



**REPÚBLICA DOMINICANA**

**Pliego de condiciones específicas para la Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), 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.**

**Licitación Pública Nacional  
INABIE-CCC-LPN-2022-0044**

Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional  
República Dominicana  
Mayo 2022

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

## TABLA DE CONTENIDO

<b>Prefacio</b> .....	<b>5</b>
<b>PARTE I</b> .....	<b>6</b>
<b>PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN</b> .....	<b>6</b>
<b>Sección I</b> .....	<b>6</b>
<b>Instrucciones a los Oferentes (IAO)</b> .....	<b>6</b>
1.1 Objetivos y Alcance .....	6
1.2 Definiciones e Interpretaciones .....	7
1.3 Idioma .....	15
1.4 Precio de la Oferta .....	15
1.5 Moneda de la Oferta .....	17
1.6 Normativa Aplicable.....	17
1.7 Competencia Judicial.....	18
1.9 De la Publicidad .....	18
1.10 Etapas de la Licitación .....	19
1.12 Atribuciones.....	19
1.13 Órgano Responsable del Proceso .....	20
1.14 Exención de Responsabilidades .....	20
1.15 Prácticas Corruptas o Fraudulentas / Prácticas de Colusión .....	20
1.16 De los Oferentes/Proponentes Habilitados y no Habilitados .....	22
1.17 Prohibición de Contratar con el Estado .....	22
1.18 Demostración de Capacidad para Contratar.....	24
1.19 Representante Legal.....	25
1.20 Subsanciones .....	25
1.21 Rectificaciones Aritméticas .....	25
1.22 Garantías .....	26
1.23 Devolución de las Garantías .....	27
1.24 Consultas .....	28
1.25 Circulares .....	28
1.26 Enmiendas .....	28

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias .....	29
1.28 Comité de seguimiento.....	30
<b>Datos de la Licitación (DDL) .....</b>	<b>30</b>
2.1 Objeto de la Licitación.....	30
2.2 Procedimiento de Selección.....	31
2.4 Condiciones de Pago .....	31
2.5 Cronograma de la Licitación.....	32
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones .....	33
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones.....	33
2.8 Descripción de los Servicios y Fichas Técnicas .....	33
2.10 Programa de Suministro .....	43
2.11 Presentación de Propuestas Técnicas y Económicas “Sobre A” y “Sobre B” .....	43
2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en la Oferta Técnica .....	44
2.14 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica .....	44
2.15 Documentación a Presentar en la Oferta Económica .....	48
<b>Sección III .....</b>	<b>49</b>
<b>Apertura y Validación de Ofertas.....</b>	<b>49</b>
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	49
3.2 Apertura del Sobre contentivo de Propuestas Técnicas “Sobre A” .....	49
3.3 Validación y Verificación de Documentos .....	50
3.4 Criterios de Evaluación Oferta Técnica .....	51
3.5 Fase de Homologación.....	56
3.6 Apertura de los “Sobres B” .....	56
3.7 Confidencialidad del Proceso .....	57
3.8 Plazo de Mantenimiento de la Garantía de la Seriedad de la Oferta .....	57
<b>Sección IV: .....</b>	<b>57</b>
<b>Adjudicación .....</b>	<b>57</b>
4.1 Criterios de Adjudicación.....	57
4.3 Acuerdo de Adjudicación .....	59
4.4 Adjudicaciones Posteriores.....	60
<b>PARTE 2 .....</b>	<b>60</b>
<b>CONTRATO .....</b>	<b>60</b>
<b>Sección V.....</b>	<b>60</b>

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

<b>Disposiciones Sobre los Contratos.....</b>	<b>60</b>
5.1 Condiciones Generales del Contrato.....	60
5.1.1 Validez del Contrato .....	61
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato .....	61
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato .....	61
5.1.5 Incumplimiento del Contrato .....	62
Se considerará incumplimiento del Contrato: .....	62
5.1.6 Efectos del Incumplimiento .....	62
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	62
5.1.8 Finalización del Contrato .....	62
5.1.9 Subcontratos .....	63
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	63
5.2.1 Vigencia del Contrato .....	63
5.2.2 Inicio del Suministro.....	63
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega .....	64
<b>PARTE 3 .....</b>	<b>64</b>
<b>ENTREGA Y RECEPCIÓN .....</b>	<b>64</b>
<b>Sección VI .....</b>	<b>64</b>
<b>Recepción de los Productos .....</b>	<b>64</b>
6.1 Requisitos de Entrega .....	64
6.2 Recepción Provisional .....	64
6.3 Recepción Definitiva .....	64
6.4 Obligaciones del Proveedor .....	65
<b>Sección VII .....</b>	<b>65</b>
<b>Documentos y Formularios .....</b>	<b>65</b>
7.1 Documentos y Formularios Tipo .....	65
7.2 Anexos .....	65
<b>1. EDIFICACIONES (Anexar Fotos).....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

## **Prefacio**

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

A continuación, se incluye una descripción de su contenido.

## **PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN**

### **Sección I. Instrucciones a los Oferentes (IAO)**

Esta sección proporciona información para asistir a los Oferentes en la preparación de sus Ofertas. También incluye información sobre la presentación, apertura y evaluación de las ofertas y la adjudicación de los contratos. Las disposiciones de la Sección I son de uso estándar y obligatorio en todos los procedimientos de Licitación para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios conexos regidos por la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones con modificaciones de Ley Núm. 449-06 y su Reglamento de aplicación aprobado mediante Decreto Núm. 543-12.

### **Sección II. Datos de la Licitación (DDL)**

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

### **Sección III. Apertura y Validación de Ofertas**

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

### **Sección IV. Adjudicación**

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

## **PARTE 2 - CONTRATO**

### **Sección V. Disposiciones sobre los Contratos**

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

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

## **PARTE 3 – ENTREGA Y RECEPCIÓN**

### **Sección VI. Recepción de los Productos**

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

### **Sección VII. Formularios**

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

## **PARTE I PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN**

### **Sección I Instrucciones a los Oferentes (IAO)**

#### **1.1 Objetivos y Alcance**

El presente documento establece el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas jurídicas y físicas, nacionales, dedicadas a la elaboración de los servicios referidos y que deseen participar en la Licitación para la **Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), 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. (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-0044).**

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente Pliego de Condiciones Específicas o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su Oferta o Propuesta.

## **1.2 Definiciones e Interpretaciones**

A los efectos de este Pliego de Condiciones Específicas, las palabras y expresiones que se inician con letra mayúscula y que se citan a continuación tienen el siguiente significado:

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

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

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

**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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

**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.

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

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

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

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

**Credenciales:** Documentos que un Oferente/Proponente presenta en la forma establecida en el Pliego de Condiciones, donde demuestren las calificaciones profesionales y técnicas que aseguren la competencia, capacidad financiera y experiencia de los mismos, para ser evaluados y calificados por el Comité de

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

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

**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 expendirse en envases adecuados que aseguren su condición.*

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044** Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

**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 sí 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 continuas.

**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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

**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 calostro 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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044** Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

**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 5° 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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044** Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

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.

**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.*

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044** Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

**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 microorganismos 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 Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), 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).

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044** Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

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

**UHT:** La ultrapasteurización o uperización, 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.

**Para la interpretación del presente Pliego de Condiciones Específicas:**

- Las palabras o designaciones en singular deben entenderse igualmente al plural y viceversa, cuando la interpretación de los textos escritos lo requiera.
- El término “**por escrito**” significa una comunicación escrita con prueba de recepción.
- Toda indicación a capítulo, numeral, inciso, Circular, Enmienda, formulario o anexo se entiende referida a la expresión correspondiente de este Pliego de Condiciones Específicas, salvo indicación expresa en contrario. Los títulos de capítulos, formularios y anexos son utilizados exclusivamente a efectos indicativos y no afectarán su interpretación.
- Las palabras que se inician en mayúscula y que no se encuentran definidas en este documento se interpretarán de acuerdo a las normas legales dominicanas.
- Toda cláusula imprecisa, ambigua, contradictoria u oscura a criterio de la Entidad Contratante, se interpretará en el sentido más favorable a ésta.
- Las referencias a plazos se entenderán como días calendario, salvo que expresamente se utilice la expresión de “días hábiles”, en cuyo caso serán de acuerdo con lo establecido en la legislación dominicana.

### **1.3 Idioma**

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

### **1.4 Precio de la Oferta**

El **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil** a los fines de esta Licitación para Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y **Bebida Láctea** con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, establece **UN PRECIO ÚNICO O ESTÁNDAR** para los productos.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

En virtud de lo cual los oferentes no presentarán oferta económica de precio, sino que, en cambio, deberán depositar en el “Sobre A” de Oferta Técnica una **Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar o Único de Licitación**. La Declaración Jurada debe ser legalizada en la Procuraduría General de la República (PGR).

Cada producto (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena) tiene un precio establecido conforme a los elementos que intervienen en su elaboración y al proceso al que son sometidos, a saber:

PASTEURIZADOS				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO SIN ITBIS EN RD\$	ITBIS EN RD\$	PRECIO UNITARIO CON ITBIS EN RD\$
LECHE CON AZÚCAR LECHE CON CHOCOLATE	ENVASE DE 200ml	14.60	2.63	17.23
BEBIDA LÁCTEA CON AVENA	ENVASE DE 200ml	14.60	2.63	17.23

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

1. El impacto social esperado como consecuencia de esta licitación y la sensibilidad de los destinatarios o usuarios de los productos, los cuales requieren productos fabricados con un estricto estándar de calidad.
2. La Entidad Contratante dispone de un presupuesto anual estimado a partir de un costo promedio por artículo, que se basa en análisis del mercado sobre los precios y la estructura de costos de la industria; así como las experiencias acumuladas en procesos de negociación con fabricantes.
3. Tomando en cuenta lo antes expuesto y amparados en los principios 1 y 2 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas es por lo que la Entidad Contratante ha dispuesto establecer este precio único que permita cumplir con la Misión del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, al mismo tiempo que garantiza a los fabricantes adjudicatarios un margen de comercialización aceptable para la rentabilidad de sus negocios, sin poner en riesgo los objetivos y alcances de la presente licitación.

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

Considerando que los precios se mantengan vigentes y no afecten el presupuesto vigente aprobado por la Dirección General de Presupuestos y el Ministerio de Educación.

**Párrafo II:** Como se explicará más adelante, en los numerales 2.14 sobre “Documentación a Presentar en Sobre A (Oferta Técnica)” y 4.1 sobre “Criterios de Adjudicación”, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil para fines de pago a los oferentes que resulten adjudicados, requerirá la certificación emitida por el Consejo Nacional de la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera (CONALECHE), documento que debe legitimar que durante el mes anterior a la presentación de los conduces y facturas, es decir el mes correspondiente a las facturas o facturado, el oferente adquirió en el mercado local la cantidad de leche fresca de producción nacional requerida para suministrar el servicio de alimentación escolar para el mismo mes.

### **1.5 Moneda de la Oferta**

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

### **1.6 Normativa Aplicable**

El proceso de Licitación, el Contrato y su posterior ejecución se regirán por lo expresado en la Constitución de la República Dominicana, el anexo 9.1.2(b)(i) del DR-CAFTA, Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Servicios, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del 2006, su modificatoria contenida en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (6) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto Núm. 543-12, de fecha seis (6) de septiembre de 2012, la Ley Núm. 488 de 2008 su Reglamento de Aplicación Núm. 284 -12, Ley Núm. 107 de 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, Los Manuales emitido por la Dirección General de Compras Públicas (DGCP), por las normas que se dicten en el marco de la misma, así como por el presente Pliego de Condiciones y por el Contrato a intervenir. Todos los documentos que integran el Contrato serán considerados como recíprocamente explicativos.

Para la aplicación de la norma, su interpretación o resolución de conflictos o controversias, se seguirá el siguiente orden de prelación:

- 1) La Constitución de la República Dominicana.
- 2) DR-CAFTA, Anexo 9.1.2(b)(i)
- 3) La Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Servicios, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006.
- 4) El Reglamento de Aplicación de la Ley Núm. 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012.
- 5) Ley Núm. 41-08 sobre Función Pública de fecha 16 de enero de 2008.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

### **1.7 Competencia Judicial**

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

### **1.8 Proceso Arbitral**

De igual modo, y de común acuerdo entre las partes, podrán acogerse al procedimiento de Arbitraje Comercial de la República Dominicana, de conformidad con las disposiciones de la Ley Núm. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre de dos mil ocho (2008).

### **1.9 De la Publicidad**

La convocatoria a presentar Ofertas en las Licitaciones Públicas deberá efectuarse mediante la publicación, al menos en **dos (2) Diarios** de circulación nacional por el término de **dos (2) días consecutivos**, con un mínimo de **treinta (30) días hábiles** de anticipación a la fecha fijada para la apertura, computados a partir del día siguiente a la última publicación.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

La comprobación de que en un llamado a Licitación se hubieran omitido los requisitos de publicidad, dará lugar a la cancelación inmediata del procedimiento por parte de la autoridad de aplicación en cualquier estado de trámite en que se encuentre.

### **1.10 Etapas de la Licitación**

Las Licitaciones podrán ser de Etapa Única o de Etapas Múltiples.

#### **Etapa Única:**

Cuando la comparación de las Ofertas y de la calidad de los Oferentes se realiza en un mismo acto.

#### **Etapa Múltiple:**

Cuando la Ofertas Técnicas y las Ofertas Económicas se evalúan en etapas separadas:

**Etapa I:** Se inicia con el proceso de entrega de los “**Sobres A**”, contentivos de las Ofertas Técnicas, acompañadas de las muestras, si procede, en acto público y en presencia de Notario Público. Concluye con la valoración de las Ofertas Técnicas y la Resolución emitida por el Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados del Proceso de Homologación.

**Etapa II:** Se inicia con la apertura y lectura en acto público y en presencia de Notario Público de las Ofertas Económicas “Sobre B”, que se mantenían en custodia y que resultaron habilitados en la primera etapa del procedimiento, y concluye con la Resolución de Adjudicación a los Oferentes/Proponentes.

### **1.11 Órgano de Contratación**

El órgano administrativo competente para la contratación de los Servicios a ser adquiridos es el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) del Ministerio de Educación; en la persona del Director Ejecutivo.

### **1.12 Atribuciones**

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

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

- a) Nombrar a los Peritos.
- b) Determinar funciones y responsabilidades por unidad partícipe y por funcionario vinculado al proceso de licitación.
- c) Cancelar, suspender, declarar desierta o nula, total o parcialmente la Licitación, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otras Licitaciones en los términos y condiciones que determine la Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto de 2006 y su modificatoria contenida

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

en la Ley Núm. 449-06 de fecha seis (6) de diciembre de 2006, su Reglamento de Aplicación, emitido mediante el Decreto Núm. 543-12, de fecha seis (6) de septiembre de 2012.

### **1.13 Órgano Responsable del Proceso**

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

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

### **1.14 Exención de Responsabilidades**

El Comité de Compras y Contrataciones no estará obligado a declarar calificado y/o Adjudicatario a ningún Oferente/Proponente que haya presentado sus Credenciales y/u Ofertas, si las mismas no demuestran que cumplen con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

### **1.15 Prácticas Corruptas o Fraudulentas / Prácticas de Colusión**

**Prácticas Corruptas o Fraudulentas:** Según el artículo 11 de la Ley Núm. 3400-06 las prácticas corruptas o fraudulentas comprendidas en el Código Penal o en la Convención Interamericana contra la Corrupción, o cualquier acuerdo entre proponentes o con terceros, que establecieren prácticas restrictivas a la libre competencia, serán causales determinantes del rechazo de la propuesta en cualquier estado del procedimiento de selección, o de la rescisión del Contrato, si éste ya se hubiere celebrado.

A los efectos de este acápite se entenderá por:

- a) “Práctica Corrupta”, al ofrecimiento, suministro, aceptación o solicitud de cualquier cosa de valor con el fin de influir en la actuación de un funcionario público u obtener una ventaja indebida con respecto al proceso de contratación o a la ejecución del Contrato, y,
- b) “Práctica Fraudulenta”, es cualquier acto u omisión incluyendo una tergiversación de los hechos con el fin de influir en un proceso de contratación o en la ejecución de un Contrato de obra pública en perjuicio del contratante; la expresión comprende las prácticas colusorias entre los licitantes (con anterioridad o posterioridad a la presentación de las ofertas) con el fin de establecer precios de oferta a niveles artificiales y no competitivos y privar al contratante de las ventajas de la competencia libre y abierta, coercitivas y obstructiva.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

**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.

Las modalidades más comunes que adopta la colusión en los procesos de contratación pública son las siguientes:

a) Acuerdo de precios: Son convenios explícitos o implícitos entre oferentes concertados con el propósito de fijar de manera conjunta los precios de los productos o servicios objeto de la licitación pública. Estos acuerdos pueden presentarse en la modalidad de establecer precios equivalentes en las ofertas económicas o la determinación de precios máximos o mínimos que deben ser respetados por los miembros del cartel. Se incluyen en esta categoría de práctica colusoria los acuerdos de bonificaciones, descuentos, comisiones u otros elementos auxiliares para la determinación del precio del producto o servicio.

b) Posturas encubiertas: Abarcan las ofertas de resguardo, complementarias, de cortesía o simbólicas y ocurren cuando los oferentes que participan en un proceso de licitación acuerdan presentar ofertas que contemplan por lo menos una de las siguientes características: (i) un competidor acepta presentar una oferta más alta que la del ganador designado; (ii) un competidor presenta una oferta que se sabe demasiado alta para ser aceptada; o (iii) un competidor presenta una oferta con términos que de antemano se sabe que son inaceptables para la institución pública contratante porque no cumplen con los criterios de selección indicados en el pliego de condiciones.

c) Supresión de propuestas: Conlleva el establecimiento de un acuerdo entre competidores para que uno o más de ellos se abstenga de presentar una oferta o bien retire una propuesta presentada con anterioridad, de manera que se adjudique el proceso al ganador designado.

d) Rotación del ganador: Ocurre cuando los competidores que participan en un procedimiento de selección de oferente, acuerdan tomar turnos para ganar, comúnmente mediante la utilización de posturas encubiertas. Esta rotación del ganador asegura la adjudicación de al menos un contrato para cada uno de

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

los participantes del acuerdo colusorio, por lo que además posibilita implementar la colusión sin necesidad de que haya una repartición posterior de las ganancias entre los miembros del acuerdo.

e) Asignación de mercado: Es un acuerdo en el que los competidores convienen repartirse el mercado mediante la modalidad de asignación de cuotas, participaciones fijas en la producción de los productos, áreas geográficas, proveedores o de clientes. En caso de la asignación de clientes, los competidores coludidos no hacen ofertas (o solo presentan una oferta de resguardo) en contratos que ofrezcan un tipo de cliente potencial asignado a otro competidor que forma parte del acuerdo. A cambio de esto, el competidor en cuestión no presentará ofertas competitivas para un grupo designado de clientes que, según el acuerdo, corresponda a otros miembros del cartel.

*Sanciones aplicables a la colusión en procesos de contratación pública:*

El artículo 5 literal b) de la Ley General de Defensa de la Competencia, Núm. 42-08, tipifica como infracción a las normas de defensa de la competencia el “concertar o coordinar las ofertas o la abstención en licitaciones, concursos y subastas públicas”. En su artículo 61 literal b), la Ley 42-08 contempla multas que oscilan entre doscientos (200) a tres mil (3,000) veces el salario mínimo aplicable al sector económico al que pertenezcan los sujetos infractores.

Asimismo, la Ley sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, Núm. 340-06, en su artículo 66 párrafo III numeral 3), contempla la inhabilitación como proveedores del Estado por períodos de un (1) a cinco (5) años, o inclusive permanentemente, a aquellos proveedores que incurran “en acto de colusión, debidamente comprobado, en la presentación de su oferta”

### **1.16 De los Oferentes/Proponentes Habilitados y no Habilitados**

Toda persona natural o jurídica, nacional o extranjera que haya adquirido el Pliego de Condiciones, tendrá derecho a participar en la presente Licitación, siempre y cuando reúna las condiciones exigidas y no se encuentre afectada por el régimen de prohibiciones establecido en el presente Pliego de Condiciones.

### **1.17 Prohibición de Contratar con el Estado**

Según establece el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, modificada por la Ley Núm. 449-06, no podrán participar como Oferentes/Proponentes, en forma directa o indirecta, las personas físicas o sociedades comerciales que se relacionan a continuación:

- 1) El Presidente y Vicepresidente de la República; los Secretarios y Subsecretarios de Estado; los Senadores y Diputados del Congreso de la República; los Magistrados de la Suprema Corte de Justicia, de los demás tribunales del orden judicial, de la Cámara de Cuentas y de la Junta Central Electoral; los Síndicos y Regidores de los Ayuntamientos de los Municipios y del Distrito Nacional; el Contralor General de la República y el Sub-contralor; el Director de Presupuesto y Subdirector; el Director Nacional de Planificación y el Subdirector; el Procurador General de la

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

República y los demás miembros del Ministerio Público; el Tesorero Nacional y el Subtesorero y demás funcionarios de primer y segundo nivel de jerarquía de las instituciones incluidas bajo el ámbito de aplicación de la Ley Núm. 340-06;

- 2) Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- 3) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa de este procedimiento de contratación;
- 4) Todo personal del INABIE y MINERD;
- 5) Los parientes por consanguinidad hasta el tercer grado o por afinidad hasta el segundo grado, inclusive, de los funcionarios relacionados con la contratación cubiertos por la prohibición, así como los cónyuges, las parejas en unión libre, las personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva o con las que hayan procreado hijos, y descendientes de estas personas;
- 6) Las personas jurídicas en las cuales las personas naturales a las que se refieren los Numerales 1 al 4 tengan una participación superior al diez por ciento (10%) del capital social, dentro de los seis meses anteriores a la fecha de la convocatoria;
- 7) Las personas físicas o jurídicas que hayan intervenido como asesoras en cualquier etapa del procedimiento de contratación o hayan participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o los diseños respectivos, salvo en el caso de los contratos de supervisión;
- 8) Las personas físicas o jurídicas que hayan sido condenadas mediante sentencia que haya adquirido la autoridad de la cosa irrevocablemente juzgada por delitos de falsedad o contra la propiedad, o por delitos de cohecho, malversación de fondos públicos, tráfico de influencia, prevaricación, revelación de secretos, uso de información privilegiada o delitos contra las finanzas públicas, hasta que haya transcurrido un lapso igual al doble de la condena. Si la condena fuera por delito contra la administración pública, la prohibición para contratar con el Estado será perpetua;
- 9) Las empresas cuyos directivos hayan sido condenados por delitos contra la administración pública, delitos contra la fe pública o delitos comprendidos en las convenciones internacionales de las que el país sea signatario;
- 10) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren inhabilitadas en virtud de cualquier ordenamiento jurídico;
- 11) Las personas que suministraren informaciones falsas o que participen en actividades ilegales o fraudulentas relacionadas con la contratación;

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

- 12) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente para contratar con entidades del sector público, de acuerdo a lo dispuesto por la presente ley y sus reglamentos;
- 13) Las personas naturales o jurídicas que no estén al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o de la seguridad social, de acuerdo con lo que establezcan las normativas vigentes;

**PARRAFO I:** Para los funcionarios contemplados en los Numerales 1 y 2, la prohibición se extenderá hasta seis (6) meses después de la salida del cargo.

**PARRAFO II:** Para las personas incluidas en los Numerales 5 y 6 relacionadas con el personal referido en el Numeral 3, la prohibición será de aplicación en el ámbito de la institución en que estos últimos prestan servicio.

En adición a las disposiciones del artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 con sus modificaciones NO podrán contratar con el Estado dominicano los proveedores que no hayan actualizado sus datos en el Registro de Proveedores del Estado.

### **1.18 Demostración de Capacidad para Contratar**

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

- 1) Poseen las calificaciones profesionales y técnicas que aseguren su competencia, los recursos financieros, el equipo y demás medios físicos, la fiabilidad, la experiencia y el personal necesario para ejecutar el contrato.
- 2) No están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no han sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes;
- 3) Han cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
- 4) Han cumplido con las demás condiciones de participación, establecidas de antemano en los avisos y el presente Pliego de Condiciones;
- 5) Se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país, cuando se trate de licitaciones públicas nacionales;
- 6) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual;

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### **1.19 Representante Legal**

Todos los documentos que presente el Oferente/Proponente dentro de la presente Licitación deberán estar firmados y sellados por él o su Representante Legal, debidamente facultado al efecto.

### **1.20 Subsanaciones**

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

La determinación de la Entidad Contratante de que una Oferta se ajusta sustancialmente a los documentos de la Licitación se basará en el contenido de la propia Oferta, sin que tenga que recurrir a pruebas externas.

Siempre que se trate de errores u omisiones de naturaleza subsanable entendiendo por éstos, generalmente, aquellas cuestiones que no afecten el principio de que las Ofertas deben ajustarse sustancialmente a los Pliegos de Condiciones, la Entidad Contratante podrá solicitar que, en un plazo breve, El Oferente/Proponente suministre la información faltante.

Cuando proceda la posibilidad de subsanar errores u omisiones se interpretará en todos los casos bajo el entendido de que la Entidad Contratante tenga la posibilidad de contar con la mayor cantidad de ofertas validas posibles y de evitar que, por cuestiones formales intrascendentes, se vea privada de optar por ofertas serias y convenientes desde el punto de vista del precio y la calidad.

No se podrá considerar error u omisión subsanable, cualquier corrección que altere la sustancia de una oferta para que se la mejore.

La Entidad Contratante rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente al Pliego de Condiciones Específicas. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho Pliego, posteriormente se ajuste al mismo.

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

**Las subsanaciones cuando sean requeridas, deberán ser remitidas EXCLUSIVAMENTE al correo electrónico: [licitaciones@inabie.gob.do](mailto:licitaciones@inabie.gob.do).**

### **1.21 Rectificaciones Aritméticas**

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

- a) Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.
- b) Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.
- c) Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

Si el Oferente no acepta la corrección de los errores, su Oferta será rechazada.

## **1.22 Garantías**

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

### **1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta**

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

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

### **1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

Los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00)**, están obligados a constituir una Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe de un **CUATRO POR CIENTO (4%)** cuando se trate oferentes que no sean MIPYMES y de un **UNO POR CIENTO (1%)** cuando se trate de oferentes certificados como MIPYMES y que no hayan renunciado a esta calidad, del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria o aseguradora de reconocida solvencia en la República Dominicana.

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

### **1.22.3 Garantía de Buen uso del Anticipo**

El artículo 9 del Reglamento de Aplicación Núm. 543-12 establece que las entidades contratantes deberán entregar a las MIPYMES que resulten adjudicatarias de un contrato, un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo, establecida en el Artículo 113 de dicho Reglamento.

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

### **1.22.4 Alcances de las Garantías**

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

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

### **1.23 Devolución de las Garantías**

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

- b) Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato y Garantía de Adjudicaciones Posteriores:** Una vez cumplido el contrato a satisfacción de la Entidad Contratante, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.
  
- c) Garantía de Buen Uso del Anticipo:** Una vez se haya amortizado completamente el anticipo.

#### **1.24 Consultas**

Según el artículo 20 en su Párrafo 1 y 2 de la Ley de Compras Núm. 340-06, los interesados podrán solicitar a la Entidad Contratante aclaraciones acerca del Pliego de Condiciones Específicas, hasta la fecha que coincida con el **CINCUENTA POR CIENTO (50%)** del plazo para la presentación de las Ofertas. Las consultas las formularán los Oferentes, sus representantes legales, por escrito, dirigidas a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones dentro del plazo previsto, quien se encargará de obtener las respuestas conforme a la naturaleza de la misma.

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



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

#### **1.25 Circulares**

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

#### **1.26 Enmiendas**

Según lo establece el artículo 18 de la Ley Núm. 340-06 en su Párrafo 3, de considerarlo necesario, por iniciativa propia o como consecuencia de una Consulta, el Comité de Compras y Contrataciones podrá modificar, mediante Enmiendas, el Pliego de Condiciones Específicas, formularios, otras Enmiendas o Anexos. Las Enmiendas se harán de conocimiento de todos los Oferentes/Proponentes y se publicarán en el portal del INABIE y en el portal administrado por el Órgano Rector.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

### **1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias**

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

- 1) El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento.
- 2) En los casos de impugnación de Adjudicaciones, para fundamentar el recurso, el mismo se regirá por las reglas de impugnación establecidas en los Pliegos de Condiciones Específicas.
- 3) Cada una de las partes deberá acompañar sus escritos de los documentos que hará valer en apoyo de sus pretensiones. Toda entidad que conozca de un recurso deberá analizar toda la documentación depositada o producida por la Entidad Contratante.
- 4) La entidad notificará la interposición del recurso a los terceros involucrados, dentro de un plazo de **dos (2) días hábiles**.
- 5) Los terceros estarán obligados a contestar sobre el recurso dentro de **cinco (5) días calendario**, a partir de la recepción de notificación del recurso, de lo contrario quedarán excluidos de los debates.
- 6) La entidad estará obligada a resolver el conflicto, mediante resolución motivada, en un plazo no mayor de **quince (15) días calendario**, a partir de la contestación del recurso o del vencimiento del plazo para hacerlo.
- 7) El Órgano Rector podrá tomar medidas precautorias oportunas, mientras se encuentre pendiente la resolución de una impugnación para preservar la oportunidad de corregir un incumplimiento potencial de esta ley y sus reglamentos, incluyendo la suspensión de la adjudicación o la ejecución de un Contrato que ya ha sido Adjudicado.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

- 8) Las resoluciones que dicten las Entidades Contratantes podrán ser apeladas, cumpliendo el mismo procedimiento y con los mismos plazos, ante el Órgano Rector, dando por concluida la vía administrativa.

**Párrafo I.-** En caso de que un Oferente/Proponente iniciare un procedimiento de apelación, la Entidad Contratante deberá poner a disposición del Órgano Rector copia fiel del expediente completo.

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

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

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

### **1.28 Comité de seguimiento**

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

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

## **Sección II Datos de la Licitación (DDL)**

### **2.1 Objeto de la Licitación**

Constituye el objeto de la presente convocatoria el **Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), 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. (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-0044)** de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

## **2.2 Procedimiento de Selección**

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

## **2.3 Fuente de Recursos**

**El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil**, de conformidad con el artículo 32 del Reglamento Núm. 543-12 y tomando en cuenta las disposiciones contenidas en el Decreto Núm. 15-17 de fecha 8 de febrero de 2017, ha tomado las medidas previsoras necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente, dentro del Presupuesto de los años 2022, 2023 y 2024 que sustentarán el pago de todos los servicios adjudicados y contratados mediante la presente Licitación. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución del mismo.

## **2.4 Condiciones de Pago**

Si los adjudicatarios son MIPYMES, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil entregará un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo.

El anticipo se pagará de la forma siguiente:

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

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

Si los adjudicatarios no son MIPYMES, el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil pagará a presentación de las facturas durante la ejecución del contrato. Los pagos se realizarán vía libramiento y conforme a la política de pago establecida por la Tesorería Nacional de la República (período de 45 a 60 días hábiles) a partir de la recepción conforme del expediente, habiendo comprobado la validez y conformidad de los documentos sometidos.

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

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

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

## 2.5 Cronograma de la Licitación

Actividades	Periodo de Ejecución
1. Publicación llamada a participar en la licitación	Lunes 9 de mayo de 2022
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	Martes 31 de mayo de 2022
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	Viernes 10 de junio de 2022
4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.	Recepción hasta el Hasta el jueves 23 de junio a las 9:00am <b>Apertura miércoles 24 de junio de 2022</b>
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A” y Homologación de Muestras, si procede.	Lunes 11 de julio de 2022
6. Informe Preliminar Evaluación de Ofertas Técnicas.	Jueves 14 de julio de 2022
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Viernes 15 de julio de 2022
8. Ponderación y evaluación de Subsanaciones	Jueves 21 de julio de 2022

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

9. Notificación de Informe Definitivo y Calificación para Apertura Oferta Económica.	Lunes 25 de julio de 2022
10. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”	Martes 26 de julio de 2022
11. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”	Lunes 1 de agosto de 2022
12. Acto de Adjudicación.	Miércoles 3 de agosto de 2022
13. Notificación de Adjudicación.	Viernes 5 de agosto de 2022
14. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Viernes 12 de agosto de 2022
15. Suscripción del Contrato.	Lunes 15 de agosto de 2022
16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Jueves 18 de agosto de 2022

## 2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

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

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

## 2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones

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

## 2.8 Descripción de los Servicios y Fichas Técnicas

Los bienes a ser suplidos por los oferentes son **Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena)**, los cuales deberán cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas y las formulaciones; deberán **elaborados con leche cien por ciento (100%) de producción nacional** y ser empacados conforme a lo dispuesto en las indicadas fichas técnicas. Las propuestas se deberán presentar de manera conjunta para los tres productos o bienes.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

Se considerarán raciones elaboradas en base a leche de producción nacional, aquellas que el oferente pueda demostrar la compra de dicha materia prima, para lo cual deberá presentar constancia con sus facturas y con la certificación emitida por el Consejo Nacional de la Leche (CONALECHE), tal como se especifica en el numeral 1.4 del presente pliego de condiciones específicas. Dicha certificación deberá ser presentada por cada oferente adjudicado al inicio de cada mes junto a sus facturas.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL <b>INABIE</b>	<b>PRODUCTO:</b>	<b>FECHA ACTUALIZACIÓN :</b> <b>18/3/2022</b>
	<b>LECHE CON AZÚCAR PASTEURIZADA</b>	<b>CÓDIGO : FT-LAP-001</b>
		<b>REVISIÓN I 12</b>
		<b>PÁGINA : 1 / 3</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b>		
<b>1-DATOS GENERALES</b>		
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Leche con Azúcar Pasteurizada:</b> Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa) 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.	
<b>ENVASE</b>	Los envases deben ser de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.	
<b>DURACIÓN</b>	Seis (6) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.	
<b>VOLUMEN DE LA RACION</b>	200 mililitros	
<b>2.REQUISITOS</b>		
<p><b><u>Requisitos generales</u></b></p> <p>La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.</p> <p>Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.</p> <p>El color debe ser propio de la leche con azúcar pasteurizada.</p> <p>La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no deteriorado, hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.</p>		

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

**Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, u otros.**

**Fortificación con Micronutrientes**

Cada ración 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: 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

**Requisitos Físico –Químicos**

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.0 %	2.0- 2.2 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	1.5 %	1.5 – 1.7 %
CARBOHIDRATOS	6.0 % **	6.0 – 6.2%
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	54 Kcal / 100 gramos	112 Kcal / 200 ml
---------	----------------------	-------------------

\*\*Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 1.5 %  
 Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores definidos en \*:

**Grasas: 4.1 g / Proteínas: 6.3 g / Carbohidratos 12.5 g**

**Azúcar añadido: 3.1 g**

**Requisitos Organolépticos**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada
SABOR	Normal, no acido, propio de la leche con azúcar pasteurizada.
OLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Menor de 10,000 UFC/ml
Coliformes totales	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

### Requisitos del Envase y Etiquetado

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

- Nombre del alimento: Leche con Azúcar (colocado en la parte superior del envase).
  - Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
  - Contenido neto del envase en volumen.
  - Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
  - Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
  - Identificación del lote.
  - Fecha de vencimiento.
  - Instrucciones para la conservación.
  - Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.
- Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.
- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
  - La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL <b>INABIE</b>	<b>PRODUCTO:</b>	<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> 18/3/2022
	<b>LECHE CON CHOCOLATE PASTEURIZADA</b>	<b>CÓDIGO : FT-LCHP -001</b>
		<b>REVISIÓN I 12</b>
		<b>PÁGINA : 1 / 3</b>
<b>FICHA TÉCNICA</b>		
<b>1-DATOS GENERALES</b>		
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Leche con Chocolate Pasteurizada :</b> Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa), 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.	
<b>ENVASE</b>	Los envases serán de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.	
<b>DURACIÓN</b>	Seis (6) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).	
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.	
<b>VOLUMEN DE LA RACION</b>	200 mililitros	
<b>2.REQUISITOS</b>		
<p><b><u>Requisitos generales</u></b></p> <p>La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.</p> <p>Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor acido ni rancio.</p> <p>El color debe ser propio de la leche con chocolate pasteurizada.</p> <p>La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.</p> <p><b>Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, chocolate u otros.</b></p> <p><b><u>Fortificación con Micronutrientes</u></b></p>		

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

Cada ración 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: 1.0 miligramo (mg)

Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.

Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.

### Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.0	2.0-2.2 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	4.0 %	4.0 - 4.2%
CARBOHIDRATOS	8.5 % **	8.5 – 8.7 %
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA		
---------	--	--

\*\*Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 4.0%

Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores definidos en \*:

**Grasas: 4.1 g / Proteínas: 6.3 g / Carbohidratos 18.0 g**

**Azúcar añadida: 8.4 g**

### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con Chocolate pasteurizada
SABOR	Normal, no acido, propio de la leche con Chocolate pasteurizada
OLOR	Propio de la leche con Chocolate pasteurizada

### Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Menor de 10,000 UFC/ml
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/ml

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

### **Requisitos del Envase y Etiquetado**

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

- Nombre del alimento: Leche con Chocolate (colocado en la parte superior del envase).
  - Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
  - Contenido neto del envase en volumen.
  - Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
  - Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
  - Identificación del lote.
  - Fecha de vencimiento.
  - Instrucciones para la conservación.
  - Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.
- Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.
- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
  - La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL <b>INABIE</b>	<b>PRODUCTO:</b>	<b>FECHA ACTUALIZACIÓN :</b> <b>28/3/2022</b>
	<b>BEBIDA LÁCTEA CON AVENA PASTEURIZADA</b>	<b>CÓDIGO : FT-BLAP-001</b>
		<b>REVISIÓN 1 0</b>
		<b>PÁGINA : 1 / 3</b>

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

FICHA TÉCNICA	
<b>1-DATOS GENERALES</b>	
<b>DEFINICIONES</b>	<b>Bebida láctea con Avena :</b> Es el producto elaborado con agua, leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa), avena en polvo, aditivos permitidos por el Codex Alimentarius y fortificado con vitaminas y minerales definidos en la presente ficha técnica, 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.
<b>ENVASE</b>	Los envases deben ser de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.
<b>DURACIÓN</b>	Seis (6) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.
<b>VOLUMEN DE LA RACION</b>	200 mililitros
<b>2.REQUISITOS</b>	
<p><b><u>Requisitos generales</u></b></p> <p>La bebida láctea con avena deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.</p> <p>Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.</p> <p>El color debe ser propio del producto.</p> <p>La leche puede ser fluida, reconstituida o recombinada</p> <p><b>El producto debe ser formulado con un 40% de leche descremada y 3 – 5 % de avena en polvo.</b></p> <p>La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no deteriorado, hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.</p> <p>Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, sabor a avena, u otros.</p> <p><b><u>Fortificación con Micronutrientes</u></b></p> <p>Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamina A: 15 % RDI</li> <li>- Vitamina D: 15 % RDI</li> <li>- Hierro: 5% RDI</li> <li>- Calcio 10 % RDI</li> </ul> <p>Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.</p>	

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

### Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	0.5 %	0.5 – 0.7
PROTEINAS	1.8 %	1.8 – 2.0
AZUCAR AÑADIDA	4.0%	4.0 -4.2
CARBOHIDRATOS	8.5%	8.5 -9.0

ENERGIA	45 Kcal / 100 gramos	90 Kcal / 200 g
---------	----------------------	-----------------

Composición nutricional por ración de 200g para los valores definidos en \*:

**Grasas: 1.0 g / Proteínas: 3.7 g / Carbohidratos 17 g**

**Azúcar añadido: 8 g**

### Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido viscoso, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la bebida láctea con avena
SABOR	No ácido, propio de la bebida láctea con avena
OLOR	Propio de la leche con azúcar bebida láctea con avena

### Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Menor de 10,000 UFC/ml
Coliformes totales	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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### **Requisitos del Envase y Etiquetado**

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

- Nombre del alimento: Bebida Láctea con Avena (colocado en la parte superior del envase).
  - Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
  - Contenido neto del envase en volumen.
  - Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
  - Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
  - Identificación del lote.
  - Fecha de vencimiento.
  - Instrucciones para la conservación.
  - Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.
- Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.
- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
  
  - La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".

**Nota I:** Luego de iniciado el suministro de lo requerido en la presente licitación, el INABIE realizará evaluaciones o pruebas físico químicas y microbiológicas de las Productos PASTEURIZADOS que son entregadas a los centros educativos, las mismas serán coordinadas por el Departamento de Aseguramiento de la calidad del INABIE, quien comunicará los resultados al adjudicatario en cuestión si ha detectado cualquier anomalía, así como las medidas a tomar para que proceda a corregir o solucionar lo detectado en un plazo razonable establecido por el INABIE. Si luego de culminado el plazo la adjudicataria 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.

**Nota II:** En esa misma tesitura, el INABIE luego de iniciado el suministro de lo requerido en la presente licitación, se reserva el derecho de realizar inspecciones de las plantas procesadoras, centros de almacenamiento o centros de distribución de los adjudicatarios, para comprobar que el estado de las

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponden con lo presentado por estos en su Oferta.

**Nota III:** 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.

## **2.9 Duración del Suministro**

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

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

## **2.10 Programa de Suministro**

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

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

Las propuestas Sobre A y Sobre B **SE RECIBIRÁN EXCLUSIVAMENTE A TRAVÉS DEL PORTAL TRANSACCIONAL** administrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP).

El requerimiento de cargar las ofertas a través del portal, lo hacemos de conformidad con las disposiciones establecidas en el Decreto Núm. 350-17, sobre el Portal Transaccional del Sistema Informático para la Gestión de las Compras y Contrataciones del Estado y el artículo 27 de la resolución PNP-003-2020 que establece las políticas de uso del Portal Transaccional; así como del artículo 19 de la Ley Núm. 340-06, en su párrafo I que indica que los organismos públicos comprendidos en el ámbito de esta ley podrán aceptar el envío de ofertas, la presentación de informes, documentos, comunicaciones, recursos administrativos, entre otros aspectos, en formato digital.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

Así mismo, el párrafo del artículo 10 de la citada ley establece que las compras y contrataciones públicas comprendidas en esta ley se desarrollarán en todas sus etapas en un contexto de transparencia que se basará en la publicidad y difusión de las actuaciones derivadas de la aplicación de esta ley, la utilización de la tecnología informática que permita aumentar la eficiencia de los procesos y facilitar el acceso de la sociedad a la información relativa a la gestión del Estado en dicha materia, así como la participación real y efectiva de la comunidad, lo cual posibilitará el control social sobre las mismas.

En ese sentido, **los interesados en participar en este proceso deben solicitar la inscripción de membresía de usuario en el Portal Transaccional, el cual es emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP) siendo este un requisito indispensable para la presentación de ofertas en línea.**

#### Procedimiento para obtener la membresía

1. Remitir un correo a [capacitaciones@dgcp.gob.do](mailto:capacitaciones@dgcp.gob.do) con sus datos personales y su documento de identificación (cédula o pasaporte).
2. Confirmar su participación respondiendo al correo electrónico del cronograma de capacitaciones que le es remitido por la institución.
3. Asistir a la capacitación.

#### **2.12 Lugar, Fecha y Hora**

Las propuestas Sobre A y Sobre B serán recibidas vía el **Portal Transaccional** hasta el día y hora indicada en el Cronograma de la Licitación y sólo podrá postergarse por causas de Fuerza Mayor o Caso Fortuito definidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

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

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

Los interesados pueden consultar el instructivo de presentación de ofertas de la Dirección de Contrataciones Públicas, el cual se encuentra disponible en el siguiente enlace <https://www.youtube.com/watch?v=1YQXoWIOe7w>.

#### **2.14 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica**

##### **A. Documentación Legal:**

1. Formulario de Presentación de Oferta (**SNCC.F.034**). Debidamente completado, firmado y sellado. (**NO SUBSANABLE**)
2. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**). Debidamente lleno, firmado y sellado. (**Nota: Estos datos serán utilizados para vía de contacto, por lo que deben ser**

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

- exactos). Es responsabilidad del proveedor colocar los datos para contactarlos y notificarles los resultados del proceso de la licitación. (SUBSANABLE)**
3. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con el rubro:
    - 93130000 – Alimentos y BebidasSi está en proceso de inscripción, debe presentar la constancia del mismo. El RPE es indispensable para poder contratar al Oferente. **(SUBSANABLE)**
  4. Carta de Aceptación de Designación como Agente Autorizado **(SUBSANABLE)**.
  5. Declaración Jurada de Aceptación de Precios fijados en el presente Pliego de Condiciones Específicas. Legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la Republica (PGR). **(NO SUBSANABLE)**
  6. Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado y vigente, el cual debe corresponderse con el domicilio legal de la empresa. **(SUBSANABLE)**.
  7. Copia de la cédula de identidad o pasaporte del representante legal de la empresa. **(SUBSANABLE)**.
  8. Certificación de clasificación empresarial MIPYMES (Si aplica). **(SUBSANABLE)**.
  9. Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia y debidamente sellada con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). **(SUBSANABLE)**.
  10. Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual, donde se evidencie el nombramiento y vigencia del actual Consejo de Administración, el o los gerentes debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia, debidamente sellado con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). **(SUBSANABLE)**.
  11. Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 y de no estar en proceso de quiebra, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la República (PGR). (Ver modelo anexo: Declaración Jurada). **(SUBSANABLE)**.

#### **B. Documentación Financiera:**

1. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. **(SUBSANABLE)**.
2. Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. **(SUBSANABLE)**.
3. Estados Financieros auditados de los últimos dos (2) periodos fiscales, certificados por una firma o un CPA; cuando la empresa tenga dos (2) años o más de constituida. Dichos estados financieros deben incluir los estados de resultados, mediante los cuales se

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

verifique la facturación anual. Dichos documentos sólo deberán ser presentados por personas jurídicas. (No aplica para las MIPYMES) **(SUBSANABLE)**.

4. Evidencia de disponibilidad de crédito de casas comerciales (relacionadas a los Productos licitados), Si aplica, o líneas de crédito de bancos comerciales establecidos en la República Dominicana. Aplica para las MIPYMES. **Nota:** Los puntos anteriores 2 y 3 (Facturación y Crédito Comercial o Líneas de Créditos) deben totalizar un monto no menor al 20% del valor ofertado **(SUBSANABLE)**.

### **C. Documentación Técnica:**

1. Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello del Oferente. Debidamente lleno, firmado y sellado. **Nota: El incumplimiento en cualquiera de los requerimientos de este formulario, descalifica automáticamente al oferente. (NO SUBSANABLE)**.
2. Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos. **(NO SUBSANABLE)**.
3. Permiso Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública, al día. **(SUBSANABLE)**.
4. Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local vigente donde opera el Oferente, instalada en el país de la Entidad Contratante. Debe quedar especificado claramente la dirección del local. En los casos que el local de planta física del oferente sea de su propiedad y carezca de una constancia de propiedad o certificado de título debe presentar una declaración jurada de mejora debidamente legalizada en la Procuraduría General de la República o registrada en el registro civil correspondiente. Para el caso de que el terreno o el local sea propiedad del ayuntamiento debe presentar el contrato formalizado entre el oferente y el representante del Ayuntamiento debidamente legalizado por la Procuraduría General de República. **(SUBSANABLE)**.
5. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y procesados. **(SUBSANABLE)**.
6. Presentación del Programa de Control de plagas y los productos aplicados aprobados para la industria alimenticia. **(NO SUBSANABLE)**.
7. Dos (2) referencias de trabajos ejecutados, en los últimos cinco años, de naturaleza similar al licitado; se aceptan referencias de trabajos ejecutados por un monto inferior al monto de la Oferta. Referencias dirigidas por cada Referente al INABIE. Estas referencias no son de cumplimiento obligatorio y solo se consideran para cálculos de capacidad instalada. **Nota:** La presentación de una certificación de cumplimiento y conformidad emitida por el INABIE deja sin efecto este requerimiento. **Este requisito no aplica para empresas de reciente instalación. (SUBSANABLE)**
8. Facturas de clientes comerciales, de los últimos 3 años de operaciones. (Si aplica). **(SUBSANABLE)**
9. Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por entidad competente. **(SUBSANABLE)**

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

10. Certificación cumplimiento Norma ISO 9001. **(SUBSANABLE)**
11. Copia de certificados de participación del personal de la planta de producción.
12. Curriculum de Responsable de Producción, Calidad, Mantenimiento. Incluir copia de certificados de formación BPM y HACCP Sistema Gestión Calidad u otros relativos a calidad, inocuidad (si los tiene).
13. Currículum vitae responsables de producción, aseguramiento de calidad, laboratorio y mantenimiento.

#### **Para los consorcios:**

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

1. Original del Convenio por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración, la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como la solvencia económica y financiera y la idoneidad técnica y profesional de este último; dicha solvencia e idoneidad se podrá acreditar mediante la sumatoria acumulada de las credenciales de cada uno de los miembros.

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

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

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

**Aclaraciones sobre la documentación a presentar**

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

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

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

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

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

**2.15 Documentación a Presentar en la Oferta Económica**

El “Sobre B” de la Oferta Económica a presentarse a través del Portal Transaccional contendrá única y exclusivamente lo siguiente:

- A) Garantía de la Seriedad de la Oferta. Correspondiente a la Licitación Pública Nacional de INABIE (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-0044).

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

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

Las ofertas deberán ser presentadas en el formulario de presentación de ofertas económicas (SNCC\_F033\_Of\_Economica).

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

Ninguna institución sujeta a las disposiciones de la Ley que realice contrataciones, podrá contratar o convenir sobre disposiciones o cláusulas que dispongan sobre exenciones o exoneraciones de impuestos y otros atributos, o dejar de pagarlos, sin la debida aprobación del Congreso Nacional.

A fin de cubrir las eventuales variaciones de la tasa de cambio del Dólar de los Estados Unidos de Norteamérica (US\$) o producto de la inflación, el **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)** podrá considerar eventuales ajustes, una vez que las variaciones registradas sobrepasen el **cinco por ciento (5%)** con relación al precio adjudicado o de última aplicación. La aplicación del ajuste podrá ser igual o menor que los cambios registrados en la Tasa de Cambio Oficial del Dólar Americano (US\$) o de la inflación publicada por el Banco Central de la República Dominicana, a la fecha de la entrega de la Oferta Económica.

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

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

### **Sección III**

#### **Apertura y Validación de Ofertas**

##### **3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres**

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

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

##### **3.2 Apertura del Sobre contentivo de Propuestas Técnicas “Sobre A”**

Las aperturas se realizarán en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones virtualmente, en un acto virtual que podrá seguirse en tiempo real a través de

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

una plataforma de streaming cuyo link que se colgará en el portal institucional y se remitirá a través de la sección “mensaje público”.

El Notario Público actuante elaborará el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas en el desarrollo del acto de apertura de los Sobres A, si las hubiere. El Notario Público actuante concluido el acto de apertura, dará por cerrado el mismo, indicando la hora de cierre.

El acta notarial estará disponible para los Oferentes/ Proponentes, Representantes Legales o Agentes Autorizados, quienes para obtenerlas deberán hacer llegar su solicitud a través de la Oficina de Acceso a la Información (OAI).

### **3.3 Validación y Verificación de Documentos**

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

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

Antes de proceder a la evaluación detallada del “**Sobre A” Oferta Técnica**, los Peritos determinarán si cada Oferta se ajusta sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específicas; o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad a lo establecido en el numeral 1.20 del presente documento.

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

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

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

**inobservancia, falta de claridad del correo suministrado, así como la no revisión de los medios proporcionados.**

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

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

**3.4 Criterios de Evaluación Oferta Técnica**

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

**3.4.1 Evaluación legal..... CUMPLE/ NO CUMPLE.**

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

**3.4.2 Evaluación Financiera..... CUMPLE/NO CUMPLE.**

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

Mediante los Estados Financieros, se procederá a evaluar la Situación Financiera del oferente; identificar la estabilidad financiera y si cuenta con la solvencia y la liquidez estable, que garantice cumplir con la ejecución del contrato. Sobre el último balance, se aplicarán para su análisis los siguientes indicadores: (los otros balances serán analizados para evaluar tendencias).

- a) Índice de solvencia =  $\text{ACTIVO TOTAL} / \text{PASIVO TOTAL}$  Límite establecido: Mayor 1.20
- b) Índice de liquidez corriente =  $\text{ACTIVO CORRIENTE} / \text{PASIVO CORRIENTE}$  Límite establecido: Mayor 0.9
- c) Índice de endeudamiento =  $\text{PASIVO TOTAL} / \text{PATRIMONIO NETO}$  Límite establecido: Menor 1.50

**3.4.3 Evaluación Técnica..... CUMPLE/NO CUMPLE.**

1. Que las plantas de producción **CUMPLEN** con los requerimientos establecidos por la Entidad Contratante para elaborar y empaquetar los alimentos; de acuerdo a lo estipulado en el formulario estándar de Capacidad Instalada.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

2. Que posee los medios de transporte requeridos para distribuir los alimentos.
3. Que tiene la capacidad operativa para la distribución de alimentos puerta a puerta.

### **3.4.4 Evaluación Visita Técnica.**

Conforme a los puntos establecidos en el Formulario de Visita Técnica Anexo 5 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

**Nota:** Serán descalificadas las Ofertas que presenten el mismo domicilio social y la misma unidad productiva, en cumplimiento de lo indicado en el Decreto Núm. 164-13 en su Artículo 4, el cual se cita a continuación: **“Si la institución requirente del bien o servicio a contratar determina que dos o más empresas o personas físicas que participan en un proceso tienen un mismo domicilio y comprueban que no existe en el mismo una unidad productiva o, de ser el caso, no existen unidades productivas diferenciadas, la institución requirente descalificará a todas las empresas y/o personas jurídicas que se encuentren en esa situación”.**

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil realizará mínimo una inspección previa a las plantas de los Oferentes, como parte del proceso de la evaluación técnica, a fin de constatar que las operaciones de dicho oferente son afines a los bienes licitados y al objeto de este procedimiento de licitación pública nacional, para comprobar que el estado de las mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponden con lo presentado en el formulario de capacidad instalada y Buenas Prácticas de Manufacturación, Almacenamiento y Empaque de Productos; en las fotos y en el Formulario de Capacidad Instalada.

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

Las empresas con plantas nuevas o acondicionadas para la elaboración de los productos, interesadas en participar en la presente licitación y que tengan resultados satisfactorios en la evaluación técnica realizada por los peritos, deberán ejecutar las siguientes acciones, con el acompañamiento del Departamento de Aseguramiento de Calidad del PAE del INABIE:

1. Pruebas de desarrollo de los productos en el laboratorio.
2. Pruebas industriales de los productos, los cuales serán evaluados en laboratorios autorizados por el INABIE para verificar su cumplimiento con los requisitos establecidos en las fichas técnicas correspondientes.
3. Elaboración de la documentación técnica referente a la gestión de calidad del proceso y producto final: organigrama, descripción de responsabilidades, descripción del proceso, diagramas de flujo,

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

procedimientos operacionales, fichas técnicas de equipos, fichas técnicas de productos, programa de control de materias primas, programa de control de plagas, programa de limpieza y desinfección, programa de calibración de equipos, programa de mantenimiento preventivo, programa de trazabilidad, programa de capacitación del personal, aseguramiento de calidad (programas de control, puntos de control de materias primas proceso, producto terminado, procedimientos, métodos de ensayo de laboratorio).

4. La empresa deberá realizar actividades de capacitación de personal existente o nuevo sobre:
  - Higiene y Manipulación de alimentos. Todo el personal que labore en el proceso de fabricación de los productos.
  - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). El personal técnico responsable de las áreas de producción y calidad.
5. Evaluación de la salud del personal. A todo el personal que laborará en la Planta se deberán realizar los análisis de salud establecidos por el Ministerio de Salud Pública.
6. Inspección por parte del Ministerio de Salud Pública. La planta deberá ser inspeccionada por el ministerio de Salud Pública para establecer su nivel de cumplimiento con los requisitos de esa institución.

**Nota:** Las acciones descritas del 1 al 6 deberán ser completadas con resultados satisfactorios 30 días antes del inicio de la entrega de las raciones a los centros educativos.

### 3.4.5 Requisitos legales

Evaluación legal		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Formulario de Presentación de Oferta ( <b>SNCC.F.034</b> ). Debidamente lleno, firmado y sellado. ( <b>NO SUBSANABLE</b> )	
2	Formulario de Información sobre el Oferente ( <b>SNCC.F.042</b> ). ( <b>SUBSANABLE</b> ).	
3	Registro de Proveedores del Estado (RPE) ( <b>SUBSANABLE</b> ).	
4	Carta de Aceptación de Designación como Agente Autorizado ( <b>SUBSANABLE</b> )	
5	Declaración Jurada de Aceptación de Precios fijados en el presente Pliego de Condiciones Específicas	
6	Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado y vigente ( <b>SUBSANABLE</b> ).	
7	Copia de cédula de identidad o pasaporte del representante legal de la empresa. ( <b>SUBSANABLE</b> ).	
8	Certificación de clasificación empresarial MIPYMES (SI APLICA). ( <b>SUBSANABLE</b> ).	
9	Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción	

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

	correspondiente al domicilio de la empresa (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). <b>(SUBSANABLE)</b> .	
10	Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). <b>(SUBSANABLE)</b> .	
9	Declaración Jurada donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 y de no estar en proceso de quiebra <b>(SUBSANABLE)</b> .	
No.	Documento legal para consorcios	Cumple / No cumple
1	Original del Convenio de Consorcio.	
2	Acta de Asamblea de cada empresa que sea socia.	
3	Certificación o copia del acta de inscripción el Registro Nacional de Contribuyentes	
4	Certificación de inscripción provisional en el Registro de Proveedor del Estado	
5	Documentación legal y financiera de cada uno de los integrantes del mismo.	

### 3.4.6 Requisitos financieros

Evaluación Financiera		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social. <b>(SUBSANABLE)</b> .	
2	Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII). <b>(SUBSANABLE)</b> .	
3	Estados Financieros auditados de los últimos dos (2) periodos fiscales, certificados por una firma o un CPA; cuando la empresa tenga dos (2) años o más de constituida. Dichos estados financieros deben incluir los estados de resultados, mediante los cuales se verifique la facturación anual. Dichos documentos sólo deberán ser presentados por personas jurídicas. (No aplica para las MIPYMES) <b>(SUBSANABLE)</b> .	
4	Evidencia de disponibilidad de crédito de casas comerciales (relacionadas a los Productos licitados), Si aplica, o líneas de crédito de bancos comerciales establecidos en la República Dominicana. Aplica para las MIPYMES. Nota: Los puntos anteriores 2 y 3 (Facturación y Crédito Comercial o Líneas de Créditos) deben totalizar un monto no menor al 20% del valor ofertado <b>(SUBSANABLE)</b> .	

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### 3.4.7 Requisitos técnicos

Evaluación técnica		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Formulario de Capacidad Instalada <b>(NO SUBSANABLE)</b> .	
2	Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos. <b>(NO SUBSANABLE)</b> .	
3	Permiso Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública, al día. <b>(SUBSANABLE)</b> .	
4	Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local <b>(SUBSANABLE)</b> .	
5	Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte <b>(SUBSANABLE)</b> .	
6	Presentación del Programa de Control de plagas y los productos aplicados aprobados para la industria alimenticia. <b>(NO SUBSANABLE)</b> .	
7	Dos (2) referencias de trabajos ejecutados, en los últimos cinco años, de naturaleza similar al licitado; se aceptan referencias de trabajos ejecutados por un monto inferior al monto de la Oferta. Referencias dirigidas por cada Referente al INABIE. Estas referencias no son de cumplimiento obligatorio y solo se consideran para cálculos de capacidad instalada. Nota: La presentación de una certificación de cumplimiento y conformidad emitida por el INABIE deja sin efecto este requerimiento. <b>Este requisito no aplica para empresas de reciente instalación. (SUBSANABLE)</b>	
8	Facturas de clientes comerciales, de los últimos 3 años de operaciones. (Si aplica). <b>(SUBSANABLE)</b>	
9	Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura emitida por entidad competente.	
10	Certificación cumplimiento Norma ISO 9001	
11	Copia de certificados de participación del personal de la planta de producción en capacitación de Buenas Practicas Manufactura en INFOTEP / OTROS.	
12	Curriculum de Responsable de Producción, Calidad, Mantenimiento. Incluir copia de certificados de formación BPM y HACCP Sistema Gestión Calidad u otros relativos a calidad, inocuidad (si los tiene).	

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

13	Currículum vitae responsables de producción, aseguramiento de calidad, laboratorio y mantenimiento.	
----	---	--

### 3.4.9 Visita Técnica.

Conforme a los puntos establecidos en el Formulario de Visita Técnica Anexo 5 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

### 3.5 Fase de Homologación

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

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

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

### 3.6 Apertura de los “Sobres B”

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

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

El o los Notarios Públicos actuantes elaborarán el acta notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas al desarrollo del acto de apertura, si las hubiera, por parte de los Representantes Legales o Agentes Autorizados de los Oferentes/ Proponentes.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### **3.7 Confidencialidad del Proceso**

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

### **3.8 Plazo de Mantenimiento de la Garantía de la Seriedad de la Oferta**

Los Oferentes/Proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de **seis (6) meses** contados a partir de la fecha del acto de apertura.

La Entidad Contratante, excepcionalmente podrá solicitar a los Oferentes/Proponentes una prórroga, antes del vencimiento del período de validez de sus Ofertas, con indicación del plazo. Los Oferentes/Proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus Ofertas, por lo cual la Entidad Contratante procederá a efectuar la devolución de la Garantía de Seriedad de Oferta ya constituida. Aquellos que la consientan no podrán modificar sus Ofertas y deberán ampliar el plazo de la Garantía de Seriedad de Oferta oportunamente constituida.

### **3.9 Evaluación Oferta Económica**

Los peritos designados para la evaluación del proceso comprobarán la presentación o no de la Garantía de Seriedad de la Oferta; y validarán su suficiencia respecto a la oferta económica presentada. De igual forma, verificarán si el formulario de oferta económica está presentado correctamente conforme a las informaciones básicas requeridas, que constan en el formulario establecido para tales fines, (SNCC\_F033\_Of\_Economica).

## **Sección IV: Adjudicación**

### **4.1 Criterios de Adjudicación**

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido.

Al efecto, se tendrán en cuenta los factores técnicos, financieros y de distribución más favorables. La adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada teniendo en cuenta la capacidad y condiciones de sus plantas físicas y la proximidad de los mismos con los centros que componen cada lote.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

Solo se podrá adjudicar un lote por oferente. La capacidad de las plantas físicas de los oferentes será definida mediante el formulario de capacidad instalada.

La distancia promedio distancia de los centros educativos que componen cada lote con relación al o las plantas físicas del oferente se determinará de la siguiente manera:

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

Ejemplo:

Datos distancia de la planta del oferente X con los centros del lote Z Valores	Valores
Distancia de la planta del oferente con el centro 1 (DPC1)	10 kilómetros
Distancia de la planta del oferente con el centro 2 (DPC2)	25 kilómetros
Distancia de la planta del oferente con el centro 3 (DPC3)	15 kilómetros
Distancia de la planta del oferente con el centro 4 (DPC4)	20 kilómetros
Distancia de la planta del oferente con el centro 5 (DPC5)	30kilómetros
Promedio de distancia de los centros del lote con la planta del oferente (PDO)	El resultado de la sumatoria de las distancias desde el almacén hasta cada uno de los centros que componen el lote, entre la totalidad de dichos centros.

Promedio de distancia de los centros del lote con el almacén oferente (PDO) El resultado de la sumatoria de las distancias desde el almacén hasta cada uno de los centros que componen el lote, entre la totalidad de dichos centros.

$$\text{PDO} = \text{DPC1} + \text{DPC 2} + \text{DPC 3} + \text{DPC 4} + \text{DPC 5} / \text{CTCL}$$

$$\text{PDO} = 10\text{K} + 25\text{K} + 15\text{K} + 20\text{k} + 30\text{k} / 5 = 20$$

Promedio de distancia de los centros del lote con la planta del oferente (PDO) = 20 Kilómetros

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

**Nota I:** En el caso excepcional que existan más lotes que participantes que hayan cumplido con las especificaciones técnicas del proceso, se podrá adjudicar más de un lote, aplicando los mismos criterios

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

de adjudicación anteriormente establecidos y siempre que el posible adjudicatario haya participado para dicho lote.

**Nota II:** El INABIE a los fines de garantizar que el suplidor efectivamente mantenga el cumplimiento de su oferta durante la ejecución del contrato, verificará mensualmente la certificación emitida por el Consejo Nacional de la Reglamentación y Fomento de la Industria Lechera **CONALECHE** sobre compra de leche de producción nacional.

Documento que ha de ser verificado los conduces y facturas presentados por los adjudicatarios en el mes correspondiente a dicha certificación, pudiendo así constatar que el oferente adquirió en el mercado local una cantidad de leche fresca de producción nacional igual a la cantidad suministrada en el servicio de alimentación escolar para el mismo mes, conforme a lo contratado.

El cumplimiento de estos requisitos de adjudicación no puede bajo ninguna circunstancia afectar la calidad de las raciones de leche para el desayuno escolar, por lo tanto, el suplidor deberá cumplir estrictamente con los requisitos establecidos en el numeral 2.8 sobre Descripción de los Bienes del presente pliego de condiciones, y a los criterios establecidos en la ficha técnica.

#### **4.2. Declaratoria de desierto**

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

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

#### **4.2 Empate entre Oferentes**

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo al siguiente procedimiento:

El Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

#### **4.3 Acuerdo de Adjudicación**

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

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

#### **4.4 Adjudicaciones Posteriores**

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, por presentarse algunas de las causas de incumplimiento contractual establecidas en el numeral 5.1.5, o de no suscripción en el plazo indicado en el numeral 5.1.4 del Presente Pliego, así como: Renuncia del suplidor al contrato adjudicado, incumplimiento en los planes de mejoras de aplicar, nuevos Centros autorizados por el MINERD, suspensión del contrato por parte del INABIE, de observarse alguna anomalía en contra de los intereses institucionales y cualquier otra causa que pueda surgir antes o durante la ejecución del contrato, no aquí enunciada, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante “Carta de Solicitud de Disponibilidad”, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir el o los lotes que le fueren indicados, en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles, contados a partir de la notificación de la adjudicación. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de Cuarenta y Ocho (48) horas para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa, el Oferente/Proponente deberá presentar la Garantía de Fiel cumplimiento del Contrato, conforme se establece en los DDL.

#### **4.5. Declaratoria de desierto**

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

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

## **PARTE 2 CONTRATO Sección V**

### **Disposiciones Sobre los Contratos**

#### **5.1 Condiciones Generales del Contrato**

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### **5.1.1 Validez del Contrato**

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

### **5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato**

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

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

### **5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato**

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

### **5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato**

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

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### **5.1.5 Incumplimiento del Contrato**

Se considerará incumplimiento del Contrato:

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

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

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

### **5.1.6 Efectos del Incumplimiento**

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

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

### **5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación**

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

### **5.1.8 Finalización del Contrato**

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### **5.1.9 Subcontratos**

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

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

### **5.2 Condiciones Específicas del Contrato**

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

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

#### **5.2.1 Vigencia del Contrato**

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

#### **5.2.2 Inicio del Suministro**

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### **5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega**

La Entidad Contratante, como órgano de ejecución del Contrato se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el Programa de Suministro o Entrega de los Servicios Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

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

## **PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN**

### **Sección VI Recepción de los Productos**

#### **6.1 Requisitos de Entrega**

Deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas descritas en el pliego de condiciones específicas y de acuerdo a lo establecido en el Calendario Escolar del Ministerio de Educación. El Comité de Recepción de Alimentos, será el encargado de recibir los insumos alimentaciones entregados por los oferentes que resulten adjudicatario.

#### **6.2 Recepción Provisional**

El Director del centro educativo, su representante o el Comité de Recepción de los Alimentos del Centro Educativo deberán recibir los alimentos y verificar las condiciones del envase, cantidad, fecha de vencimiento, entre otros aspectos visibles y las características organolépticas (las cuales se evalúan con los sentidos: olor, color, sabor, aspecto. La recepción deberá realizarse en el Centro Educativo correspondiente.

#### **6.3 Recepción Definitiva**

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

## **6.4 Obligaciones del Proveedor**

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

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

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

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

## **Sección VII**

### **Documentos y Formularios**

#### **7.1 Documentos y Formularios Tipo**

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

#### **7.2 Anexos**

1. Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: SNCC-F-034).
2. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042).
3. Formulario de oferta económica (Referencia: SNCC-F-033).
4. Formulario de Capacidad Instalada
5. Formulario de Visita Técnica
6. Declaración Jurada no prohibición
7. Declaración Jurada de Aceptación Precio único
8. Borrador Contrato
9. Lista de lotes (anexo colocado en los documentos de vista pública)
10. Informe de costeo (anexo colocado en los documentos de vista pública)

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

## ANEXO I

**SNCC.F.034**

<b>No. EXPEDIENTE</b>

Página **66** de

### PRESENTACIÓN DE OFERTA

Señores

**Indicar Nombre de la Entidad Contratante**

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

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

---

---

---

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

---

---

---

- c) Nuestra oferta se mantendrá vigente por **seis (6) meses**, contado a partir de la fecha límite fijada para la presentación de ofertas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

- d) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una garantía de fiel cumplimiento del Contrato, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%) o un UNO POR CIENTO (1%)** según corresponda, del monto total de la adjudicación, para asegurar el fiel cumplimiento del Contrato.
- e) Para esta licitación no somos partícipes en calidad de Oferentes en más de una Oferta, excepto en el caso de ofertas alternativas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación.
- f) Nuestra firma, sus afiliadas o subsidiarias, incluyendo cualquier subcontratista o proveedor de cualquier parte del Contrato, no han sido declarados inelegibles por el Comprador para presentar ofertas.
- g) Entendemos que esta Oferta, junto con su aceptación por escrito que se encuentra incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del Contrato formal.
- h) Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

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

Firma \_\_\_\_\_

Sello

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

## ANEXO II

**SNCC.F.042**

**No. EXPEDIENTE**

Página 68 de

### FORMULARIO DE INFORMACIÓN SOBRE EL OFERENTE

NOMBRE DEL DEPARTAMENTO O UNIDAD FUNCIONAL QUE GENERA EL

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

Fecha: \_\_\_\_\_

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

**SNCC.F.033**

### ANEXO III OFERTA ECONÓMICA

Fecha: \_\_\_\_\_

**NOMBRE DEL OFERENTE:**

Lote	Descripción del Bien, Servicio u Obra	Unidad de medida <sup>1</sup>	Cantidad <sup>2</sup>	Precio Unitario	ITBIS	Precio Unitario Final

**VALOR TOTAL DE LA OFERTA: ..... RDS**

Valor total de la oferta  
 letras:.....

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

Firma \_\_\_\_\_  
 ...../...../..... **fecha**

<sup>1</sup> Si aplica.  
<sup>2</sup> Si aplica.

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

## ANEXO IV

### FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA Y CALIFICACIÓN DEL PERSONAL

#### PLANTAS PASTEURIZADORAS DE LECHE, BEBIDA LACTEA CON AVENA

I. DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE DE LA EMPRESA:	FECHA:
RNC:	CODIGO:
REPRESENTANTE:	TELEFONO 1:
DIRECCION:	TELEFONO 2:
PROVINCIA:	REGISTRO SANITARIO _____ REGISTRO INDUSTRIAL _____

Formulario de Capacidad Instalada y Calificación del Personal de la Empresa Oferente (TOMAR FOTOS Y CARGAR AL DRIVE)		
NUMERAL	ASPECTOS A IDENTIFICAR	DESCRIPCIÓN
<b>1.0</b>	<b>EDIFICACIONES (Anexar Fotos)</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
1.1	Área de la Construcción de la planta (m <sup>2</sup> )	
1.2	Material de construcción de paredes, techo y piso	
1.3	Área de recepción de leche cruda (m <sup>2</sup> )	
1.4	Área de mezcla (m <sup>2</sup> )	
1.5	Área de pasteurización-homogenización (m <sup>2</sup> )	
1.6	Área de envasado (m <sup>2</sup> )	
1.7	Área de cuartos fríos (almacén refrigerado producto final) (m <sup>2</sup> )	
1.8	Área almacén materias primas (m <sup>2</sup> )	
1.9	1.9 Área equipos de servicios (m <sup>2</sup> )	

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

<b>2.0</b>	<b>EQUIPOS PROCESO (Anexar Fotos)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CAPACIDAD</b>
2.1	Descremadora		
2.2	Tanques Mezcla		
2.3	Pasteurizador		
2.4	Homogeneizador		
2.5	Maquinas Envasado		
<b>3.0</b>	<b>EQUIPOS DE SERVICIOS (Anexar Fotos)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>
3.1	Caldera		
3.2	Compresores		
3.3	Chiller		
3.4	Planta eléctrica		
<b>4.0</b>	<b>ABASTECIMIENTO, ALMACENAMIENTO, TRATAMIENTO DE AGUA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>CAPACIDAD</b>
4.1	<b>Fuente de agua:</b>		
4.1.1	Acueducto		
4.1.2	Otros (pozos, camiones cisternas)		
4.2	<b>Almacenamiento de agua</b>		
4.2.1	Cisterna		
4.2.1	Tinacos		
4.3	Planta Tratamiento de agua (Anexar Fotos)		
4.3.1	Listado equipos planta tratamiento agua		
4.3.2	Datos Planta tratamiento de agua		
4.3.2.1	Capacidad planta de tratamiento de agua		
4.3.2.2	Capacidad almacenamiento agua tratada		
<b>5.0</b>	<b>SERVICIO DE HIGIENE</b>	<b>CANTIDAD</b>	
5.1	Baños cantidad de Inodoros		

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

5.2	Baños cantidad de Lavamanos		
<b>6.0</b>	<b>CANTIDAD Y CAPACITACIÓN DE PERSONAL</b>	<b>CANTIDAD</b>	
6.1	<b>Cantidad total de personas que laboran en la planta procesadora</b>		
6.1.1	Personal técnico responsable de Producción		
6.2	<b>Capacitación</b>	Si	No
6.2.1	El personal de planta tiene formación en Manejo Higiénico Alimentos / Buenas Practicas Manufactura de INFOTEP / otras instituciones reconocidas		
6.3	<b>Capacitación personal técnico de producción y calidad</b>		
6.3.1	BPM		
6.3.2	HACCP		
6.3.3	Sistema Gestión Calidad ISO (9000/2000)		
6.3.4	Otros		
	<b>TOTAL DE PERSONAL CONTRATADO</b>		
<b>6.0</b>	<b>VEHÍCULOS DE DISTRIBUCIÓN (Anexar Fotos)</b>	<b>CANTIDAD</b>	
6.1	Cantidad de vehículos		
6.2	Modelo /año		
<b>7.0</b>	<b>CERTIFICACIONES</b>	<b>CANTIDAD</b>	
7.1	Buenas Prácticas de Manufactura y manejo higiénico de los alimentos (por cualquier organización autorizada a emitirla)		
7.2	ISSO 9001		
7.3	Otros (Especifique)		

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

<b>8.0</b>	<b>DECLARACIÓN JURADA</b>	
<p>Quien suscribe _____, en calidad de representante de _____, declaro libre y voluntariamente que la planta física, las maquinarias y equipos de la empresa _____ cumple con los requerimientos técnicos y dentro de un ambiente de buenas prácticas de manufactura para productos alimentación conforme al información antes expuesta y declarada en el presente formulario de capacidad instalada Calificación del Personal de la Empresa Oferente; así como también que las imágenes anexas fueron tomadas desde las instalaciones propiamente de dicha empresa.</p>		
<b>FECHA</b>		
<b>NOMBRE</b>		
<b>CÉDULA</b>		
<b>FIRMA Y SELLO EMPRESA</b>		

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044** Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

## ANEXO V

### FORMULARIO DE VISITA TÉCNICA

En virtud de que el instituto Nacional de Bienestar Estudiantil en cumplimiento de las disposiciones de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), modificada por la Ley Núm. 449-06 de fecha Seis (6) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006) y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto Núm. 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012, conformó la comisión de peritos para la etapa de evaluación y verificación de lo establecido y presentado en los formularios destinados para tales fines por los diferentes participantes en el proceso; **INABIE-CCC-LPN-2022-0044**, de la cual formo parte; en fecha \_\_\_\_\_ del mes \_\_\_\_\_ del año 2022, siendo las \_\_\_\_\_ horas de la \_\_\_\_\_ (mañana/tarde), yo \_\_\_\_\_ cédula Núm.: \_\_\_\_\_ en calidad de Perito Técnico, me presenté en la ciudad de \_\_\_\_\_ en la siguiente dirección \_\_\_\_\_ donde dice tener forma ubicación y domicilio la empresa \_\_\_\_\_ RNC: \_\_\_\_\_ representada por el/la señor/a \_\_\_\_\_ cédula No.: \_\_\_\_\_ y comprobé lo siguiente:

**PRIMERO:** Que la dirección visitada \_\_\_\_\_ (**COINCIDE/ NO COINCIDE**) con la dirección presentada por la empresa y su representante en los formularios destinados para esto en su propuesta técnica sometida para participar en el proceso de referencia **INABIE-CCC-LPN-2022-0044**, y que por lo tanto \_\_\_\_\_ (**PROCEDE/ NO PROCEDE**) la etapa de evaluación de la capacidad instalada.

**SEGUNDO:** Que en la unidad productiva visitada los equipos, herramientas y espacios encontrados son los siguientes: (VER ANEXO: FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA)

**TERCERO:** Que en la unidad productiva visitada cuenta con las siguientes condiciones de Buenas Prácticas De Manufactura: (Ver Ficha Técnica Buenas Prácticas De Manufactura Del Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena))

Núm.	ASPECTOS A IDENTIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>1.</b>	<b>EDIFICACIONES</b>			
<b>1.1</b>	<b>AREA EXTERNA</b>			
<b>1.1.1</b>	Las áreas externas de la planta (patios, parqueos, vías de acceso, jardines) se encuentran libres de basura, chatarra, acumulación de agua, maleza. El sistema de drenaje es adecuado.			
<b>1.2</b>	<b>AREA INTERNA</b>			
<b>1.2.1.</b>	<b>PISOS</b>			

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

	Los pisos están contruidos con material no poroso de fácil limpieza y desinfección. Se encuentran en buen estado de conservación. Están limpios, sin acumulación de agua. Tienen un drenaje adecuado. Las uniones con las paredes y pisos son curvas para evitar acumulaciones de suciedad.			
<b>1.2.2.</b>	<b>PAREDES.</b>			
	Las paredes están contruidas con material de fácil limpieza y desinfección. Se encuentran en buen estado de conservación. Están limpios, sin residuos de alimentos pegados. Sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas. Las uniones entre paredes y pisos son curvas para evitar acumulación de suciedad.			
<b>1.2.3.</b>	<b>TECHOS</b>			
	Los techos están contruidos con material de fácil limpieza y desinfección. Están limpios, bien conservados, sin acumulación de sucio, condensación, pintura descascarada, ni partículas desprendibles. Libres de filtraciones, goteras y huecos que permitan el paso de las plagas.			
<b>1.2.4.</b>	<b>PUERTAS</b>			
	Las puertas están contruidas de material de fácil limpieza y desinfección. Se encuentran en buen estado, limpias. Tienen cierre hacia fuera. Las de acceso al exterior cuentan con mallas protectoras contra plagas.			
<b>1.2.5.</b>	<b>VENTANAS</b>			
	Las ventanas están contruidas de material de fácil limpieza y desinfección. Se encuentran en buen estado, limpias, los exteriores cuentan con mallas protectoras contra plagas. Los marcos están limpios.			
<b>1.2.6.</b>	<b>INSTALACIONES ELECTRICAS</b>			
	Las instalaciones eléctricas no ofrecen riesgos para las operaciones ni el personal. Están limpias y en buen estado.			
<b>1.2.7.</b>	<b>ILUMINACION</b>			
	La iluminación es adecuada. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de rotura. La iluminación facilita la limpieza permitiendo observar desperdicios en lugares de difícil acceso.			
<b>1.2.8.</b>	<b>VENTILACION.</b>			
	La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y eliminar el aire contaminado. Es adecuada según el área y cantidad de empleados.			

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

<b>1.2.9.</b>	<b>ABASTECIMIENTO DE AGUA.</b>			
	La planta dispone de un suministro adecuado a agua para las operaciones y la limpieza. El agua de proceso cumple con los requisitos para industrias de alimentos. Tienen planta de tratamiento. Se llevan controles de la calidad del agua.			
<b>1.2.10</b>	<b>DUCTOS</b>			
	Los ductos están limpios, libres de polvo y partículas desprendibles.			
<b>1.2.11.</b>	<b>TUBERIAS.</b>			
	Las tuberías están limpias, libres de condensación, con juntas herméticamente selladas.			
<b>1.2.12.</b>	<b>ELIMINACION DE DESECHOS LIQUIDOS.</b>			
	El sistema de eliminación de desechos líquidos es adecuado, los drenajes están limpios, sin acumulación de residuos, no hay malos olores. Tienen trampas y rejillas en buen estado.			
<b>1.2.13.</b>	<b>ELIMINACION DE DESECHOS SOLIDOS.</b>			
	El sistema de eliminación de desechos sólidos es adecuado, los zafacones son suficientes, están en buen estado, tienen tapas y fundas plásticas dentro. Los zafacones y tapas están contruidos de material de fácil limpieza y desinfección. El depósito externo para la acumulación de basura es adecuado.			
<b>2.</b>	<b>PERSONAL.</b>			
<b>2.1.</b>	<b>UNIFORME E HIGIENE DEL PERSONAL.</b>			
	El personal presenta buenas condiciones de higiene, con las uñas cortadas y limpias. El personal usa el uniforme completo, limpio y en buen estado. No usa objetos desprendibles, ni joyas o adornos.			
<b>2.2.</b>	<b>SALUD DEL PERSONAL.</b>			
	El personal no presenta heridas, lesiones abiertas. No se observan personal tosiendo o estornudando con frecuencia o con algún signo visible de enfermedad. La empresa realiza análisis de salud al personal que labora en la planta. Tiene al día los records de cada persona y ejecuta medidas en caso de detección de enfermedades			
<b>2.3.</b>	<b>COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL.</b>			
	El personal mantiene un comportamiento adecuado durante su trabajo (no tocarse el cuerpo, nariz, cabello, no comer en el área de trabajo, no masticar chicles, lavarse las manos después del baño y cuando se requiera).			
<b>2.4.</b>	<b>CAPACITACION DEL PERSONAL.</b>			

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

	Existe un programa escrito y con sus registros correspondientes de capacitación continua al personal manipulador en materia de manejo higiénico de los alimentos y buenas prácticas de manufactura y otros temas relacionados con la industria de alimentos.			
<b>3. SERVICIOS DE HIGIENE Y ASEO.</b>				
<b>3.1.</b>	<b>BAÑOS</b>			
	Los baños están limpios y ordenados, con agua suficiente, con papel higiénico, jabón desinfectante, papel toalla o secador de aire, zafacón. Están separados de las áreas de producción.			
<b>3.2.</b>	<b>LAVAMANOS AREAS PROCESOS.</b>			
	Los lavamanos están limpios con agua suficiente, jabón desinfectante, papel toalla, zafacón con tapa.			
<b>3.3.</b>	<b>PEDILUVIOS.</b>			
	Los pediluvios están en buenas condiciones y limpios. Contienen el desinfectante en la concentración correcta y están colocados en las entradas desde el exterior a las áreas de procesos.			
<b>3.4.</b>	<b>VESTIDORES.</b>			
	Los vestidores y lockers están limpios, ventilados y ordenados.			
<b>4. EQUIPOS, INSTRUMENTOS.</b>				
<b>4.1.</b>	<b>FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS.</b>			
	Los equipos se encuentran en condiciones óptimas de funcionamiento, limpios, sin goteo o derrames. Están provistos de instrumentación adecuada, en buen estado.			
<b>4.2.</b>	<b>INSTRUMENTOS.</b>			
	Los instrumentos de control del proceso (termómetros, medidores de pH, etc.), se encuentran en buen estado. Tienen un programa de calibración periódico.			
<b>5. CONTROLES DE PROCESO.</b>				
<b>5.1.</b>	<b>PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIAS PRIMAS.</b>			
	La empresa tiene establecido un programa de control de las materias primas. Las materias primas están almacenadas en condiciones que evitan su deterioro y contaminación, se lleva el programa de rotación (PEPS). Se cuenta con especificaciones escritas. Se realizan controles en la recepción. Los productos rechazados están identificados.			
<b>5.2.</b>	<b>CONTROLES EN EL PROCESO.</b>			

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

	El área de proceso se encuentra en condiciones higiénicas adecuadas, los equipos y servicios funcionan correctamente, se dispone de procedimientos escritos de los procesos, formulación de los productos, especificaciones, registros. Se ejecutan y registran los controles de proceso de acuerdo a los procedimientos establecidos.			
<b>5.3.</b>	<b>ENVASADO Y EMPAQUE.</b>			
	El proceso de envasado y empaque se realiza correctamente, los productos tiene el código, fecha de vencimiento con letra legible, los envases se almacenan de forma adecuada.			
<b>5.4.</b>	<b>ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO.</b>			
	Las condiciones higiénicas e iluminación del almacén son adecuadas, los productos se almacenan correctamente separados de las paredes, con la altura adecuada, Se lleva el programa de rotación (PEPS). Se identifican los productos observados. La temperatura de cuarto frio es correcta.			
<b>5.5.</b>	<b>TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS.</b>			
	Los vehículos de distribución de los productos están en buen estado y en condiciones higiénicas y desinfección adecuada. La temperatura de almacenamiento es correcta, se dispone de medios de medición de la temperatura.			
<b>6.</b>	<b>CONTROL DE PLAGAS.</b>			
<b>6.1</b>	<b>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</b>			
	Existe un programa escrito de control de plagas y cuenta con los registros correspondientes. Se dispone de un plan de monitoreo y verificación. La empresa externa que ejecuta el programa está autorizada por las autoridades correspondientes.			
<b>6.2.</b>	<b>APLICACIÓN PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</b>			
	Existen evidencias de la aplicación del programa para controlar las plagas y verificación de su efectividad. No se observan indicios de presencia de roedores o insectos.			
<b>6.3.</b>	<b>PRODUCTOS QUIMICOS Y APLICACIÓN.</b>			
	Los productos químicos utilizados están aprobados, se dispone de las especificaciones, modo de empleo y hojas de seguridad.			
<b>7.</b>	<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION.</b>			
<b>7.1.</b>	<b>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.</b>			
	Se dispone de un programa escrito de limpieza y desinfección de la planta y equipos. Los registros			

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

	generados están de acuerdo con lo especificado en el programa.			
<b>7.2.</b>	<b>PRODUCTOS QUIMICOS.</b>			
	Los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección son aprobados por las autoridades y el departamento de calidad de la empresa. Se dispone de instrucciones escritas, el uso correcto de los productos, preparación de las soluciones de limpieza y procedimientos operacionales.			
<b>8.</b>	<b>PROGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS.</b>			
	8.1. 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. Las empresas externas que brindan los servicios de calibración están certificadas.			
<b>9.</b>	<b>PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO.</b>			
	9.1. La planta tiene un programa de mantenimiento preventivo de los equipos para garantizar su correcto funcionamiento, el programa debe indicar los procedimientos y las frecuencias de los mantenimientos.			
<b>10.</b>	<b>ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.</b>			
	10.1. 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.			
	10.2. La empresa cuenta con laboratorios para la evaluación físico-química y microbiológica de los productos, debidamente construidos, equipados con instrumentos de control actualizados y de buen funcionamiento. Tiene procedimientos estandarizados de los diferentes métodos de análisis y ensayos.			

Nombre y Apellido	Cédula	Función	Firmas
		PERITO TÉNICO	

El representante de la empresa manifiesta reconocer como válida y aceptable toda la información contenida en esta acta:

Nombre: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Sello de la Empresa

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

## ANEXO VI

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

#### **DECLARACIÓN JURADA DE NO PROHIBICIÓN A PARTICIPAR Y DE NO ESTAR EN PROCESO DE QUIEBRA**

En la ciudad de \_\_\_\_\_, República Dominicana, a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_, por ante mi Dr. \_\_\_\_\_, dominicano, mayor de edad, estado civil \_\_\_\_\_, domiciliado y residente en esta ciudad, portador de la Cedula de Identidad y Electoral número \_\_\_\_\_, Abogado-Notario Público de los del número de \_\_\_\_\_, con mi estudio profesional abierto en \_\_\_\_\_, de esta ciudad, asistido de los testigos que al final de este acto serán nombrados, compareció personalmente el (los) señor(es) \_\_\_\_\_, Cedula de Identidad y Electoral No. \_\_\_\_\_, domiciliado(s) y residente(s) en la Calle \_\_\_\_\_, de la Ciudad \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_ de la República Dominicana \_\_\_\_\_, propietario de la empresa \_\_\_\_\_, ubicada en la Calle \_\_\_\_\_, No. \_\_\_\_\_, del Municipio y Provincia \_\_\_\_\_, persona(s) a quien(es) doy fe de conocer, y me declaro(aron) libre y voluntariamente, lo siguiente:

**PRIMERO:** Que no se encuentra dentro de las prohibiciones que establece el Artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones del Estado Dominicano;

**SEGUNDO:** Que estamos al día en el pago de nuestras obligaciones laborales y fiscales, conforme a nuestra legislación vigente;

**TERCERO:** Que no estamos sometidos a un proceso de quiebra;

**CUARTO:** Nos comprometemos a que en caso de ser adjudicatario, realizaremos una primera entrega equivalente al 20% del monto total de los bienes contratados.

**QUINTO:** Que en el caso de resultar adjudicatario, acepta las supervisiones e inspecciones de su local y los equipos de producción, por parte de la Entidad Contratante; tanto en la fase previa a la firma del Contrato como durante la ejecución del mismo.

**SEXTO:** No se encuentra en proceso de fiscalización, deudas e incumplimientos de contratos tipificados como grave con el INABIE.

**SEPTIMO:** Mi capacidad instalada para este proceso licitatorio no la comprometeré con otras actividades.

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

TESTIGOS

TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

## ANEXO VII

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

### DECLARACION JURADA DE ACEPTACION DEL PRECIO DADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

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

**Unico:** Que acepta mediante esta declaración jurada el **PRECIO ESTÁNDAR O ÚNICO** dado en el Pliego de Condiciones Específicas del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) como Oferta Económica, la cual será introducida en el Sobre A; por considerar que dicho precio se ajusta a los costos de producción y que resulta beneficioso a los intereses tanto particulares como a los del INABIE

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

TESTIGOS

TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

## ANEXO VIII

### NOMENCLATURA DEL CONTRATO

**Contrato de Bienes y Servicios para el proceso Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-000 , para la Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), 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*

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

*los oferentes nacionales no cuenten con la capacidad requerida para la ejecución de los mismos; o cuando habiéndose realizado una licitación nacional, no se presente alguna propuesta o ninguna cumpla con los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones.*

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

**Por cuanto:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil en fecha \_\_\_\_\_ convocó a la participación en el proceso de Licitación Pública Nacional, Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-\_\_\_\_\_, para la Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), 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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

(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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

**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.

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

**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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044** Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

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

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

**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 expendirse 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.*

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

**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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

**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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

**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 5° 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

INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.

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.

**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 microorganismos 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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

**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 Bebidas Lácteas Pasteurizada (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), 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 uperización, 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:

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

### **Artículo 3: Objeto del contrato.**

3.1 La proveedora, \_\_\_\_\_, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con Registro Nacional de Contribuyente (RNC) Núm. \_\_\_\_\_, por medio del presente contrato se compromete a preparar, 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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

- 3.2 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\$ \_\_\_\_\_).
- 3.3 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.
- 3.4 La proveedora, reconoce que este contrato no genera exclusividad en el suministro de los bienes y servicios objeto del mismo, por lo tanto el INABIE puede suscribir contratos de igual o similar naturaleza con otras entidades públicas o privadas durante la vigencia y ejecución del presente contrato.

#### **Artículo 4: Monto del Contrato.**

- 4.1 Las Partes convienen en que el monto a pagar por el suministro de los bienes y servicios indicados en el artículo tres (3) de este contrato, asciende a un monto total de \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, dicho valor es el resultado de multiplicar la cantidad de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) raciones a un precio unitario de \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, por \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) días de escolaridad, distribuido de siguiente manera:
- a) \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, para el año escolar comprendido en el periodo 2022-2023, dicho valor es el resultado de multiplicar la cantidad de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) raciones a un precio unitario de \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, por \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) días de escolaridad.
- b) \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, para el año escolar comprendido en el periodo escolar 2023-2024; dicho valor es el resultado de multiplicar la cantidad de \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) raciones a un precio unitario de \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), con ITBIS incluido, por \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) días de escolaridad.
- 4.2 El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) realizará los desembolsos en la medida en que la proveedora realice la entrega de los bienes y servicios, conforme a las condiciones de pago establecidas en el artículo 6 del presente contrato.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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 Cumplimiento del Contrato.**

5.1 En cumplimiento con las disposiciones de la Ley Núm. 340-06, su Reglamento de Aplicación, Decreto Núm. 543-12, y el Pliego de Condiciones Específicas del proceso, La Proveedoradora 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.**

6.1 El pago será realizado en Pesos Dominicanos.

6.2 La proveedora no estará exenta del pago de los impuestos que pudieren generarse en virtud del presente contrato.

6.3 El anticipo ascenderá a un veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, es decir, la suma de \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), para lo cual La Proveedoradora deberá constituir una garantía de buen uso del anticipo equivalente al cien por ciento (100%) del monto indicado, la cual debe tener una vigencia de dos (2) años, contados a partir de su emisión. El anticipo se pagará de la forma siguiente:

a) Un cincuenta por ciento (50%) del valor total del anticipo que asciende a la suma de \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), correspondiente al año escolar 2022-2023, en un plazo de 45 a 60 días hábiles, luego del registro satisfactorio del contrato en el Sistema de Trámites

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

Regulares Estructurados (TRE) de la Contraloría General de la República y contra entrega de la póliza que garantice el Buen Uso del Anticipo.

- b) El cincuenta (50%) restante del valor total del anticipo, que asciende a la suma de \_\_\_\_\_ pesos dominicanos con \_\_\_\_\_/100 centavos (RD\$ \_\_\_\_\_), correspondiente al año escolar 2023-2024, en un plazo de 45 a 60 días hábiles, antes de iniciar el año escolar del periodo indicado.
- 6.4 El anticipo será amortizado (compensado) a razón de un 10% para el periodo del año escolar 2022-2023 y un diez por ciento (10%) para el periodo correspondiente al año escolar 2023-2024, mediante una tabla de amortización suministrada por la División de Contabilidad del INABIE, hasta completar el total anticipado.
- 6.5 El INABIE procederá a realizar vía libramiento pagos parciales contra presentación de facturas de la proveedora, para lo cual será necesario contar con el aval recepción conforme por parte del Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) y del Director(a) del Centro Educativo.
- 6.6 Los pagos parciales serán realizados en un plazo de 45 a 60 días hábiles, luego de la recepción conforme de las raciones y de las facturas.
- 6.7 Las facturas deberán ser emitidas a nombre del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), contener Número de Comprobante Fiscal Gubernamental (NCF) e ITBIS debidamente transparentado.
- 6.8 Los pagos serán realizados atendiendo a las políticas de pago establecidas para el Gobierno Central.
- 6.9 Requisitos mínimos de lo conduce y facturas:
- a) El formulario de conduce debe contener número, fecha, datos del centro educativo, tales como nombre, director, teléfono, dirección, código, provincia o municipio, regional o distrito.
- b) Al realizar la entrega de raciones al centro educativo, la proveedora deberá enviar los conduce en original y copia, conservando el original para fines de reclamación del pago y dejando la copia en el centro educativo.
- c) Los conduce deberán estar firmados (a puño y letra) y sellados, tanto por la proveedora, como por el centro educativo donde corresponde la entrega y deberá contener la descripción y cantidad de las raciones entregadas, no deberá contener borrones, tachaduras o sobre-escrituras de ningún tipo, cualquier aclaración deberá hacerla quien recibe en el centro, en el espacio destinado para ello, denominado “observaciones” y quien recibe debe hacer constar en el conduce la fecha y la hora de la recepción.
- d) La factura deberá contener la fecha de emisión, nombre, RNC, dirección y teléfono de la proveedora, Número de Comprobante Fiscal Gubernamental (NCF) y su fecha de vencimiento, periodo que abarca la facturación, número del contrato, la numeración de los conduce 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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

### **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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

- 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 higiénico-sanitarias y aseguramiento de la calidad: Es responsabilidad de la proveedora, la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece a los beneficiarios del servicio de alimentación escolar, por lo que deberá elaborar los productos dentro de un ambiente de *buenas prácticas de manufactura del almuerzo escolar*, según el anexo \_\_\_\_\_, del Pliego de Condiciones Específicas.
- 8.8 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 beneficiarios del proceso Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-\_\_\_\_\_, sufrieren una afección gastrointestinal (intolerancias, indigestiones, reacciones alérgicas y/o enfermedades transmitidas por alimento “ETA”), la proveedora será la única responsable ante los afectados en función de los auxilios a realizarse, así como cualquier consecuencia ulterior generada por estas

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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 fichas 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.

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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.**

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

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

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

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

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

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

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

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

13.6 Si por una causa de fuerza mayor o caso fortuito, la adjudicataria no cumple con el cronograma de entrega, el INABIE extenderá el contrato por un tiempo igual al periodo en el cual la adjudicataria no

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

pudo cumplir, debido únicamente a esta causa. Ambas partes deberán notificar la ocurrencia devenida de la fuerza mayor o caso fortuito, dentro de un plazo razonable según la gravedad del evento ocurrido.

#### **Artículo 14.- Medidas a tomar.**

14.1 Las partes acuerdan que:

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

#### **Artículo 15: Equilibrio económico.**

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

#### **Artículo 16: Adendas al contrato.**

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

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

#### **Artículo 17: Rescisión del Contrato.**

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

### **Artículo 18: Incumplimiento contractual.**

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

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

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

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

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

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

**Artículo 21: Finalización del contrato.**

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

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

**Artículo 22: Solución de controversias.**

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

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

**Artículo 23: Interpretación del contrato.**

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

**Artículo 24: Legislación Aplicable.**

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

**Artículo 25: Calidad de las Partes.**

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

**Artículo 26: Idioma Oficial.**

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

**Artículo 27: Títulos.**

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

**Artículo 28: Acuerdo Íntegro.**

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

**Artículo 29: Prohibición de Actividades Conflictivas.**

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

**Artículo 30: Gastos legales.**

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

**Artículo 31: Elección de Domicilio.**

**INABIE-CCC-LPN-2022-0044 Contratación de los Servicios de Elaboración de Productos PASTEURIZADOS (Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Bebida Láctea con Avena), para su distribución a los Centros Educativos Públicos durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024.**

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

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

\_\_\_\_\_  
**Víctor Ramón Casto Izquierdo**  
Actuando en nombre y representación del  
**Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

\_\_\_\_\_  
Notario Público