecidas de acuerdo al grado de la afectación al incumplimiento), suspensión del

acuerdo compromiso (el tiempo que considere el Centro) y rescisión definitiva del acuerdo compromiso.

La **PRIMERA PARTE** podrá deducir de los pagos que deban hacerse al **SUPLIDOR**, los montos de las multas establecidas, entregándose al **SUPLIDOR** el recibo correspondiente.

Si las deducciones efectuadas no alcanzaren a cubrir el monto de la multa, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil podrá ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento a los efectos de cubrir la totalidad del monto establecido en la misma, someter la cuestión al mecanismo de resolución de conflictos previsto en el Contrato o iniciar las acciones legales pertinentes.

En términos generales las sanciones se aplicarán de acuerdo al nivel de incumplimiento, la gravedad, frecuencia de ocurrencia y persistencia de las faltas respecto de los niveles de exigencias. El monto de la sanción es proporcional a dichos aspectos y a la cantidad de raciones alimenticias asignadas al ámbito donde se comete la falta.

<u>Artículo19:</u> Fuerza Mayor: Se considera 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.

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

- a) Cualquier evento causado por negligencia o acción intencional de una parte.
- b) 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.
- c) La falla de una parte involucrada 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.

PARRAFO I: Si por una causa de Fuerza Mayor o Caso Fortuito, la SEGUNDA PARTE no cumple conel cronograma de entrega, la PRIMERA PARTE extenderá el Contrato por un tiempo igual al período en el cual la SEGUNDA PARTE no pudo cumplir, debido únicamente a esta causa. Si la SEGUNDA PARTE dejara de presentar tal reclamación o de dar el aviso requerido dentro del período especificado, se considerará como que ha renunciado a su derecho en relación a la ocurrencia de la Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

PARRAFO II: En caso de que la suspensión de la docencia no se deba a una causa imprevista o de fuerza mayor, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional correspondiente, estarán en la obligación de notificar al SUPLIDOR mediante oficio escrito, fax, teléfono o mail, la suspensión de la docencia, antes de las 11:30 a.m. (tanda matutina) y de las 5:30 p.m. (tanda

vespertina) del día que precede al día de la suspensión, es decir, en un plazo no menor de veinte (20) horas antes del inicio de la próxima entrega de las raciones del Desayuno Escolar, a los fines de que **EL SUPLIDOR** 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 Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, la causa que originó la suspensión.

# Medidas a Tomar por las Partes en caso de Fuerza Mayor:

- 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.
- b. La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá notificar, en un plazo no mayor de veinte (20) 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.

Ni la **PRIMERA PARTE** ni la **SEGUNDA PARTE** serán responsables de cualquier incumplimiento de El Contrato si su ejecución ha sido demorada, impedida, obstaculizada o frustrada por causas demostrada de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

Artículo 20: Nulidad: La violación del régimen de prohibiciones establecido en el Artículo14 de la Ley No.340-06 originará la nulidad absoluta del Contrato, sin perjuicio de otra acción que decida interponer la PRIMERA PARTE. La división del presente Contrato, con el fin de evadir las obligaciones de la Ley No.340-06 y su Reglamento de aplicación No.543-12 y de las normas complementarias que se dicten en el marco del mismo, será causa de nulidad del mismo.

<u>Artículo 21</u>: Rescisión del Contrato: La PRIMERA PARTE podrá rescindir el presente Contrato unilateralmente en caso de falta grave de la SEGUNDA PARTE, y siempre que la misma no sea originada por acontecimientos de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

<u>Artículo 22:</u> Conflicto y Arreglo de Intereses: LAS PARTES se comprometen a realizar sus mejores esfuerzos para resolver en forma amigable los conflictos o desacuerdos que pudieran surgir con relación al desarrollo del presente Contrato y su interpretación.

Artículo 23: Interpretación de Contrato: 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: Arbitraje: Si en la ejecución de los compromisos asumidos por LAS PARTES en el presente contrato, surgiere ciertas irregularidades en la interpretación e incumplimiento de los mismos, Las Partes de común acuerdo podrán recurrir al Arbitraje conforme a las normas que rigen esta materia y en caso contrario se acogerán a las normas del Derecho Común vigentes en la República Dominicana.

<u>Artículo 25</u>: Legislación Aplicable: LAS PARTES acuerdan que la ejecución del presente contrato se hará de conformidad con las leyes vigentes en la República Dominicana.

# Modificaciones, Ampliación, Prorroga al Contrato y Finalización

<u>Artículo 26:</u> <u>Modificaciones al Contrato</u>: Cualquier modificación a los términos y condiciones del presente Contrato deberá hacerse por acuerdo mutuo entre LAS PARTES, por escrito, mediante enmiendas numeradas cronológicamente y la fecha de vigencia de cada una se contará a partir de la fecha de aprobación realizada por la **PRIMERA PARTE** 

Artículo27: Prorroga al Contrato: Basados en los análisis periódicos de cantidad de matriculados y de centros nuevos insertados y/o salientes al programa de alimentación escolar y de la variación de la cantidad de raciones, las partes acuerdan expresamente que en virtud del presente contrato solo podrá ser modificado y prorrogado por escrito y por mutuo acuerdo de las partes. En constancia de cualquiera de las determinaciones que durante su desarrollo se adopte, se levantará y suscribirá un acta en la que se establecerán los acuerdos adicionales a que se llegue y las causas que motiven los mismos.

<u>Artículo28:</u> Finalización del Contrato: El Contrato finalizará por vencimiento de su plazo, de su última prórroga, si es el caso, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- a. Incumplimiento del SUPLIDOR.
- b. Incursión sobrevenida del **SUPLIDOR** 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 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

# Artículo 29: Confidencialidad:

- a) El SUPLIDOR acuerda que cualquier información que reciba relativa a asuntos comerciales, técnicos, financieros u operacionales de EL INSTITUTO en virtud del presente contrato, no podrá ser revelada a otras personas físicas, jurídicas y será tratada de la siguiente forma:
  - 1. Toda información confidencial es y seguirá siendo propiedad exclusiva de EL INSTITUTO.
  - 2. El acceso a la información confidencial se limita a empleados autorizados que tengan necesidad de familiarizarse con dicha información para poder prestar los servicios por este medio contratados.
- b) El SUPLIDOR mantendrá dicha información bajo confidencialidad y utilizará el mismo nivel de cuidado para impedir la divulgación o el uso no autorizado de la información confidencial obtenida, de la misma forma que lo hace para proteger su información confidencial de la misma índole.
- c) Por un período de tres (3) años posterior a cualquier divulgación por parte de **EL INSTITUTO**, no copiará, publicará ni dará a conocer dicha información a terceros ni autorizará a otros para que

copien, publiquen o divulguen información confidencial a terceros sin el previo consentimiento por escrito de **EL INSTITUTO**.

Artículo 30: Títulos: Los títulos no limitarán, alterarán o modificarán el significado de este Contrato.

Artículo 31:Elección de Domicilio: Para todos los fines y consecuencias del presente Contrato, LAS PARTES eligen domicilio en las direcciones que figuran en la parte introductora del mismo, en el cual recibirán válidamente todo tipo de correspondencia o notificación relativa al presente Contrato, su ejecución y terminación.

<u>Artículo 32</u>: Acuerdo Integro: 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. Asimismo se establece que si alguna de las disposiciones de este Contrato se declarara inválida, las demás no serán afectadas y permanecerán plenamente vigentes.

**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 diecisiete (17) días del mes de octubre del año Dos Mil Trece (2013).

POR EL SUPLIDOR:

POR EL INSTITUTO.

You CERTIFICO Y DOY FE. Que las firmas que anteceden fueron puestas libre y voluntariamente pór los señores: RENE ARTURO JAQUEZ GIL y JOSE ISMAEL REYES GIL, generales que constan, quienes me han declarado que son las firmas que acostumbran usar en todos los actos de sus vidas, tanto públicas como privadas por lo que debe dárseles entera fe y crédito.

En la Ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los diecisiete (17) días del mes de octubre del año Dos Mil Trece (2013).

Abogado Notario





# DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES "Año del Bicentenario del Natalicio de Juan Pablo Duarte"

# CERTIFICACIÓN DE EXISTENCIA DE FONDOS

Requerimientos

Oficios: GE-PAE 38, 39, 40 y 41

Fecha

3 de abril del 2013.

Cortésmente le infórmanos que el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) cuenta con la asignación presupuestaria para el periodo 2013, en el rubro de Alimentos y bebidas Subcuenta 31101 Desayuno Escolar, por un monto estimado de RD\$ 4,000,000,000.00 (Cuatro Mil Millones de pesos con 00/100) y a su vez hace la reserva de la cuota de compromiso para el período 2014, por lo que se puede realizar la licitación de:

# PAE Urbano Marginal:

- Raciones sólidas
- . Raciones líquidas pasteurizadas
- Raciones líquidas Ultra Alta Temperatura (UHT)
- Raciones preparado lácteo

En ese sentido y en base al presupuesto aprobado los Procedimientos de Selección a utilizar para estas contrataciones son: Licitación Pública Nacional y Licitación Restringida.

Atentamente.

Lic. Juan Augusto Brito Cordeho. Sub- Director Administrativo y Financiero (IV



# Comité de Compras y Contrataciones Públicas de INABIE

Año del Bicentenario del Natalicio de Juan Pablo Duarte PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) (INABIE-CCC-LPN-2013-01)

# Notificación de Adjudicaciones

26 de agosto del 2013.

Por esta vía el Comité de Compras y Contrataciones del INABIE, le informa a la PANADERÍA HERMANOS REYES código 47S27, ubicada en el Municipio de Mao de la Provincia Valverde, que participó en la Licitación Pública Nacional de Doble Apertura (INABIE-CCC-LPN-2013-01) para la elaboración de raciones alimenticias sólidas (Pan y Galleta) y su distribución a los Centros Educativos Públicos durante al año escolar 2013-2014; llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar Urbano Marginal del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil y en cumplimiento de las facultades que le otorga la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del 2006, su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006, y el Reglamento de aplicación No.543-12, este Comité después de la evaluación técnica-legal realizada a las ofertas presentadas por las empresas oferentes, y de confirmar que esta se apega a los requerimientos del Pliegos de Condiciones INABIE-CCC-LPN-2013-01, y en virtud del Acta de Adjudicación Núm.LPN-2013-1, emitida en fecha Veinte Seis (26) de Agosto del año Dos Mil Trece (2013), notifica que resultó adjudicaría de los siguientes Lotes Generales y Mipymes:

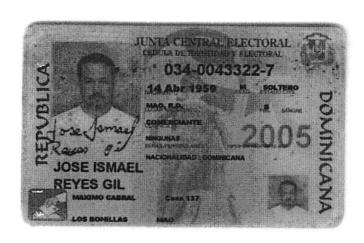
LOTES		RACIONES
GENERALES	2704-A	7,202
GENERALES	2703	6,834
MIPYMES	193	4,228
TOTALES	3	18,264

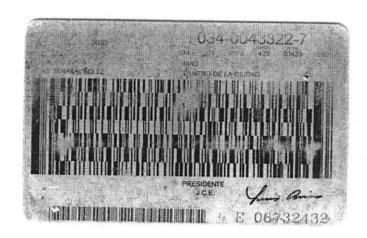


Atentamente,

Lic. Juan A. Brito Cordero

Presidente del Comité de Compras y Contrataciones del INABIE





100

471

\*\*\*

v.



# Registro de Proveedores del Estado Constancia de Inscripción

Nro. de inscripción: 11286

Fecha de Registro: 28:09/2009

Razon Social:

JOSE ISMAEL REYES GIL.

Feh. Ult. Actualizae: 05 10/2011

Identificación:

Cedula - 3400433327

Domicilie:

AT HERMANAS MIRABAL NO. 451, VILLA MELLA

SANTO DOLINGO NORTE. - REPUBLICA DOMINICANA

Rubro de Provision Principal:

Alimentos y bebidas

Este proveedor sólo puede ofrecer al Estado los bienes, servicios u obras conforme al ( o los) rubro(s) detallado(s) en esta constancia de inscripción



SIGEF - 07/10/2011 12:04:19



# República Dominicana Ministerio de Hacienda DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS RNC: 4-01-50625-4 "AÑO DEL BICENTENARIO DEL NATALICIO DE JUAN PABLO DUARTE"

### CERTIFICACION

La Administración Local Mao, CERTIFICA: Que el contribuyente, JOSE ISMAEL REYES GIL, RNC. 034-0043322-7 asiento social en la C/Duarte #90, Centro Ciudad, Administración Local Valverde, ha declarado y/o pagado los Impuestos correspondientes a sus obligaciones fiscales, según se detalla a continuación:

Impuesto Sobre la Renta (IR1) correspondiente al periodo fiscal 2012

Impuesto Sobre Anticipos a la Renta Personas Física (103) correspondiente al Mes de Diciembre del año Dos Mil Doce (2012)

Impuesto Sobre Retenciones y Retribuciones (IR3) correspondiente al Mes de Septiembre del año Dos mil Trece (2013)

Esta declaración no constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones del contribuyente, ni excluye cualquier verificación posterior a la misma.

La presente certificación tiene una vigencia de treinta (30) días a partir de la fecha y se expide a solicitud de la parte interesada.

Dada en la ciudad de Mao, Provincia Valverde, Republica Dominicana, a los veintitrés (23) días del Mes de Octubre del año Dos mil Trece (2013)

Administradora Local Mao

AJ EC



#### Año del Bicentenario del Natalicio de Juan Pablo Duarte

#### CERTIFICACION No. 198683

### A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hacemos constar que en los registros de la Tesorería de la Seguridad Social, la empresa **JOSE ISMAEL REYES GIL** con RNC/Cédula **034-0043322-7**, a la fecha no presenta balance con atrasos en los pagos de los aportes a la Seguridad Social.

La presente certificación no significa necesariamente que **JOSE ISMAEL REYES GIL** haya realizado sus pagos en los plazos que establece la Ley 87-01, ni constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones hechas por este empleador a la Tesorería de la Seguridad Social, ni le exime de cualquier verificación posterior.

Esta certificación tiene una vigencia de 30 días, a partir de la fecha y se expide totalmente gratis sin costo alguno a solicitud de la parte interesada.

Dado en la ciudad de Santo Domingo, Republica Dominicana, a los 23 días del mes de Octubre del año 2013.

Sahadia E. Cruz Abreu

Gerente Centro Asistencia al Empleador

Para verificar la autenticidad de esta certificación diríjase a la siguiente dirección: http://tss2.gov.do/sys/VerificarCertificacion.aspx

E introduzca los siguientes datos:

· Codigo: 198683-C0231904-52013

• Pin: 5067

COMPRAS DOMINICANA

<u>Visitante</u>

lor		andrigan spiriture and the state of the stat		
00400400007			Buscar	
A section of the sect				
Coddia				<u>s</u>
	<u> </u>			InHabilitados
Razón Social	Proveedor	Tipo Doc.	Documento	Dirección Comercial
idas REYES GIL	11286	С	03400433227	C/ DUARTE NO. 90
	das JOSE ISMAEL	O3400433227  Cédula  Razón Social Proveedor  JOSE ISMAEL 11286	O3400433227  Cédula  Razón Social Proveedor Tipo Doc.  JOSE ISMAEL 11286	Razón Social Proveedor Tipo Doc. Documento



Póliza Número:

2-2-702-0075476

# Seguro de Fianzas de Ejecución **Condiciones Particulares Emisión**

Vigencia(s):

Período de la Póliza

: Fecha Inicio Vigencia

: 15-11-2013

Fecha Fin Vigencia

: 15-11-2014

A las

8:00 AM del último día

Datos del Asegurado:

Número de Cuenta

: 00276936 Reyes Gil, Jose Ismael

Dirección

: C/ Duarte Num. 90, Num. 90, Centro del Pueblo, Zona Urbana, Mao, Valverde

Teléfono

: (809) 572-3262

Intermediario(s):

1000 DIRECTA SANTO DOMINGO

Valores en Pesos (DOP):

Monto Asegurado

Prima Anualizada

FACTURA EMISION No .:

154,560.93

2,000.00 01032783

Prima Neta

Impuesto (16.00%)

2,000.00

320.00

2,320.00

SEGUROS BANRESERVAS declara y conviene que de acuerdo con las condiciones y previsiones de esta FIANZA, y siempre que el Afianzado haya cumplido con el pago de la prima, pagará al BENEFICIARIO, el importe de cualquier perdida que sufra como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones por parte del Afianzado frente al Beneficiario, sujeto a los términos y condiciones especificados en la presente FIANZA

Todos los valores consignadosen este documento estan expresados en Pesos (DOP).



Póliza Número: 2-2-702-0075476

# Seguro de Fianzas de Ejecución Condiciones Particulares

DEPARTAMENTO DE FIANZA De ejecución o fiel cumplimiento

1- POR CUANTO: Reyes Gil, Jose Ismael

- POR CUANTO: SE HACE CONSTAR QUE SEGUROS BANRESERVAS no será responsable bajo esta fianza en caso de pérdidas o daños directa o indirectamente ocasionados o que resulten a consecuencia de: Obligaciones extracontractuales que no estén amparadas en el presente Contrato, o indemnizaciones por los así llamados daños punitivos, daños ejemplares, por compensaciones de daños y perjuicios o por daños indirectos. Confiscación o nacionalización o requisición o destrucción de o daños a los bienes materiales causados u ordenados por cualquier gobierno o autoridad publica o local, actos de terrorismo de cualquier naturaleza, guerras, invasiones, actos de enemigos extranjeros, operaciones hostiles o bélicas (así se haya o no declarado la guerra), guerras civiles, insurrecciones, huelgas, motines, conmociones civiles que alcancen proporciones o tengan carácter de alzamiento popular, alzamientos militares, revueltas, rebeliones, revoluciones, poderes militares o usurpados, ley marcial, requisición o destrucción de o daños a los bienes materiales causados u ordenados por cualquier gobierno o autoridad publica o local, o cualquier acto de cualesquiera persona o grupo de personas que actúe en nombre de o en relación con cualquier organización cuyos objetivos sean, entre otros, derrocar o ejercer una influencia sobre cualquier gobierno de jure o de facto a través de actos de terrorismo o cualquier medio violento, cualquier responsabilidad, perdida, o daño o gasto de cualquier naturaleza que hubieran sido directa o indirectamente causados u originados por reacción nuclear, radiación nuclear o contaminación radioactiva, sin que importe si alguna otra causa ha contribuido al daño en forma concurrente o en cualquier otra secuencia, obligaciones de cualquier clase proviniendo de o en conexión con actos fortuitos o de fuerza mayor, riesgos o peligros no incluidos expresamente, o si existe en el pais una determinada situación anormal en la cual el orden publico no pueda ser garantizado por las fuerzas públicas que impida al AFIANZADO cumplir con las

SANRESENS SEASON 


Póliza Número: 2-2-702-0075476

# Seguro de Fianzas de Ejecución Condiciones Particulares

Esta póliza está sujeta a las cláusulas y condiciones especificadas en los anexos abajo detallados :

Este documento es emitido hoy día 15/11/2013, Santo Domingo, República Dominicana y tiene una efectividad a partir de la fecha 15/11/2013 hasta la fecha 15/11/2014 a las 8:00 AM dejando sin efecto cualquier otro documento de este tipo, emitido anteriormente para esta póliza.

Todos los demas términos, cláusulas y condiciones generales de esta póliza, permanecen sin alteración.

Firma Autorizada Sello

MINISTERIO







83

Código CIS: 132-2013-2726806-3 Consulte la validez de este documento en https://pgrservicios.gob.do/servicios/webcis

# REPÚBLICA DOMINICANA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA





MINISTERIO PÚBLICO

KUSTERIO

MINISTERIO

CERTIFICACIÓN

MINISTERIO MINISTERIO

Certificamos que en el Sistema de Investigación Criminal (SIC) de esta Procuraduría General de la República, no existe registrada información de casos penales en contra de JOSE ISMAEL REYES GIL, Cédula de Identidad y Electoral Número 034-0043322-7, por lo que se expide la presente Certificación de NO ANTECEDENTES PENALES.

La presente certificación se expide, firma y sella a solicitud de la parte interesada. En la ciudad de Valverde. A lo(s) Veinte (20) día(s) del mes de mayo del año Dos Mil Trece (2013).



DOMINGO CAONABO MADERA DILONE

Firma Autorizada

Procuraduría Fiscal de Valverde, Mao



MINISOEI

0

MINE

TERIO LICO MINISTERIO PÚBLICO MINISTERIO PUBLICO

MINISTERIO PÚBLICO ACTA NUM. LPN/2013-01 DEL COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES DEL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE) CELEBRADA EL 05 DE JULIO DEL AÑO 2013.

# Ref. Continuación de Resolución D/F. 05/07/2013 de la Adjudicación de Alimentos Sólidos Pan y Galleta

El Comité de Compras y Contrataciones se reunió con la finalidad de dar cumplimento a la ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones con modificaciones de la ley 449-06 y su Reglamento de aplicación No. 543-12 en el proceso de verificación y validación de ofertas a fin de continuar el proceso de Adjudicar a las empresas que fueron verifica personalmente por peritos y que presentaron propuestas mas convenientes a los intereses de la Institución y del Estado Dominicano, en el proceso de licitación nacional del pliego de condiciones especificas para la elaboración y distribución de productos pan y galleta, en los Centros Educativos Publico, correspondientes al programa de alimentación escolar del año 2013-2014 Urbano Marginal (Ref. INABIE-CCC-LPN-2013-01).

En el salón de la primera planta de la sede central del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. Ubicado en la Av. Max Henríquez Ureña casi esquina Av. Lope de Vega No. 35 Ensanche Piantini de la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital Dominicana a los Veintiséis (26) días del mes de Agosto del año 2013, siendo las 8:00 A.M. se reunieron Los Miembros del Comité de Compras y Contrataciones del INABIE, debidamente constituido por los Licdos JUAN AUGUSTO BRITO CORDERO, Sub-director Administrativo y Financiero Presidente del Comité de Compras: NELSON DE LOS SANTOS Sub-director de Planificación Miembro; SERGIO PANTALEON DISLA, Director Departamento Legal y Asesor Legal del Comité; ELENA OVALLE C. Directora Financiera Miembros y FAUSTINO BONILLA MEDINA, Secretario del Comité y Encargado de Oficina de Libre Acceso a la Información Publica. Todos de conformidad con la convocatoria que le fuera hecha al efecto por el Presidente del Comité, quien dejo abierta la sesión, comunicando a los presentes que esta reunión había sido convocada para conocer y decidir sobre los siguientes:

### AGENDA

PUNTO 1: Verificar y Validación de informe de recomendación de adjudicación, sobre documentos soportes y visitas personal del proceso de licitación nacional, llevado a cabo por Peritos de la evaluación de propuesta técnicas y económicas a fin de realizar la Adjudicación definitivas de aquellas panaderías y reposterías que fueron supervisada evaluada personalmente por técnicos designados a eso fines en su establecimientos comercial y presentaren ofertas que resultaren mas convenientes para la Institución y el Estado Dominicano, en el proceso de Licitación Nacional referente (INABIE-CCC-LPN-2013-01) Productos sólidos (PAN Y GALLETA) del programa de Alimentación Escolar Urbano Marginal correspondientes al Año Escolar 2013-2014.

PUNTO 2: Adjudicar los trabajos descritos anteriormente, a las empresas que presenten las propuestas mas convenientes para los intereses de la institución y el Estado Dominicano, tomando en cuenta las condiciones técnicas y económicas presentadas por cada oferentes.

PUNTO 3: Declarar lotes Desiertos que no fueron solicitado por oferentes o en sus defectos que los oferentes que lo solicitaron no calificaron para su asignación:

PUNTO 4: Adjudicación de lotes Desiertos de acuerdo a la nueva listas para ser ofertado y adjudicado a oferentes interesado que participaron del proceso de licitación y que cumplieron los requisitos establecido en el pliego de condiciones especificas referente (INABIE-CCC-LPN-2013-01) Productos sólidos (PAN Y GALLETA) del programa de Alimentación Escolar Urbano Marginal correspondientes al Año Escolar 2013-2014.

Visto El Informe final de evaluación personal de Panaderías y Reposterías de un grupo de 12 peritos contratado por el INABIE acompañado del personal técnico de los Departamentos SAC-PAE; Supervisión y Jurídico del INABIE de fecha 22 Agosto del 2013.

Visto El Informe personal técnico sobre verificación de Panaderías.

Visto Listado de lotes para personas físicas y jurídicas.

Visto Listado de lotes especializados para microempresas (MIPYMES).

Vista las propuestas del Presidente del Comité del INABIE Licdo. JUAN AGUSTO BRITO CORDERO.

### CONSIDERACIONES DE HECHOS

Por cuanto: Que durante el periodo comprendido del 12 al 16 de agosto del año 2013 un grupo de doce (12) peritos contratados por la Institución acompañado de personal técnico de los Departamentos SAC-PAE y Supervisión, realizaron visitas de evaluación a las panaderías que participaron en la Licitación Nacional Referente INABIE-CCC-LPN-2013-01, con el objetivo de verificar los siguientes aspectos: 1ro. Cumplimiento con las reglamentaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, de acuerdo al Acto Autentico firmado por cada oferente: 2do. ficha de evaluación buenas prácticas de manufactura (CODIGO FO-INABIE-22) y 3ro. Ficha verificación capacidad instalada de panaderías oferentes (CODIGO-FO-INABIE-22).

Por cuanto: A que dicho informe presenta el Procedimiento para resumir los resultados de las evaluaciones de cada oferente y de acuerdo a dicha evaluación los resultados son los siguientes Resultados de Evaluación.

Por cuanto: Que de acuerdo a la evaluación realizada, la mayor parte de las panaderías evaluadas alcanzaron una puntuación dentro de los valores establecidos como CALIFICADA Y CALIFICADA CON PLAN DE MEJORA. Y que en la mayoría de las evaluaciones, predomina la calificación 3 esto determino que las puntuaciones de las panaderías estén por encima de 95%, en los aspectos BPM.

Por cuanto: A que para la calificación de las panaderías, la evaluación de las BPM junto las verificaciones de la capacidad instalada, han sido las referencias que hemos utilizado con el fin de

8/2

Atendido: A que el art. 103 del Decreto 543-12 dicta que la Entidad Contratante no podrá adjudicar una oferta que no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en los Pliegos de Condiciones Especificas/Especificaciones Técnicas y Términos de Referencia.

Por cuanto: A que para tomar la decisión de las adjudicaciones de las empresas que van a elaborar y distribuir los productos alimenticios sólidos (pan y galleta) a los centros educativos del sistema Escolar Publico del año escolar 2013-2014 Ref. (INABIE-CCC-LPN-2013-01) se tomaron en cuenta una serie de condiciones como son las plantas de producción de las empresas, las edificaciones, equipos de producción, equipos auxiliares y utensilios, abastecimientos y almacenamientos de agua y calidad y calificación del personal, así como requisitos que deben 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 y la visita física a las plantas de cada empresas adjudicadas y en los aspectos de idoneidad, solvencia, capacidad y experiencia.

Por lo que de inmediato, por instrucciones del Presidente del Comité de Compras del INABIE, Lic. JUAN AUGUSTO BRITO CORDERO procedimos a someter los puntos a discutir, y luego de varias discusiones y observaciones, a unanimidad los miembros del Comité de Compras y Contrataciones del INABIE votaron la Resolución siguiente:

PRIMERO: Validar el informe de recomendación de adjudicación, sobre documentos soportes del proceso llevado a cabo por Peritos de la evaluación de propuesta técnicas y económicas a fin de E/E realizar la Adjudicación de aquellas propuestas presentada por oferentes que resultaron mas convenientes para la Institución y el Estado Dominicano, en el proceso de Licitación Nacional referente (INABIE-CCC-LPN-2013-01) Productos sólidos (PAN Y GALLETA) del programa de Alimentación Escolar Urbano Marginal correspondientes al Año Escolar 2013-2014.

SEGUNDO: ADJUDICAR los lotes Generales a las empresas físicas y jurídicas de acuerdo al Listado de Adjudicación oficial aprobado y firmado por los miembros del Comité de Compras y Contrataciones del INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL el cual forma parte integra de la presente Acta de Adjudicación y se anexa al presente documento. Las cuales van a elaborar y distribuir los productos del programa de alimentación Escolar Urbano Marginal productos sólidos (pan y galleta) a los centros educativos del sistema Escolar Publico del Año Escolar 2013-2014 Ref. (INABIE-CCC-LPN-2013-01). Ministerio de Educación.

TERCERO: ADJUDICAR los lotes destinados a las empresas Mipymes de acuerdo al Listado de Adjudicación oficial aprobado y firmado por los miembros del Comité de Compras y Contrataciones del INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL el cual forma parte integra de la presente Acta de Adjudicación y se anexa al presente documento. Las cuales van a elaborar y distribuir los productos del programa de alimentación Escolar Urbano Marginal productos sólidos (pan y galleta) a los centros educativos del sistema Escolar Publico del Año Escolar 2013-2014 Ref. (INABIE-CCC-LPN-2013-01). Ministerio de Educación.

CUARTO: Declarar lotes Desiertos que no fueron solicitados por oferentes o en sus defectos que los oserentes que lo solicitaron fueron descalificado como adjudicatario, ver listados anexos el cual forma parte de la presente Resolución y los cuales después de dar cumplimento al procedimiento establecido por la ley de compras y contrataciones se adjudicaron a la siguientes empresas de acuerdo al listados



establecer cuales están calificadas, cuales requieren un plan de mejora y la que no califican para ser suplidores del programa.

Por cuanto: Que el Informe personal Técnico sobre verificación a las 135 panaderías los resultados son los siguientes: 1ro. En plan de mejoras 48 panaderías: 2do. deshabilitadas 13 panaderías y 3ro. habilitadas 74 panaderías.

Por cuanto: A que dicho informe hace recomendaciones de lugar a todas las panaderías que están calificada en plan de mejora una por una y también reseña las mejorías de las panaderías habilitadas, por lo que en el mismo orden hacen las observaciones de por que resultaron deshabilitadas alguna panaderías que antes de hacer la verificación de la misma había calificado. Ver Informe el cual forma parte integra de esta resolución el cual se da anexos.

Por cuanto: Que en las cuatro regiones del país Norte, Sur, Este y Oeste de acuerdo Listado de lotes especializados para Microempresas (Mipymes) quedaron desierto 70 lotes, los cuales serán convertido en lote general y ofertado y adjudicado a oferente de acuerdo al procedimiento establecido en el pliego de condiciones, la ley de compras y contrataciones y reglamento de aplicación.

Por cuanto: Que del listado de lote general, quedaron desierto 10 lotes la cual se anexan al presente acto formando parte del mismo, y serán ofertado y adjudicado a oferente de acuerdo al procedimiento establecido en el pliego de condiciones, la ley de compras y contrataciones y reglamento de aplicación.

Por cuanto: Que presidente de Comité de Compras del INABIE, presento una propuesta al Comité de Compras y Contrataciones de la Institución la cual fue acogida parcialmente y que consta de pasar nucvamente a lotes generales, los lotes de Mipymes que han quedo desierto por no haber sido ofertado por ningún participante, adjudicar lotes a los oferentes que erróneamente habían solicitado lotes convertidos a MIPYMES, declarar desierto lote general, eliminar lotes Mipymes y ofertar a panadería que han quedo sin adjudicación.

Considerando: Que el INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE) tiene entre otras finalidades promover la organización del servicio de nutrición escolar.

Considerando: A que se crea el desayudo escolar como institución que asegura el suministro regular, eficiente y gratuito del desayuno escolar a todos los niños y niñas del sistema educativo que así lo necesiten.

Considerando: Que es de interés del INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL llevar el desayuno escolar a todos los niños niñas y adolescentes en varios centro educativo por medio del programa de alimentación escolar PAE.

Considerando: Que en la edad escolar es importante proporcional alimentos que contengan los nutrientes necesarios para contrarrestar el desgaste que cause las intensas actividades físicas, mantener la resistencia a las infecciones y evitar el riego de adquirir enfermedades.

documento formando parte integra del mismo.

QUINTO: Se autoriza al Departamento de de Compras del INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL DEL INABIE notificar a los oferentes adjudicatarios y al resto de los participantes, en un plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha del Acta de la Adjudicación. Y subir al Portar de la Dirección General de Compras Dominicana y el Portar Institucional la presente acta de Adjudicación.

SEIS: Se Instruye al Departamento Jurídico del INABIE la elaboración de los contratos a los oferentes que resultaron adjudicados del proceso de Licitación Nacional de acuerdo al Pliego de Condiciones, presentado por El Programa de Alimentación Escolar Urbano Marginal de la Institución (Ref. INABIE –CCC-LPN-2013-01), Ministerio de Educación.

Siendo la nueve horas y treinta minutos (9:30 p.m.) horas de la noche del mismo día, mes y año, se dio por terminada LA RESOLUCION del Comité de Licitación del INSTUTO DE BIENESTAR ESTUDIANTIL (INABIE).

LIC. JUAN AUGUSTO BRITO CORDERO Sub-director Administrativo y financiero

LIC. SERGIO PANTALEON DISLA Director Departamento legal LIC. NELSON DE LOS SANTOS Sub-director de planificación

LIC. FAUSTINO BONILLA M. Encargado de Oficina de Libre Acceso A la Información

Licda. ELENA OVALLE C. Directora Financiera.

BLICO



Considerando: Que es de interés principal del INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTL, actuar en consonancia de los objetivos del milenio, en lo relativo a la erradicación de la pobreza extrema y el hambre.

Considerando: Que es obligación de las entidades gubernamentales y no gubernamentales, ofrecer alimentación suficiente y balanceada según lo requiera la edad de los niños niñas y adolescentes.

Considerando: Que en fecha 9 de diciembre del año 2003, se crea el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, el cual en la actualidad es un organismos descentralizados, responsable de ejecutar a nivel nacional todos los programas de alimentación escolar, dirigido en beneficios de los niños y niñas que asisten a los centros educativos diariamente.

Considerando: A que este programa de alimentación escolar se ejecutara en las cuatros regiones del país, norte, sur, este, y oeste.

Considerando: Que el suministro de las raciones alimenticias del programa PAE-URBANO MARGINAL, se enmarca dentro de las acciones generales que desarrolla el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, para contribuir a mejorar las condiciones generales de nutrición de los escolares, la permanencia de los alumnos en clases, disminuir la decepción y el ausentismo escolar, una estrategia de promoción para la integración participación activa de las comunidades beneficiarias de las autoridades regionales y distritales en todo el ámbito escolar nacional.

Considerando: Que para garantizar el suministro de las raciones alimenticias y en interés de crear una correcta logística para la distribución de los productos durante el periodo de la contracción de los suplidores del Programa de Alimentación Escolar, se tomo en cuenta la experiencia de distribución puerta a puerta y la cercanía de los centros educativos de las panaderías y reposterías.

Considerando: Que el INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL trabajo con su técnico en el proceso y diseño de los pliegos de condiciones especificaciones técnicas, para la licitación publica nacional que tiene como objetivo principal la elaboración y distribución de productos pan y galleta, en los Centros Educativos Publico, correspondientes al programa de alimentación escolar del año 2013-2014 Urbano Marginal (Ref. INABIE-CCC-LPN-2013-01).

## CONSIDERACIONES DE DERECHOS

Atendido: El art. 99 del reglamento de aplicación de la ley en compras y contrataciones, establece que el Comité de Compras y Contrataciones procederá a la verificación y validación del informe de recomendación de adjudicación, conocerá las incidencias y si procede, aprobará el mismo y emitirá el acta contentiva de la resolución de adjudicación.

Atendido: Que a que art. 102 del reglamento expresa que la entidad contratante adjudicara mediante acto administrativos debiendo notificarlo al adjudicatario y al resto de los participantes, en un plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir del acta de la adjudicación.

4/0

A

FBU



# Comité de Compras y Contrataciones Públicas de INABIE

Año del Bicentenario del Natalicio de Juan Pablo Duarte

# CONVOCATORIA A LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

# PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE) (INABIE-CCC-LPN-2013-01)

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil en cumplimiento de las disposiciones de la Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), modificada por la Ley No. 449-06 de fecha Seis (06) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006), y su respectivo Reglamento de Aplicación 543-12, convoca a todos los interesados a presentar propuestas a la Licitación para la elaboración y distribución de productos alimenticios sólidos a los centros educativos del Sistema Escolar Público, correspondiente al Programa de Alimentación Escolar, modalidad Urbano Marginal correspondiente al año escolar 2013-2014, dirigida a PANADERIAS Y PANADERIAS-REPOSTERIAS.

Los interesados en retirar el Pliego de Condiciones Específicas deberán dirigirse al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil <u>a partir del jueves 2 de mayo del año 2013</u>, en horario de 8:30 AM a 4:30 PM, de lunes a viernes, o descargarlo del Portal del Ministerio de Educación <u>www.minerd.gob.do</u> o el de la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas (DGCP) <u>www.comprasdominicana.gov.do</u>, a los fines de la elaboración de sus propuestas. El costo de los Pliegos de Condiciones Específicas por reproducción, solicitados en físico por los oferentes a la entidad contratante, es asumido por el INABIE.

Las Propuestas serán recibidas en sobres sellados el 13 de junio, hasta las 2:00 P.M. A las 3:00 P.M. se iniciará el acto público de apertura de ofertas, en la Oficina que le corresponda según la provincia a la que pertenece el lote para el cual licita el oferente; según listado publicado en el Pliego de Condiciones Especificas. Las propuestas deben ser entregadas en original, más tres copias de la misma.

Para más información favor dirigirse al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil en la Av. Max Enrique Ureña No. 35, casi Esq. Lope de Vega, Ens. Piantini, o comunicarse al teléfono 809-732-2756, extensiones 275 y 276.

Todos los interesados deberán estar inscritos en el Registro Nacional de Proveedores del Estado administrado por la Dirección General de Contrataciones.

Lic. René Arturo Jáquez Gil

Director Ejecutivo del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

ย

Ministerio de Educación

# Calendario Escolar

de la República Dominicana

2013-2014

En uso de las atribuciones que me confiere el artículo 217, literal b, de la Ley General de Educación 66'97, dicto la siguiente

# Resolución

Artículo I.- Se pone en vigencia el Calendario Escolar con las actividades correspondientes al Año Escolar 2013-2014, de acuerdo a las

- a) Docentes: Inicio de actividades el día 1 de agosto de 2013 y conclusión el día 27 de junio de 2014 (45 semanas).
- b) Estudiantes: Inicio de docencia el día 19 de agosto de 2013 y conclusión el día 18 de junio de 2014 (41 semanas).

Artículo 2.- Según establece el artículo 2 de la Orden Departamental 09'2009, de acuerdo al total de semanas y días laborables y a la normativa curricular, las horas de docencia del año escolar 2013 - 2014 son las siguientes:

- a) Educación Inicial y Básica, y Primer Ciclo de Educación de Adultos: 985 horas/año;
- b) Educación Media, Modalidad General: 1,182 horas/año:
- c) Educación Media General Acelerada: 1,398 horas/año;
- d) Educación Media, Modalidades en Artes y Técnico-Profesional: 1,576 horas/año;
- e) Educación Básica de Adultos Semipresencial: 246 horas presenciales /año;
- f) Educación Media de Adultos Semipresencial (PREPARA): 287 horas presenciales/año (programa regular) y 369 horas presenciales/año
- g) Centros educativos con horario de Jornada Extendida: 1,576 horas/año.

Artículo 3.- El cálculo oficial de horas/año se considera un mínimo a garantizar. Las horas o días no impartidos serán compensados o recuperados por los centros educativos, de acuerdo a los criterios y procedimientos establecidos en los artículos 37 y 38 de la Orden Departamental 09'2009. Los centros educativos pueden ofertar un horario más extenso al oficialmente establecido, de acuerdo a sus posibilidades, a las características de los estudiantes y del programa académico que ofrecen.

Artículo 4.- En el Calendario se establecen fechas y actividades relevantes, dirigidas a los miembros de la comunidad educativa nacional.

- a) Actividades curriculares orientadas a promover una formación integral y aprendizajes significativos.
- b) Actividades organizativas y formativas de las instancias del Sistema Educativo, dirigidas a docentes, personal técnico y administrativo.
- c) Actividades conmemorativas de efemérides nacionales e internacionales, incluyendo las que el calendario nacional establece como no laborables, las cuales se vincularán con los aprendizajes curriculares, de acuerdo a su significado y trascendencia.

Artículo 5.- Ninguna instancia o institución descentralizada del Ministerio de Educación puede suspender la docencia para realizar actividad alguna. En caso de una situación extrema previsible que amerite suspensión, ésta deberá estar avalada por el superior inmediato, quien ponderará su pertinencia, en consulta por los canales institucionales, salvo situaciones imprevistas de inminente peligro o amenaza, que

# Septiembre 2013 20 días lectivos

Lunes	Martes	Miércoles
2. SEMANA LECTIVA		
3.* SEMANA LECTIVA  Del 2 al 30 de septiembre. Elección y conformación de los Comités de Cursos de Padres. Madres y Tutores (Educación Inicial, Básica y Media).	Mes de adaptación en Pre-primario: 3 Encuentros con familias.	Semana de ajuste del plan anual de clases y de evaluación al perfil de mis estudiantes.
4. SEMANA LECTIVA 9	Del 10 al 27 de septiembre. Revisión 10 de Planes Escolares de Gestión de Riesgos (Regionales que han recibido el entrenamiento).  Del 10 al 27 de septiembre. Jornada de Capacitación Formador de Formadores, convenio MINERD-CONAVISIDA.	Envío de la agenda del grupo III pedagógico al Distrito Educativo correspondiente por parte de la Dirección del Centro.
5.ª SEMANA LECTIVA 16  Del 16 al 20 de septiembre. Jornada Escolar de prevención de enfermedades tropicales.	T7	Realización de grupos pedagógicos y 18 microcentros.
6.4 SEMANA LECTIVA 23	Día de Nuestra Señora de las Mercedes.	Del 25 al 28 de septiembre. Concurso 25 Regional de clases modelo de Educación Física (Educación Inicial, Básica y Media).
7.º SEMANA LECTIVA 30	As a result of the second of t	Annual Washington (Color of Color of Co

Junio 2014 13 días lectivos

	Lunes 38. SEMANA LECTIVA	Martes	Miérco	oles
	den home wound, who when the property of the p			The event to collect distribution, and aggregation to the
The state of the s	39. SEMANA LECTIVA		The state of the s	4
	Del 9 al 13 de junio, Pruebas completivas (Educación Básica, Educación Media y Educación de Adultos).		Del I I al 20 de junio. Rel estudiantes y padres, madr sobre el proceso del año el prioridades para el próximo Envío de la agenda del grup Distrito Educativo correspo de la Dirección del Centro.	res y tutores, scolar y análisis de o año escolar.
	Del 16 al 20 de junio. 1 <sup>ra</sup> Convocatoria de Pruebas Nacionales de Educación Básica y 3 <sup>ee</sup> Ciclo de Educación de Adultos		Realización de grupos ped microcentros. Fin de docencia anual para niveles y modalidades.	agógicos y 18
THE RESERVE THE PROPERTY OF TH	23	Del 24 al 27 de junio. 1 <sup>ra</sup> Convocatoria 2 de Pruebas Nacionales de Educación Media.	A service manuscraft hims, and a piter has group did and a stable A service has	25
	Día del Maestro/a 30			The state of the s