220

INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

CONTRATO DE DOTACION DE PRODUCTOS PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR MODALIDAD URBANO MARGINAL

1.- INTRODUCCION.

1.1.- GENERALES:

De una parte, 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 Henríquez 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.

De la otra parte, la razón social **ASOCIACION DE GANADERO DE MONTE PLATA (AGAMPTA),** RNC No.401504138, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con su domicilio social y asiento principal en la C/ Sánchez # 32, Centro de la Centro del Pueblo, Zona Urbana, Monte Plata República Dominicana, debidamente representada para los fines del presente Contrato por su Gerente General el señor/a **PABLO ANTONIO CONTRERAS PEÑA,** dominicano/a, mayor de edad, casado/a, portador/a de la Cédula de Identidad y Electoral No..008-0000126-5, domiciliado/a y residente en la Av. Meriño No.30 Centro de Ciudad Monte Planta **y accidentalmente en esta ciudad de Santo Domingo, D.N.** 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, preparados lácteos y sólidos que ofrecen sus servicios en el Programa de Alimentación Escolar.

POR CUANTO: La Ley 340-06, sobre Compra y Contrataciones del Estado 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 selección y contratación de los Suplidores del Programa de Alimentación Escolar se realizó en base a la Licitación Pública Nacional de Doble Apertura**: Referencia:** INABIE-CCC-LPN-2013-02 llevada a cabo 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 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-2013-02, de fecha Treinta (30) del mes de Agosto del año dos mil trece (2013), le adjudicó a **EL PROVEEDOR** el Contrato de Suministro para la adquisición de los Bienes que se indican más adelante.

POR CUANTO: A que el día treinta (30) del mes de Agosto del año (2013), **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil** procedió a la notificación del resultado de la Licitación conforme al Cronograma establecido.

POR CUANTO: En fecha Veinte y dos (22) de Octubre del año 2013 **EL PROVEEDOR** constituyó una Póliza de seguro para el Fiel Cumplimiento de Contrato, correspondiente al cuatro (4%) 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: 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 INABIE-CCC-LPN-2013-02de fecha 30 de Agosto del año Dos mil treces 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 Proveedor, 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 idioma 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 Proveedor:

Artículo 1: Objetivo del Contrato: LASEGUNDA PARTE por medio del presente contrato se compromete a la entrega y distribución de raciones de 200 ml de productos Pasteurizados en los centros educativos públicos durante al año escolar 2013 2014; llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar Modalidad 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-2013-02).

Artículo 2: Validez del Contrato: El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico, al acto definitivo de Adjudicación y la constitución de la Póliza de Seguro de Fiel Cumplimiento de Contrato sea cumplida.

Artículo 3: Alcance del Servicio: El proveedor deberá elaborar según establece el Acta de Adjudicación No. LPN-2013-02 de fecha treinta de Agosto (30), emitida por el Comité de Contrataciones del INABIE, la cantidad de **(56,503)** raciones alimenticias liquida 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-2013-02).

A razon de 102 dias Leche a RD$11.84 y 68 dias Nectar a RD$10.50

Lic. ANTONIO DE LEON DIAZ
ABOGADO NOTARIO PUBLICO
Santo Domingo, D. N.

Artículo 4: Características Generales de los Productos pasteurizados

Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	FICHA TECNICA PRODUCTO: JUGO DE NARANJA PASTEURIZADO	FECHA: 24/6/13 CODIGO: FT - JNP-001 REVISION:04 PAGINA: 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	**JUGO DE NARANJA PASTEURIZADO**
Definiciones	Es el producto liquido que se obtiene al exprimir naranjas frescas,maduras y limpias o por adicion de agua a jugo concentrado de la fruta, con adicion de edulcorantes naturales, el cual es sometido a un tratamiento térmico específico que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar de forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo (pasteurización) y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE). Deberá ser fortificado con Hierro, Vitamina B2, Vitamina B12, Vitamina C, en la proporcion descrita en la presente ficha técnica.
Envase	Los envases seran de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservacion del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
Duración	6 días bajo refrigeración.
Almacenamiento	Bajo refrigeracion hasta su consumo

2. REQUISITOS GENERALES

El jugo deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase .Debe tener olor o color propio de la fruta.
El envase debe estar herméticamente cerrado, sin goteo del producto. La etiqueta del envase debe ser legible e incluir la siguiente información: Nombre de la fruta (Naranja), fecha de vencimiento, número de lote, composicion y valor nutricional del producto.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

REQUISITOS	VALORES
Grados Brix	Min 12.5°
pH	Mín 3.2
Densidad (g/ml)	Min 1.050
Energía (kcal/100g)	54 Kcal / 100 gramos

Composicion nutricional: Carbohidratos: 27 g

4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES

Cada racion de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- **Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC)** : 0.23 miligramos (mg)
- **Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP)** : 0.47 microgramos(µg)
- **Hierro (Gluconato Ferroso USP) :** 8.1 miligramos (mg)
- **Vitamina C (Acido Ascorbico USP-FCC) : 12.3** miligramos (mg)

5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Líquido, con viscosidad propia del jugo de naranja
Color	Propio del jugo de naranja
Sabor	Acido agradable, propio del jugo de naranja
Olor	Propio del jugo de naranja

6. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de bacterias	Menor de 30 UFC/ml
Coliformes	< 2.2 / 100 ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	Ausentes

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	FICHA TECNICA PRODUCTO: NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO	FECHA: 24/6/13 CODIGO: FT - NFP-001 REVISION:04 PAGINA: 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	**NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO**
Definiciones	Es el producto líquido que se obtiene mezclando jugo de frutas concentrado o sin concentrar y/o la parte comestible de la fruta finamente dividida o tamizada (pulpa) con agua, edulcorantes naturales y aditivos (acidificantes y estabilizadores) permitidos por el Codex Alimentarius , el cual es sometido a un tratamiento térmico específico que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar de forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo (pasteurización) y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE). Deberá ser fortificado con Hierro, Vitamina B2, Vitamina B12, Vitamina C, en la proporcion establecida en la presente ficha ténica.
Envase	Los envases seran de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservacion del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
Duración	6 días bajo refrigeración. (ver fecha de vencimiento del empaque).
Almacenamiento	Bajo refrigeracion (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.

2. REQUISITOS GENERALES

El néctar deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase .Debe tener olor y color propio de la fruta. El envase debe estar herméticamente cerrado, sin goteo del producto. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir la siguiente información: nombre de la fruta, fecha de vencimiento, número de lote, composicion y valor nutricional del producto.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

REQUISITOS	PERA / FRUIT PUNCH / COCTEL DE FRUTAS	MELOCOTON/ MANGO
Grados Brix	Min 13.0 °	Min. 13.5
pH	Min 3.2	Min 3.2
Densidad (g/ml)	Min 1.050	Min 1.050
Energía (kcal/100g)	58.0 Kcal / 100 gramos	60.0 Kcal / 100 gramos

Composicion nutricional: Carbohidratos: 30 - 32 g

4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES

Cada racion de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- **Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC)** : 0.23 miligramos (mg)
- **Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP)** : 0.47 microgramos(µg)
- **Hierro (Gluconato Ferroso USP) :** 8.1 miligramos (mg)
- **Vitamina C (Acido Ascorbico USP-FCC) : 12.3** miligramos (mg)

Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	FICHA TECNICA	FECHA: 24/6/13
	PRODUCTO: NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO	CODIGO: FT - NFP-001
		REVISION:04
		PAGINA: 2/ 2

5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Líquido, con viscosidad propia del néctar de la fruta
Color	Propio del néctar de la fruta
Sabor	Agradable, propio del néctar de la fruta
Olor	Propio del néctar de la fruta

6. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de bacterias	Menor de 30 UFC/ml
Coliformes	< 2.2 NMP / 100 ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTE

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	FICHA TECNICA PRODUCTO: LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA	FECHA: 24/6/13 CODIGO FT- LAP - 001 REVISION : 02 PAGINA: 1 / 2

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	**LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA**
Definiciones	Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico que asegure la total destruccion de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo (pasteurización) y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. Deberá ser fortificado con Hierro, vitaminas B2 y B12 en la proporcion establecida en la presente ficha técnica.
Envase	Los envases seran de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservacion del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
Duración	5 días bajo refrigeración. (ver fecha de vencimiento del empaque).
Almacenamiento	Bajo refrigeracion (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.

2. REQUISITOS GENERALES

La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe tener sabor rancio, ácido, estar coagulada o demasiado diluída, ni mostrar grumos o mal olor.

El envase debe estar herméticamente cerrado, sin goteo del producto.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir la siguiente información: leche con azucar , fecha de vencimiento, número de lote, composicion y valor nutricional del producto.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASA	3.0 %	3.0 - 3.2 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR	6.0 %	5.0 - 6.0 %
CARBOHIDRATOS	10.5 %**	9.5 - 10.5 %
MINERALES (CENIZAS)	0.7 - 0.8	
ACIDEZ (Expresada como acido láctico)	0.13 - 0.17	
pH	6.6 - 6.7	
ENERGIA	81 Kcal / 100 gramos	

** Para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 6.0%

***Composición nutricional para los valores *: Grasas : 6.0 g / Proteinas : 6.0 g / Carbohidratos 22.0 g**

4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES

Cada racion de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- **Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC)** : 0.23 miligramos (mg)
- **Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP)** : 0.47 microgramos(μg)
- **Hierro (Gluconato Ferroso) :** 8.1 miligramos (mg)

5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

Aspecto	Liquido, sin grumos, coagulación ni separacion de grasa.
Color	Propio de la leche con azúcar.
Sabor	Normal, no acido, propio de la leche con azúcar.
Olor	Propio de la leche con azúcar.

6. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de bacterias	Menor de 10,000 UFC/ml
Coliformes	Menor de 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	**FICHA TECNICA** **PRODUCTO: LECHE SABORIZADA CON CHOCOLATE PASTEURIZADA**	FECHA: 24/6/13 CODIGO: FT- LSCHP-001 REVISION: 00 PAGINA 1/2

1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	**LECHE SABORIZADA CON CHOCOLATE PASTEURIZADA**
Definiciones	Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar , cocoa y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar de forma considerable su composición, sabor , ni valor nutritivo (pasteurización) y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil .Deberá ser fortificado con Hierro, Vitamina B2 y B12 en la proporción establecida en la presente ficha tecnica.
Envase	Los envases seran de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservacion del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
Duración	5 días bajo refrigeración. (ver fecha de vencimiento del empaque).
Almacenamiento	Bajo refrigeracion (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.

2. REQUISITOS GENERALES

La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe tener sabor rancio, ácido estar coagulada o demasiado diluída, ni mostrar grumos o mal olor. El envase herméticamente cerrado, sin goteo del producto. La etiqueta del envase debe ser visible y legible e incluir la siguiente información:
Leche Chocolate, fecha de vencimiento, número de lote, composicion y valor nutricional del producto.

3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASA	3.0 %	3.0 - 3.2 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
CARBOHIDRATOS	11.0 %	10.0 - 11.0 %
MINERALES (CENIZAS)	0.7 - 0.8	
ACIDEZ (Expresada como acido láctico)	0.13 - 0.17	
pH	6.6 - 6.7	
ENERGIA	83.0 Kcal / 100 gramos	

Composición nutricional para los valores *: Grasas : 6.0 g / Proteinas : 6.0 g / Carbohidratos 23.0 g

4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES

Cada racion de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- **Vitamina B2 (Riboflavina , USP-FCC)** : 0.23 miligramos (mg)
- **Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP)** : 0.47 microgramos(µg)
- **Hierro (Gluconato Ferroso) :** 8.1 miligramos (mg)

5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Liquido, sin grumos, coagulación, separacion de grasa.
Color	Propio de la leche saborizada con chocolate
Sabor	Normal, no acido, propio de la leche saborizada con chocolate
Color	Propio de la leche saborizada con chocolate

6. REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de bacterias	Menor de 10,000 UFC/ml
Coliformes	Menor de 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

En caso de que pudieran requerirse otras especificaciones no contempladas en cada 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.

Artículo 5: Obligaciones de las Partes: El Proveedor está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante.

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

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

Artículo 6: Condiciones Higiénicos-Sanitarias y Aseguramiento de la Calidad.

Es responsabilidad de la SEGUNDA PARTE la garantía de la 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 los termino descrito en el anexo 1,requisito de buena práctica manufactura y Aseguramiento de la Calidad en Empresas Procesadoras de Raciones liquidas Pasteurizada del PAE Urbano Marginal y verificar el cumplimiento de las característica microbiológica y físico-químicas de los mismo mediantes la realización de análisis en los laboratorios de la Empresa.

REQUISITOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y GESTION DE CALIDAD EN PLANTAS PROCESADORAS DE RACIONES LIQUIDAS PASTEURIZADAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION 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 agua.

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.

PARRAFO I: El transporte de los alimentos se debe realizar en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas de refrigeración, higiene y protección de los productos desde la empresa hasta la entrega en los centros educativos.

PARRAFO 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

PARRAFO III: El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil podrá realizar los análisis de los productos antes enunciados cuando estime necesario y en los laboratorios autorizados por éste. Dos durante el período de vigencia de este contrato. 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.

PARRAFO IV: Los análisis de laboratorio serán realizados para garantizar que los parámetros de los valores nutricionales físicos–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 líquidos Pasteurizado analizado por dos o más laboratorios, evidencien diferencias entre uno y otro laboratorio, solamente se permitirá entre estos una diferencia de hasta un cinco por ciento 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.

PARRAFO 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.

PARRAFO 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.

PARRAFO 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.

PARRAFO 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.

Artículo 7: 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.

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 todos los días de cada semana 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) educativos.

Artículo 9: 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 Proveedor 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 póliza de seguro de fiel Cumplimiento del Contrato, como justa indemnización por los daños ocasionados

Artículo 10: Requisitos de la Entrega a los Centros de Recepción:

Recepción de los Productos

Requisitos de Entrega
Las entregas se harán diariamente en los centros educativos en base al menú y las rutas establecidas.

Recepción Definitiva
Si los Bienes son recibidos CONFORME y de acuerdo a lo establecido en el presente Pliego de Condiciones Específicas, se procede a la entrada al área de almacenamiento del centro educativo.
No se entenderán suministrados, ni entregados los Bienes que no hayan sido objeto de recepción definitiva. **INABIE**

Obligaciones del Proveedor

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

El proveedor 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 Cuarto 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 a el **PROVEEDOR** en el plazo oportuno, ante de las (11:30) a.m (tanda Matutina) y de la (5:30) tanda de vespertina del día que precede a la suspensión, en un plazo no menor de veinte (20) horas antes de la próxima entrega de la raciones del desayuno Escolar mediante oficio escrito, fax, teléfono o mail 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

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 **CIENTO OCHO MILLONES QUINIENTOS OCHENTA MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS DOMINICANOS CON 04/100 (RD$108,580,685.04)**, 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 **SESENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS DOMINICANOS CON 04/100 (RD$68,237,543.04)** por las unidades de 200 ML de **LECHE PASTEURIZADA y CUARENTA MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD$40,343,142.00);** por las unidades de 200 ML de **JUGO PASTEURIZADO**; sujeto a liquidación contra entrega de conduces debidamente firmados y sellados por el Director del centro educativo.

PARRAFO I: El precio unitario de la unidad de 200 ML de Leche Pasteurizada es por valor de **Once Pesos Dominicanos con 84/100 (RD$11.84)** y el precio unitario de la unidad de 200 ML de Jugo pasteurizado es por valor de **Diez Pesos Dominicanos con 50/100 (RD$10.50).**

PARRAFO II: 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 a partir de la firma del presente contrato en caso que fuere necesario previa comunicación por escrito por parte del Suplidor a la entidad contratante.

Artículo 12: 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) Las facturas deberán contener la fecha de emisión, nombre y RNC del cliente, Número de 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 o Certificaciones actualizada, 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 Cuarto 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> Póliza de Seguro Fiel Cumplimiento de Contrato: El suplidor deberá presentar una Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato a favor de la Entidad Contratante por un 4% del monto total del valor del contrato, que asciende a la cantidad de, **RD$ 4,343,227.40**

EL Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil se compromete a liberar la póliza de Seguro 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 póliza de seguro 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: Subcontratos: En ningún caso el Proveedor podrá ceder los derechos y obligaciones del Contrato a favor de un tercero, ni tampoco estará facultado para subcontratarlos sin la autorización previa y por escrito de la Entidad Contratante.

Si EL PROVEEDOR subcontratara parcial o totalmente los servicios para los cuales ha sido contratado por EL INSTITUTO bajo las disposiciones de este contrato, EL PROVEEDOR continuará siendo el responsable ante EL INSTITUTO.

Cualquier acuerdo entre EL SUPLIDOR y un subcontratista no eximirá al PROVEEDOR de cumplir con sus obligaciones bajo el presente acuerdo; por lo que EL MISMO se mantendrá en todo momento responsable frente a EL INSTITUTO por los Servicios realizados por el mismo o sus subcontratistas. EL PROVEEDOR 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.

Queda expresamente convenido entre las Partes que las relaciones que se derivan del presente Contrato serán exclusivamente entre EL INSTITUTO y EL PROVEEDOR, por lo que nada en el presente acuerdo constituirá un vínculo contractual o de cualquier otra naturaleza, entre INSTITUTO, los empleados del PROVEEDOR, los subcontratistas, o los empleados de estos últimos.

Incumplimiento, Prohibiciones, las Sanciones y Fuerza Mayor

Artículo 15: Incumplimiento del Contrato: Se considerará incumplimiento del Contrato:

La mora del Proveedor en la entrega de los Bienes.

La falta de calidad de los Bienes suministrados.

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:

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.

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.

Entrega de raciones en condiciones no deseadas (rotas, sucias, fecha de vencimiento expirada, con objetos extraños, entre otros, conforme al Artículo Cuarto 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.

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.

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.

Artículo 16: Efectos del Incumplimiento: El incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor determinará su finalización y supondrá para el mismo la solicitud de ejecución de la Póliza de Seguro para el 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 Proveedor constituya falta de calidad de los bienes entregados o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, la Entidad Contratante podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Pública, en su calidad de Órgano Rector del Sistema, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

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.

Artículo 17: Sanciones: La PRIMERA PARTE podrá aplicar a la SEGUNDA PARTE sanciones por incumplimiento de las obligaciones 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 Proveedor, los montos de las multas establecidas, entregándose al Proveedor el recibo correspondiente.

Si las deducciones efectuadas no alcanzaren a cubrir el monto de la multa, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil podrá solicitar ejecutar la Póliza de Seguro para el Fiel Cumplimiento del Contrato 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.

Artículo 18: 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:

Cualquier evento causado por negligencia o acción intencional de una parte.

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.

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 con el 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

PROVEEDOR mediante oficio escrito, fax, teléfono o mail, la suspensión de la docencia, 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:

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.

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.

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 19: 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.

Artículo 20: 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.

Artículo 21: 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 22: Interpretación del 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 23: 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.

Artículo 24: 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

Artículo 25: Modificaciones al Contrato: 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

Artículo26: 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.

Artículo 27: 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:

Incumplimiento del Proveedor con relación a los requerimientos del pliego de condiciones y a las clausula del siguiente contrato.

Incursión sobrevenida del Proveedor en alguna de las causas de prohibición de contratar con la Administración Pública que establezcan las normas vigentes, en especial el Artículo 14 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones.

Artículo 28: Confidencialidad:

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:

Toda información confidencial es y seguirá siendo propiedad exclusiva de EL INSTITUTO.

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.

LA EMPRESA 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.

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

<u>Artículo</u> 30: 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</u> 31: 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 a los Veinte y dos (22) días del mes de Octubre del año Dos Mil Trece (2013).

POR EL SUPLIDOR:	POR EL INSTITUTO:
PABLO ANTONIO CONTRERAS PEÑA	**RENE ARTURO JAQUEZ**

Yo Lic. Antonio De León D., Notario Público de los del Número del Distrito Nacional, Matrícula No. 2312 **CERTIFICO Y DOY FE**: Que las firmas que anteceden fueron puestas libre y voluntariamente por los señores: **RENE ARTURO JAQUEZ GIL** y **PABLO ANTONIO CONTRERAS PEÑA**, 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 Veinte y dos (22) días del mes de Octubre del año Dos Mil Trece (2013).

Notario Público