**ANEXO VIII**

**NOMENCLATURA DEL CONTRATO**

**Contrato de Bienes y Servicios para el proceso Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-00\_\_, para la Contratación de los Servicios de Elaboración de Preparado Lácteo en Polvo Fortificado, para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación.**

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

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

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

**PREÁMBULO**

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

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

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

**Por cuanto:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantilen fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_convocó a la participación en el proceso de Licitación Pública Nacional, Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-\_\_\_\_\_\_\_\_, para la Contratación de los Servicios de Elaboración de Preparado Lácteo en Polvo Fortificado, para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, misma fecha en la estuvo disponible el Pliego de Condiciones Específicas de la indicada contratación.

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

**Por cuanto:** En fecha \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, se procedió a la apertura de las ofertas económicas (sobres B) en presencia del Comité de Compras y Contrataciones del INABIE cuyos representantes fueron previamente citados, como se hace constar en el acta notarial de comprobación de apertura de ofertas económicas Núm. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, instrumentada por el/la notario público actuante \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, matrícula \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

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

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

**Por cuanto:** En cumplimiento con las disposiciones de la Ley Núm. 340-06, su Reglamento de Aplicación, Decreto Núm. 543-12, y el Pliego de Condiciones Específicas del proceso, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ procedió a constituir la garantía de fiel cumplimiento del contrato, consistente en una fianza emitida por la compañía \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, a favor del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, por un período de vigencia de dos años, desde el día \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_del año 2022 hasta el día \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_del año 2024, por un monto de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_/100 centavos (RD$\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_), equivalente al cuatro por ciento (4%) / uno por ciento (1%) del monto total del valor del contrato, es decir, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_/100 centavos (RD$\_\_\_.\_\_\_).

**Por cuanto:** Conforme lo dispone el artículo 9 del Reglamento de la Ley Núm. 340-06,  *las entidades contratantes deberán entregar a las MIPYMES que resulten proveedoras de un contrato, un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo, establecida en el artículo 113, del presente Reglamento.*

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

**LAS PARTES HAN CONVENIDO Y PACTADO LO SIGUIENTE:**

**Artículo 1: Definiciones e interpretaciones.**

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

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

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

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

**Bebida láctea con Avena Pasteurizada:** Es el producto elaborado a partir de leche de vaca, agua, azúcar de caña (sacarosa), avena en polvo y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius, fortificado con vitaminas y minerales definidos en la ficha técnica correspondiente, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción 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 y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

**Bebida láctea con Avena UHT:** Es el producto elaborado a partir de leche de vaca, agua, azúcar de caña (sacarosa), avena en polvo y aditivos permitidos por el Codex Alimentarius, fortificado con vitaminas y minerales definidos en la ficha técnica correspondiente, que ha sido sometido a un tratamiento térmico UHT (Ultra Alta Temperatura), envasado asépticamente en recipientes estériles y cerrados herméticamente para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

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

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

**Caso Fortuito:** Acontecimiento que no ha podido preverse, o que previsto no ha podido evitarse, por ser extraño a la voluntad de las personas.

**Circular:** Aclaración que el Comité de Compras y Contrataciones emite de oficio o para dar respuesta a las consultas planteadas por los Oferentes/Proponentes con relación al contenido del Pliego de Condiciones, formularios, otra Circular o anexos, y que se hace de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes.

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

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

**Comité de Compras y Contrataciones**: Órgano Administrativo de carácter permanente responsable de la designación de los peritos que elaborarán las especificaciones técnicas del bien a adquirir y del servicio u obra a contratar, la aprobación de los Pliegos de Condiciones Específicas, del Procedimiento de Selección y el dictamen emitido por los peritos designados para evaluar ofertas.

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

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

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

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

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

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

**Cronograma de Actividades:** Cronología del Proceso de Licitaciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Entidad Contratante:** El organismo, órgano o dependencia del sector público, del ámbito de aplicación de la Ley Núm. 340-06, que ha llevado a cabo un proceso contractual y celebra un Contrato.

**Estado:** Es la forma de organización [política,](https://es.wikipedia.org/wiki/Sociedad) dotada de poder [soberano](https://es.wikipedia.org/wiki/Soberan%C3%ADa) e independiente, que integra la población de un territorio. En lo adelante, al utilizar esta palabra se hace referencia al Estado Dominicano.

**Esterilización:** Conforme a las disposiciones del Decreto Núm. 1139-75, *es el procedimiento por el cual se somete la leche a un tratamiento que destruya la totalidad de los gérmenes patógenos y demás susceptibles de alterar la leche. Debe expenderse en envases adecuados que aseguren su condición.*

**Expendedor:** Conforme a las disposiciones del Decreto Núm. 1139-75, también puede ser denominado distribuidor, *es toda persona, sociedad, empresa o corporación que tenga para la venta o que distribuya a cualquier parte, por si o por terceros, leche o productos derivados al consumo de la población.*

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

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

**Fuerza Mayor**: Cualquier evento o situación que escapen al control de la Entidad Contratante, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera enunciativa pero no limitativa, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.

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

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

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

**Intermediario:** Conforme a las disposiciones del Decreto Núm. 1139-75, *es toda persona que compre leche, crema o producto lácteo con el fin de revenderlo en el mismo lugar u otro cualquiera.*

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

**Leche con Azúcar Pasteurizada:** 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 y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción 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 y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

**Leche con Azúcar UHT:** Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius que ha sido sometido a un tratamiento térmico de 135 -140°C durante 2 - 4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y cerrados herméticamente para su conservación, y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

**Leche con Chocolate Pasteurizada:** Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar, cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción 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 y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

**Leche con Chocolate UHT:** Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar, cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius que ha sido sometido a un tratamiento térmico de 135 -140°C durante 2 - 4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y herméticamente cerrados para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

**Leche de Producción Nacional:** Leche fluida obtenida por el ordeño de vacas sanas en la República Dominicana y que cumple con las especificaciones establecidas en la Norma Dominicana NORDOM 19 Leche Cruda de Vaca. La leche utilizada para elaborar los productos pasteurizados destinados al Programa de Alimentación Escolar deberá ser Grado A.

**Leche:** Conforme a las disposiciones del Decreto Núm. 1139-75, *es el producto íntegro y fresco de la ordeña completa de una o varias vacas sanas, bien alimentadas y en reposo, exenta de colostro y que cumpla con los caracteres físicos y bacteriológicos que se establecen en este Reglamento.*

**Licitación Pública Nacional:** Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los Pliegos de Condiciones correspondientes. Va dirigida a los Proveedores nacionales o extranjeros domiciliados legalmente en el país.

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

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

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

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

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

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

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

**Notificación de la Adjudicación**: Notificación escrita al Adjudicatario y a los demás participantes sobre los resultados finales del Procedimiento de Licitación, dentro de un plazo de cinco (5) días hábiles contados a partir del Acto de Adjudicación.

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

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

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

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

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

**Pasteurización:** Conforme a las disposiciones del Decreto Núm. 1139-75, *es el procedimiento por el cual se somete uniformemente la totalidad de la leche o crema, a una temperatura conveniente, durante el tiempo necesario para privarla de gérmenes patógenos y de la mayor parte de la flora saprófita, alterando en el menor grado, sus cualidades físico-químicas. Este tratamiento comprende, como operaciones inmediatas, el enfriamiento de la leche o crema, a una temperatura superior a 5º C y su envasado*.

**Peritos**: Expertos de la Entidad Contratante, de otra entidad pública o contratados para el efecto y que colaborarán asesorando, analizando y evaluando propuestas, confeccionando los informes que contengan los resultados y sirvan de sustento para las recomendaciones que habrá de presentar el Comité de Compras y Contrataciones a la Máxima Autoridad.

**Planta de Industrialización:** Conforme a las disposiciones del Decreto Núm. 1139-75, *es el establecimiento industrial donde se somete la leche cruda o pasteurizada a procesos de conservación o modificación total o parcial de sus componentes.*

**Planta de Pasteurización:** Conforme a las disposiciones del Decreto Núm. 1139-75, *es el establecimiento industrial donde se efectúa el procedimiento de pasteurización, que en este libro se define.*

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

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

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

**Prácticas de Colusión**: La colusión en los procesos de contratación pública se presenta cuando los participantes en un proceso de licitación, concurso o subasta pública convocado por una institución del Estado acuerdan eliminar la competencia entre ellos, mediante actuaciones tendentes a manipular el desarrollo del proceso e incidir en el resultado del mismo.

Este tipo de conductas produce una afectación sensible a la sociedad, dada la cuantía de los montos generalmente envueltos en los procesos de contratación del Estado. Además, permite a quienes cometen este tipo de prácticas elevar los precios de los bienes y servicios que demanda el Estado; reduce los incentivos de los proveedores para mejorar la calidad de los mismos y restringe las ofertas disponibles para las entidades públicas contratantes.

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

**Preparado lácteo en Polvo Fortificado**: Es el producto elaborado a partir de leche en polvo como ingrediente principal, solidos lácteos, sacarosa y aditivos aprobados por el Codex Alimentarius, fortificado con vitaminas y minerales definidos en la ficha técnica correspondiente y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.

**Productor de Leche:** Conforme a las disposiciones del Decreto Núm. 1139-75*, es toda persona, sociedad, empresa o corporación que posea o mantenga vacas con el objeto de vender o distribuir, a cualquier título, parte o el total del producto de la ordeña.*

**Productos o Servicios de Producción Nacional:** Bien final obtenido de un proceso productivo que consiste en realizar dentro de territorio nacional la transformación sustancial de insumos, partes o componentes nacionales.

**Productos Pasteurizados:** Son los productos elaborados de acuerdo a las fichas técnicas establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, según se describe en el Numeral 2.8: Descripción de los Bienes, del presente Pliego de condiciones. Los productos pasteurizados que forman parte de este pliego de condiciones son los siguientes: Leche con azúcar, Leche con Chocolate y Lecha con Avena.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Servicios:** Consiste en el Elaboración de Preparado Lácteo en Polvo Fortificado, para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, conforme a las tablas nutricionales y demás fichas técnicas que componen el presente Pliego de Condiciones Específicas, dentro del marco del programa alimentación escolar (PAE).

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

**UHT:** La ultrapasteurización o uperisación, también conocida por las siglas UHT (Ultra High Temperature) y UAT (Ultra Alta Temperatura), es un proceso térmico para obtener esterilidad comercial en alimentos como la leche, sin cambiar su sabor ni sus propiedades nutricionales.

**Unidad Operativa de Compras y Contrataciones (UOCC):** Unidad encargada de la parte operativa de los procedimientos de Compras y Contrataciones.

**Artículo 2: Documentos constitutivos del contrato.**

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

1. El contrato propiamente dicho;
2. El Pliego de Condiciones Específicas del proceso, sus enmiendas si las tuviere y sus anexos;
3. La propuesta técnica y económica del proveedor;
4. La garantía de fiel cumplimiento del contrato;
5. La garantía de buen uso del anticipo;
6. Cualquier documentación generada durante el proceso que sea vinculante.

**Artículo 3: Objeto del contrato.**

* 1. La proveedora, **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con Registro Nacional de Contribuyente (RNC) Núm. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por medio del presente contrato se compromete a preparar, entregar y servir las raciones que le fueron adjudicadas conforme acta de adjudicación Núm. \_\_\_\_ del proceso de referencia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, en los centros educativos y conforme a las proporciones que el Departamento de Gestión Alimentaria del INABIE le indicará mediante oficio, luego de la recibida la notificación de la adjudicación; y **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**,a su vez, se compromete a pagar los bienes y servicios que sean suministrados por la proveedora, los cuales se detallan a continuación, bajo las condiciones que más adelante se indican.
	2. La segunda parte deberá proveer, según el menú establecido por el INABIE, y distribuir en los centros educativos asignados, la cantidad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_) raciones alimenticias del almuerzo escolar, durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, a un costo unitario de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/100 centavos (RD$ \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).
	3. Los bienes consumibles y los servicios de catering que integran el objeto del presente contrato deberán reunir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas y demás documentos del proceso, así como también en la oferta técnica depositada.
	4. La proveedora, reconoce que este contrato no genera exclusividad en el suministro de los bienes y servicios objeto del mismo, por lo tanto el INABIE puede suscribir contratos de igual o similar naturaleza con otras entidades públicas o privadas durante la vigencia y ejecución del presente contrato.

**Artículo 4: Monto del Contrato.**

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

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/100 centavos (RD$\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, para el año escolar comprendido en el periodo 2022-2023, dicho valor es el resultado de multiplicar la cantidad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) raciones a un precio unitario de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD$\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) días de escolaridad.
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/100 centavos (RD$\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, para el año escolar comprendido en el periodo escolar 2023-2024; dicho valor es el resultado de multiplicar la cantidad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) raciones a un precio unitario de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD$\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) días de escolaridad.

4.2El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) realizará los desembolsos en la medida en que la proveedora realice la entrega de los bienes y servicios, conforme a las condiciones de pago establecidas en el artículo 6 del presente contrato.

4.3 El monto establecido en el numeral 4.1 generará obligación de pago exclusivamente en atención a las raciones efectivamente suministradas en condiciones óptimas, para lo cual ha de requerirse el aval del Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) y del Director(a) del Centro Educativo, es decir, se pagará en función de facturación.

**Artículo 5: Póliza de Fiel Complimiento del Contrato.**

5.1En cumplimiento con las disposiciones de la Ley Núm. 340-06, su Reglamento de Aplicación, Decreto Núm. 543-12, y el Pliego de Condiciones Específicas del proceso, La Proveedora procedió a constituir garantía de fiel cumplimiento del contrato, consistente en una fianza emitida por la compañía \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­, a favor del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, por un período de vigencia de dos años, desde el día \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_del año 2022 hasta el día \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_del año 2024, por un monto de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD$\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), equivalente al cuatro por ciento (4%) / uno por ciento (1%) del monto total del valor del contrato, es decir, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/100 centavos (RD$\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

5.2 El INABIE se compromete a liberar la citada póliza, cuando la proveedora culmine con el cumplimiento de sus obligaciones de manera satisfactoria.

5.3 Dicha póliza responderá por los daños y perjuicios que produzcan las acciones de la adjudicataria al INABIE, en caso de incumplimiento contractual, pudiendo el INABIE ejecutar la póliza sin desmedro de cualquier otra acción que la ley coloque a su disposición.

**Artículo 6: Condiciones y forma de Pago.**

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

**Artículo 7: Asignación de Centros.**

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

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

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

**Artículo 8: Derechos y obligaciones de las partes.**

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

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

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

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

8.5 A los fines de facturar, el adjudicatario está obligado a entregar al INABIE junto a su expediente de facturación, una certificación emitida por el Consejo Nacional de la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera CONALECHE donde se indiquen las cantidades de leche de producción nacional adquiridas por el adjudicatario para ser utilizadas en la preparación de las bebidas lácteas UHT.

8.6 La proveedora deberá permitir al INABIE realizar inspecciones de sus plantas procesadoras, centros de almacenamiento o centros de distribución, para comprobar que el estado de las mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponden con lo presentado por estos en su Oferta.

8.7 Condiciones higiénicos-sanitarias y aseguramiento de la calidad: Es responsabilidad de la proveedora, la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece a los beneficiarios del servicio de alimentación escolar, por lo que deberá elaborar los productos dentro de un ambiente de *buenas prácticas de manufactura del almuerzo escolar,* según el anexo \_\_\_\_\_\_, del Pliego de Condiciones Específicas.

8.8 El Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos del INABIE, es la unidad técnica responsable de realizar las inspecciones a las instalaciones, procesos de preparación, distribución y verificación y archivo de los análisis de laboratorios suministrados por la proveedora, cuando lo considere pertinente, con o sin previo aviso. Igualmente está a cargo de verificar el cumplimiento del menú establecido por el INABIE.

8.9 El Departamento de Gestión Alimentaria del INABIE, es la unidad técnica responsable de verificar el cumplimiento de las condiciones de entrega y horario establecidos, de los alimentos provistos por la proveedora en los Centros Educativos que le fueren asignados.

8.10 La Proveedora debe permitir la realización de las inspecciones a su empresa y auditoría de sus instalaciones y archivos relativos al programa, procesos de preparación, distribución, análisis de laboratorio, así como la verificación de las condiciones de entrega, horario, calidad de los alimentos en la recepción, cumplimiento del menú y servicio del almuerzo escolar en los centros educativos con o sin previo aviso.

8.11 Si el resultado de las inspecciones descritas anteriormente, evidencia diferencias con lo previamente estipulado, la proveedora será notificada del resultado y las medidas a tomar, para que proceda a corregir o solucionar cualquier situación detectada en un plazo razonable establecido por el INABIE. Si luego de culminado el plazo la proveedora no da ha dado solución a las situaciones presentadas, el INABIE se reserva el derecho de tomar acciones conforme a las disposiciones legales y contractuales vinculantes, por ejemplo: notificar la situación a la Dirección General de Contrataciones Públicas, a los fines de lugar, o rescindir el contrato por incumplimiento; sin desmedro de cualquier otra acción tendente a obtener un resarcimiento pecuniario por los daños que esto pudiere causar al INABIE.

8.12 En el caso de que los beneficiaros del proceso Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-\_\_\_\_\_, sufrieren una afección gastrointestinal (intolerancias, indigestiones, reacciones alérgicas y/o enfermedades transmitidas por alimento “ETA”), la proveedora será la única responsable ante los afectados en función de los auxilios a realizarse, así como cualquier consecuencia ulterior generada por estas situaciones, siempre y cuando se demuestre que las mismas son motivadas por las raciones alimenticias, entiéndase también cualquiera de los elementos que las componen, que no cumplan con los parámetros físicos, químicos y microbiológicos establecidos.

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

**Artículo 9: Tiempo de Vigencia.**

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

##### Artículo 10: Del Suministro.

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

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

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

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

10.5 Programa: La hora tope pautada para la llegada/recepción de las raciones alimenticias al centro educativo, es hasta las 8:00 A.M. en la tanda matutina y hasta las 2:00 P.M. en la tanda vespertina.

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

10.7 La proveedora deberá entregar los alimentos al Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) o personal de recepción de los alimentos en el centro educativo; quienes verificarán las condiciones de higiene, transporte, características organolépticas (color, olor, sabor), temperatura y presentación, con la finalidad de aprobar la distribución de los mismos para su consumo.

10.8 El proveedor debe apoyar a la gestión del centro educativo en la implementación de programas que promuevan hábitos de vida saludable.

10.9 Suspensión: En caso de que la suspensión de la docencia no se deba a una causa imprevisto o de fuerza mayor, el director del centro educativo, del Distrito Educativo o Regional correspondiente, estarán en la obligación de notificar al adjudicatario mediante oficio escrito, fax, aplicación de comunicación escrita o correo electrónico, la suspensión de la docencia, antes de las once horas y treinta minutos de la mañana (11:30 a.m.) *tanda matutina* y de las cinco horas y treinta minutos de la tarde (5:30 p.m.) *tanda vespertina* del día que antecede al día de la suspensión, es decir, en un plazo no menor de veinte horas (20h) antes de la próxima entrega de raciones del almuerzo escolar, a los fines de que La Proveedora se abstenga de producir y transportar el producto al centro educativo el día siguiente. Igualmente, para los fines que fueren pertinentes, el director del centro educativo, el director del Distrito Educativo o el director Regional, deberán notificar al INABIE la causa que originó la suspensión.

10. 10 El INABIE se reserva el derecho de variar el menú y La Proveedora, así lo acepta, siempre que dicha variación no afecte el costo de las raciones alimenticias en función del precio unitario establecido.

##### Artículo 11: Entregas.

11.1 Requisitos de entrega: Las entregas se realizarán diariamente en los centros educativos, en base a las ficha técnicas, cronogramas de entrega y rutas establecidas.

11.2 Entregas subsiguientes: Las entregas subsiguientes se realizarán de conformidad con el cronograma de entrega establecido.

11.3 Recepción definitiva: Si los bienes son recibidos conforme y de acuerdo a lo establecido en el presente contrato, se procede a la recepción definitiva.

11.4 Si al momento de la entrega, los bienes no cumplen con lo establecido en el presente contrato, se procederá a notificar a la proveedora, dándole una primera y única advertencia para que proceda a corregir la situación. De no acatar la advertencia dada, el INABIE procederá a notificar la situación a la Dirección General de Contrataciones Públicas, a los fines de lugar, o rescindir el contrato por incumplimiento; sin desmedro de cualquier otra acción tendente a obtener un resarcimiento pecuniario por los daños que esto pudiere causar al INABIE.

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

11.6 Si se estima que los bienes entregados no son aptos para la finalidad para la cual fueron adquiridos, los mismos serán rechazados, y quedarán a cargo de la proveedora, quedando el INABIE exento de la obligación de pago y de cualquier otra obligación.

##### Artículo 12: No Relación Laboral.

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

##### Artículo 13.- Fuerza Mayor y Caso Fortuito.

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

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

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

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

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

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

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

##### Artículo 14.- Medidas a tomar.

14.1 Las partes acuerdan que:

1. 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.
2. La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá notificar, en un plazo no mayor de veinticuatro (24) horas y por escrito a la otra parte la ocurrencia del evento, indicando su naturaleza y causa; de igual manera deberá notificar por escrito a la otra parte la restauración de las condiciones normales tan pronto se resuelva la situación de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.
3. Las partes adoptarán todas las medidas posibles para reducir las consecuencias adversas de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

**Artículo 15: Equilibrio económico.**

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

**Artículo 16: Adendas al contrato.**

16.1 Cualquier modificación a los términos y condiciones del presente contrato, en caso de que esté legalmente justificado, deberá realizarse por mutuo acuerdo entre las partes, por escrito, mediante adendas enumeradas cronológicamente, las cuales deberán ser debidamente registradas en el Sistema de Trámites Regulares Estructurados (TRE) administrado por la Contraloría General de la República.

16.2 Basados en los análisis periódicos de cantidad de matriculados y de centros nuevos insertados y/o salientes al programa de jornada extendida y de la variación de la cantidad de raciones, las partes acuerdan que durante su desarrollo, podrá modificar, disminuir o aumentar hasta el 50% por razones justificadas según lo establecido por el a artículo 127 del Decreto Núm. 543-12.

**Artículo 17: Rescisión del Contrato**.

17.1 Conforme a las disposiciones del artículo 128 del Decreto Núm. 543-12, los contratos administrativos regulados por el citado decreto, podrán terminarse anticipadamente por las siguientes causales:

1. Resciliación o mutuo acuerdo entre los contratantes;
2. Incumplimiento grave de las obligaciones contraídas por el contratante;
3. Estado de notoria insolvencia del contratante, a menos que se mejoren las cauciones entregadas o las existentes sean suficientes para garantizar el cumplimiento del contrato;
4. Por exigirlo el interés público o la seguridad nacional;
5. Registrar saldos insolutos de remuneraciones o cotizaciones de seguridad social con sus actuales trabajadores o con trabajadores contratados en los últimos dos años, a la mitad del período de ejecución del contrato, con un máximo de seis meses;
6. Las demás que se establezcan en los respectivos Pliegos de Condiciones Específicas o en el contrato.

**Artículo 18: Incumplimiento contractual.**

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

1. La violación del cronograma de entrega suministrado por el INABIE;
2. La mora del proveedor en la entrega de las raciones;
3. La falta de calidad de las raciones suministradas;
4. El suministro de raciones alimenticias en cantidades inferiores a las requeridas por el INABIE en apego a las disposiciones contractualmente pactadas;
5. El no cumplimiento de las obligaciones contraídas, no obstante haber sido comunicado sobre las mejoras o correcciones a realizar;
6. El incumplimiento de las fichas técnicas y los lineamientos nutricionales estipulados por el INABIE;
7. El incumplimiento de los menús correspondientes.

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

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

**Artículo 19: Nulidad del contrato**.

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

**Artículo 20: Cesión de contrato y/o subcontratación.**

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

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