

539



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

CONTRATO DE ADQUISICION DE ALIMENTOS CRUDOS Y ALIMENTOS PROCESADOS Y SU DISTRIBUCION A LOS CENTROS EDUCATIVOS PUBLICOS PARA SER UTILIZADO EN LA ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS, DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2016-2017; LLEVADA A CABO POR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, MODALIDAD PAE-FRONTERIZO, DEL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN. (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06)

CONTRATO MODALIDAD MIPYME  
PERSONA JURIDICA

1.- INTRODUCCION:

1.1.- GENERALES:

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

De la otra parte, la razón social **DISTRIBUIDORA PDS, SRL**, RNC No.1-31-12622-7, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con su domicilio social y asiento principal en la Av. Circunvalación Sur, 235, Sector San Miguel, San Juan de la Maguana, República Dominicana, debidamente representada por su Gerente el Sr. **PEDRO DE LOS SANTOS SANCHEZ**, mayor de edad, portador de la Cédula de Identidad y Electoral No. 012-0003356-9, domiciliado y residente en la C/ Proyecto 14, No. 16, San Juan de la Maguana, R.D., y accidentalmente en Santo Domingo, Distrito Nacional, quien para los fines del presente Contrato, se denominará **EL SUPLIDOR** o **SEGUNDA PARTE**.

Para referirse a ambos se les denominará **LAS PARTES**.

1.2.- PREAMBULO:

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

**POR CUANTO:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil es la instancia responsable de la Implementación, Supervisión y Control del Programa de Alimentación Escolar (**PAE**), y de trabajar en el diseño, fortalecimiento de las normas, procesos administrativos financieros, sistemas de control y aseguramiento de la calidad, así como, de todo el proceso legal que implica la selección de los proveedores de alimentos líquidos y sólidos que ofrecen sus servicios en el Programa de Alimentación Escolar.

**POR CUANTO:** La Ley 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, y su posterior modificación contenida en la Ley 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del dos mil seis (2006), establece entre los Procedimientos de Selección la Licitación Pública Nacional.





**POR CUANTO:** A que la referida Ley, en su Artículo 16, numeral 1, establece además que: "Licitación Pública: Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los pliegos de condiciones correspondientes."

**POR CUANTO:** La selección y contratación de los Suplidores del **Programa de Alimentación Escolar, Modalidad PAE-FRONTERIZO** se realizó en base a la Licitación Pública Nacional de Doble Apertura, Referencia: **INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06**, llevada a cabo por el **INABIE** para el periodo escolar **2016-2017**, con lo cual se garantiza el abastecimiento de los alimentos servidos en todas las escuelas públicas del país, evitando así situaciones de deserción escolar por falta de una alimentación diaria que desincentivaría a los niños y niñas a asistir a los centros educativos.

**POR CUANTO:** La Ley No.488-08, es la que crea un marco regulatorio para promover el desarrollo social y económico nacional a través del fortalecimiento competitivo de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas(MIPYMES) del país, para contribuir por su intermedio a la creación de nuevos empleos productivos; y mejorar la distribución del ingreso, mediante la actualización de la base institucional vigente de las mismas, y la instauración de nuevos instrumentos que promuevan y faciliten su desarrollo integral y su participación eficiente en la estructura productiva de la nación.

**POR CUANTO:** En fechas Lunes 29 y martes 01 de marzo 2016, **EL INSTITUTO** llamo a participar en la Licitación Pública Nacional para la Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2015-2016; llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad PAE-FRONTERIZO, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación. (Referencia: **INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06**)

**POR CUANTO:** Que el día Jueves 14 de abril 2016, se procedió a la recepción de las propuestas (Sobres A y B) y apertura y lectura de los Sobres "A", contentivos a las Propuestas Técnica, en presencia del Comité de Licitaciones y del Notario Público actuante.

**POR CUANTO:** Que desde los Viernes 27 de mayo al lunes 30 de Mayo 2016, se procedió a notificar a los Oferentes que habían quedado habilitados para la apertura y lectura de las Propuestas Económicas "Sobre B".

**POR CUANTO:** Que el día Miércoles 15 de junio 2016, se procedió a la apertura y lectura de los Sobres "B", contentivos de las Propuestas Económicas, conteniendo La Declaración Jurada ante Notario de Aceptación de Precio Único dado por el **INABIE** y la Póliza de Seguro o Garantía de Seriedad de la oferta, de los Oferentes que habían superado la primera etapa de la Licitación, en presencia del Comité de Licitaciones y del Notario Público actuante.

**POR CUANTO:** Que después de un minucioso estudio de todas las Propuestas presentadas, el Comité de Compras y Contrataciones de **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil**, mediante Acta No. **LPN-2016-MIPYMES-06**, de fecha **30 de Junio del año DOS MIL DIECISEIS (2016)**, le adjudicó a **EL SUPLIDOR** el Contrato de Suministro para la adquisición de los Bienes que se indican más adelante.

**POR CUANTO:** A que los días 30 de junio al 13 de julio 2016, el **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil** procedió a la notificación del resultado de la Licitación conforme al Cronograma establecido.

**POR CUANTO:** En fecha **CINCO (05) de AGOSTO del año DOS MIL DIECISEIS (2016)**, **EL SUPLIDOR** constituyó la Garantía o póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato, correspondiente al uno (1%) del monto total adjudicado, en cumplimiento a la disposición del Artículo 112 del Reglamento de Aplicación de la Ley, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de Septiembre del dos mil doce (2012).

**VISTA:** La Constitución de la República Dominicana

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



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

**VISTA:** La Ley 488-08 sobre las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)

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

**VISTO:** El Calendario Escolar Aprobado para el periodo (2016-2017)

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

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

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

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

**VISTA:** El acta de adjudicación de referencia (LPN-2016-MIPYMES-06) de fecha 30 de Junio del año DOS MIL DIECISEIS (2016) emitida por el comité de compras y contrataciones del INABIE

### 1.3.- DEFINICIONES:

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

**Pliego de Condiciones:** Documento que contienen las bases de un proceso de selección y contratación, en las cuales se indican los antecedentes, objetivos, alcances, requerimientos, planos para el caso de obras, especificaciones técnicas o términos de referencias, y más condiciones que guían o limitan a los interesados en presentar ofertas.

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

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

**El Gobierno:** El Gobierno de la República Dominicana.

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

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

**OMS:** Organización Mundial de la Salud

**OPS:** Organización Panamericana de la Salud.

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





#### 1.4.- IDIOMA:

El presente Contrato ha sido redactado en español, que será el idioma de control para todos los asuntos relacionados con el significado e interpretación de los términos y condiciones de este documento.

#### 2. ACUERDO:

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

#### LAS PARTES HAN CONVENIDO LO SIGUIENTE:

**ARTÍCULO 1: OBJETIVO DEL CONTRATO:** La **SEGUNDA PARTE** por medio del presente contrato se compromete a la entrega de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2016-2017; llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad **PAE-FRONTERIZO**, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación. De acuerdo con las condiciones fijadas en el Pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de Referencia: **(INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06)**.

**ARTÍCULO 2: VALIDEZ DEL CONTRATO:** El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico, al acto definitivo de Adjudicación y la constitución de las Póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato.

**ARTÍCULO 3: ALCANCE DEL SERVICIO:** El **SUPLIDOR** deberá entregar, según los lotes (F08, F09, F10, F11, F12, F13 Y F16) adjudicados, los alimentos crudos y procesados (**Guandules Verdes, Berenjena, Huevo, Cebolla, Codito, Atún enlatado en aceite vegetal, Maíz, Sardina, Tayota, Zanahoria, Arroz, Habichuelas Rojas, Filete de Bacalao seco y salado, Aceite Vegetal, Sal Yodada, Avena, Guineo Verde, Guineo Maduro, Mantequilla, Canela, Azúcar Crema, Plátano Verde, Ajíes cubanela, Salsa Tomate,**), requeridos para la elaboración del menú formulado por el INABIE, modalidad **PAE-FRONTERIZO**, la cantidad de **OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE (8,849)** raciones alimenticias bajo las condiciones que se describen en el artículo 4, y realizar su distribución a los centros educativos públicos durante al año escolar 2016-2017, iniciando desde el **LUNES 22 de AGOSTO** del año **2016** hasta el **JUEVES 29 de JUNIO** del año **2017**, cumpliendo con todo lo especificado en este contrato y lo dispuesto en el pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de Referencia: **(INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06)**.


0.5.9

**No hay nada escrito debajo de estas líneas**





**ARTÍCULO 4: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS:**

 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: ARROZ SELECTO GRADO II</b>		CODIGO: PR - FT-A-001
			REVISION: 02
			PAGINA: 11
<b>1. DATOS DEL PRODUCTO</b>			
Nombre	ARROZ SELECTO GRADO II		
Definición	Arroz. Granos enteros pulidos de la especie Oriza Sativa L. El arroz selecto Grado II responde a características mínimas de calidad establecidas para esta categoría.		
Duración	Según condiciones de almacenamiento		
Almacenamiento	Lugar fresco y seco, con buenas condiciones higiénico sanitarias		
Envase	El arroz debe estar envasado en un material apropiado, que asegure la calidad del producto durante su vida útil.		
<b>2. REQUISITOS GENERALES</b>			
<p>El arroz debe tener olor y color característico y adecuado para el consumo humano. Debe estar exento de insectos, restos de envases u otra materias extraña que indique mala manipulación del producto. El arroz adquirido por el PAE deberá estar empacado en fundas plásticas transparentes, resistentes y bien selladas. No deberán tener manchas por humedad o por manipulación inadecuada del producto.</p>			
<b>3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS</b>			
<b>ESPECIFICACIONES</b>		<b>MAXIMO</b>	
Granos Partidos		18.0%	
Impurezas		0.8%	
Humedad		15.0%	
Residuos de Plaguicidas		Según Codex Alimentarius para este producto	
<b>4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS</b>			
<b>ASPECTO</b>	<b>DESCRIPCION</b>		
Aspecto	Granos bien pulidos, sin aglomeración por alta humedad		
Color	Blanco, característico del arroz, propio del arroz fresco y bien almacenado		
Sabor	El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico,		
Olor	Característico del arroz crudo fresco, libre de olores extraños.		

*P. S.*



 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: BERENJENAS FRESCAS</b>	CODIGO: FT-PR-B-001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1/ 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>BERENJENAS FRESCAS</b>
<b>Definición</b>	La berenjena es el fruto de la especie <i>Solanum melongena L.</i> fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa, luego de ser cocido.
<b>Duración</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de Las berenjenas es de 7 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
<b>Forma y designación</b>	Las berenjenas a ser distribuidas en el PAE deben ser variedades nacionales de forma alargada o redonda.
<b>Características lotes en la entrega</b>	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por berenjenas similares en cuanto a forma, es decir que las berenjenas alargadas no deben mezclarse con las redondas
<b>Almacenamiento</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las berenjenas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>Envase</b>	Las berenjenas deben ser transportadas en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

**2. REQUISITOS GENERALES**

2.1 Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).  
 Deben tener un estado de desarrollo suficiente, con la pulpa interior esponjosa, suave.

2.2 Deben estar bien desarrolladas, firmes, compactas al tacto. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, u otro defecto que indique mala manipulación.

**3. REQUISITOS FISICOS**

Las berenjenas a ser distribuidas el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben tener un peso mínimo de 240 gramos.


**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de berenjenas frescas y sanas
Color	Morado con jaspeado blanco
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

P.S.S





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 2/1/13
	<b>PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS</b>	CODIGO: FT-PR-AH-001 REVISION: 03 PAGINA: 1/1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	AVENA EN HOJUELAS
Definiciones	Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar la avena en grano.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales (humedad, temperatura)

**2. REQUISITOS GENERALES**

La avena en hojuelas deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarados, sanos y limpios, exentos de materia terrosa y en perfecto estado de conservación.  
La avena deberá estar empacada en envases adecuados, preferiblemente transparentes que permitan observar el producto. Deberá estar libre de insectos y materias extrañas.

**3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS**


REQUISITOS	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		12%
Proteinas	13.6%	
Fibra		2.3%
Grasa		10%

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Mezcla de hojuelas grandes, medianas y pequenas integras.
Color	Caracteristico
Sabor y Olor	Olor y sabor a producto fresco, característico de la avena

*P.S.S.*  
*[Signature]*



 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: CODITOS</b>	CODIGO: FT-PR-C-001
		REVISION: 03
		PAGINA: 1/1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>CODITOS</b>
Definiciones	Los coditos son un tipo de pasta alimenticia corta, con forma tubular y semicircular que se elaboran a partir de harina, agua, huevos, sal y otros ingredientes autorizados y se cuecen en agua hirviendo.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente, buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase debe ser de material grado alimenticio, que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Deben estar hermeticamente sellados, ser transparentes (que permitan observar su contenido), resistentes a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

### 2. REQUISITOS GENERALES

Los coditos deberan presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma. Luego de ser cocidos en las condiciones que aparecen descritas en el envase, deben conservar su forma original, tener la firmeza propia del producto y no ser pastosos.

Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.

REQUISITOS	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		13%
Proteinas	12.0%	
Carbohidratos	75%	

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas
Color	Caracteristico
Sabor y Olor	Caracteristico de pasta fresca

15.9  






 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: GUANDULES ENLATADOS</b>	CODIGO: PF-FT-H-001
		REVISION:02
		PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>GUANDULES ENLATADOS</b>
Definiciones	Son guandules ( <i>Cajanus cajan L</i> ) preservados en agua y sal, en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento termico apropiado.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los guandules utilizados deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.

Los guandules procesados en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

**3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS**

PARAMETROS	VALORES
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rótulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme
Color	Color verde, propio del producto cocido
Sabor y Olor	Característico del propio


Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales

**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los guandules no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C . Deberán estar exentas de la presencia de clostridium botulinum.

P.S.S  




 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: HABICHUELAS ROJAS ENLATADAS</b>	CODIGO: PF-FT-H-001
		REVISION:02
		PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>HABICHUELAS ROJAS ENLATADAS</b>
Definiciones	Son habichuelas rojas preservadas en agua y sal en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y esterilizados empleando un tratamiento termico apropiado para su conservación.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos de l producto.La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos.

Las habichuelas procesadas en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color , olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes,saborizantes ni aromatizantes agregados.

**3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS**

PARAMETROS	VALORES
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rótulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme
Color	Color marrón rojizo, uniforme, propio del producto
Sabor y Olor	Característico del propio

Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales


**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Las habichuelas no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C . Deberán estar exentas de la presencia de clostridium botulinum.

*Handwritten signature and initials in blue ink.*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: HUEVOS</b>	CODIGO: FT-PR-H-001 REVISION: 04 PAGINA: 1/1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>HUEVOS</b>
Definiciones	Es el producto de la gallina ( <i>Gallus domesticus</i> ) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.
Duración	15 días en condiciones de almacenamiento adecuado
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura, humedad). Los huevos deben almacenarse en un lugar limpio, fresco, protegidos y aislados del suelo y paredes.
Envase	Los envases donde se colocan los huevos deben ser de una material adecuado, resistentes a golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.

### 2. REQUISITOS GENERALES


Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar frágil.  
Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.

### 3. REQUISITOS FISICOS

Los huevos adquiridos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) serán grado A con un peso comprendido entre **55.0 - 60.0 gramos**

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.
Color	Cáscara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.
Sabor y Olor	Propio del huevo fresco. Ausencia de olores extraños.

15.9  




 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: MAIZ ENLATADO</b>	CODIGO: PF-FT-MEL-001
		REVISION: 02
		PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>MAIZ ENLATADO</b>
Definiciones	Es el maiz en grano, preservado en agua y sal en recipientes de hojalata, herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento termico apropiado
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

El maiz utilizado como materia prima deberá estar en su grado óptimo de desarrollo, proveniente de mazorcas sanas, limpias. Los granos deben estar enteros, con un color amarillo uniforme. El maiz en grano procesado en una salmuera compuesta por agua y sal, deberá presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

**3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS**

PARAMETROS	VALORES
VACIO, referido a 760 mm Hg	Minimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Minimo : 90.0 %
Masa escurrida	Minimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rótulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme
Color	Color amarillo, uniforme. propio del producto
Sabor y Olor	Caracteristico del propio

**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

El maiz enlatado no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C . Deberán estar exentas de la presencia de clostridium botulinum.

*Handwritten signature and initials in blue ink.*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: SARDINAS ENLATADAS</b>	CODIGO: FT-PF-SEL-001
		REVISION: 01
		PAGINA: 1 / 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>SARDINAS ENLATADAS</b>
Definiciones	Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido ( aceite vegetal, salsa de tomate, agua, u otros ) en recipientes metálicos herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
Características	Las sardinas a ser distribuidas en el PAE deben estar preparadas en salsa de tomate. No deben ser picantes.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente.  
 Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las visceras y las escamas.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas
Color	Color propio de la sardina en salsa de tomate
Sabor y Olor	Característico del producto

Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales

**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

En las sardinas enlatadas la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.

*Handwritten signature and initials in blue ink.*



 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 4/2/16
	<b>PRODUCTO: TAYOTA FRESCA</b>	CODIGO: FT-PR-T-001
		REVISION: 01
		PAGINA: 1/ 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>TAYOTA FRESCA</b>
Definición	La tayota e es el fruto de una cucurbitacea fresco, sano, utilizado para el consumo luego de su coccion. Corresponde al grupo de las hortalizas.
Duracion	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las tayotas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
Forma y designación	Las tayotas a ser distribuidas en el PAE deben ser de las variedades mas conocidas en el pais, en estado optimo de madurez.
Caracterisiticas lotes en la entrega	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por tayotas similares en cuanto a forma y grado de madurez.
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las tayotas se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higienico -sanitarias. Si el almancenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
Envase	Los tayotas pueden ser transportados en envases abiertos (canastos,cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar construídos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los centros educativos.

**2.REQUISITOS GENERALES**

2.1 Las tayotas deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas ( tierra, tallos, hojas, ramas).  
La piel de las tayotas debe ser brillante , sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras).  
2.2 Deben estar bien desarrolladas . No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada .

**4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de tayotas frescas y sanas
Color	Verde a verde amarillo
Sabor	Característico del producto , fresco, libre de sabores s extraños.
Olor	Característico del producto fresco, libre de olores extraños.

Handwritten signature and initials in blue ink on the right margin.





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: ZANAHORIAS FRESCAS</b>	CODIGO: FT-PR-Z-001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1/ 2

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

<b>Nombre</b>	<b>ZANAHORIAS FRESCAS</b>
<b>Definición</b>	La zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco o cocida.
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las zanahorias es de 7 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
<b>Almacenamiento</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las zanahorias se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higienico -sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>Envase</b>	Las zanahorias deben ser transportadas en envases abiertos (canastos,cajas)o sacos , limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

### 2. REQUISITOS GENERALES

- 2.1 Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).
- 2.2 No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación.
- No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratadas.

### 3. REQUISITOS FISICOS

Las zanahorias a ser distribuidas el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben tener un peso mínimo de 130 gramos.


### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de zanahorias frescas y sanas
Color	Naranja, propio de las zanahorias
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto natural, fresco, libre de sabores extraños.
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

15/9





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 16/7/14
	<b>PRODUCTO: FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO</b>	CODIGO: FT- PF-SE-001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO</b>
Definiciones	Es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por medio de la adición de sal para fines de conservación.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.

**2. REQUISITOS GENERALES**

El producto se presenta como lonjas de pescado seco y salado que se obtienen mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez retirado las aletas, espinas principales y la pared central. Debe presentar un aspecto uniforme, con las lonjas integra, sin flecos o trozos sueltos. El envase debe ser grado alimenticio, herméticamente cerrado. No debera tener particluas extrañas (cristales, metales, plasticos u otros materiales).

**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete Consistencia firme al tacto.
Color	normal, propio del bacalao salado. No debe presentar coloracion rojiza propia asociada a presencia de microorganismos halofilos.
Sabor y Olor	Caracteristico del propio

*Handwritten signature and initials in blue ink.*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 16/7/14
	<b>PRODUCTO: TUNA EN LATAS</b>	CODIGO: FT-PF-TEL-001 REVISION: 00 PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>TUNA EN LATAS</b>
Definiciones	Es el producto elaborado a partir de diferentes especies del pez atun, cocido en un medio liquido ( aceite vegetal, salsa de tomate, agua, u otros ) y envasado en recipientes metálicos (latas) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
Características	Las TUNAS a ser distribuidas en el PAE deben estar preparadas en aceite vegetal. La forma de presentacion del producto es : compacto o en trozos
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los atunes utilizados para la elaboración del producto deben ser sanos, limpios, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente.

El producto enlatado deberá estar constituido por uno o varios trozos del pez, sin restos de vísceras, piel ni espinas.

El aceite utilizado como medio de preparación debera ser vegetal, transparente y libre de partículas extrañas.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Trozo entero o trozos uniformes del pez, de aspecto normal, en aceite vegetal transparente.
Color	Color propio del producto, uniforme. No deberá tener decoloraciones, ennegrecimiento u otro color anormal
Sabor y Olor	Sabor agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños.El sabor del aceite debe ser agradable, sin sabores rancios u objetables.

Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales.

**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

En las tunas enlatadas la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.

*P. G. G.*  
*[Signature]*



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

**FICHA TECNICA**

FECHA: 7/13

CODIGO: FT-PR-AS-001

REVISION: 02

PAGINA:1/1

**PRODUCTO: ACEITE DE SOYA**

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>ACEITE DE SOYA</b>
Definición	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie Glycine max (L.) Merrill, sanas, limpias y en buen estado de conservación.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales de temperatura y humedad.

**2. REQUISITOS GENERALES .** El aceite de soya no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas.

El aceite de soya adquirido por el PAE eberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente, que permita ver el producto.

**3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS**

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Densidad Relativa a 25 °C	0.910	-
Indice de Refraccion a 40° C	1.4642	1.4702
Indice de Saponificacion (mg KOH/g de aceite)	189	195
Indice de Yodo (metodo de Wijs)	120	195

**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Sabor	Propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.
Color	Color amarillo claro, uniforme propio del aceite de soya
Olor	Suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto, textura	Viscosidad propia del producto.

15.9





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 2/13
	<b>PRODUCTO: SAL REFINADA</b>	CODIGO: FT-PR-S-001
		REVISION: 02
		PAGINA: 1/ 1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>SAL REFINADA</b>
Definición	Es el producto obtenido de la purificación y refinado del Cloruro de Sodio, utilizando procedimientos apropiados.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico- sanitarias

### 2. REQUISITOS GENERALES

La sal de calidad alimentaria debe presentarse bajo forma de cristales blancos, estará libre de impurezas. La sal deberá ser **yodada**. Podrá contener aditivos alimentarios aprobados por las reglamentaciones vigentes. El producto debe estar envasado en recipientes adecuados para su conservación.

### 3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco)	98.0%	-
Contenido de Yodo elemental	30 ppm	100 ppm

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas
Color	Blanco
Sabor y Olor	Sabor salino característico y olor inodoro

P.S.S  




Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

### FICHA TECNICA

FECHA: 4/2/16

CODIGO: FT-MANT-001

REVISION: 01

PAGINA: 1 / 1



#### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>MANTEQUILLA</b>
Definición	Es el producto graso derivado de la crema de leche de vaca higienizada, que se presenta en forma de emulsion , con adición de sal (calidad alimentaria).
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Bajo refrigeración

**2. REQUISITOS GENERALES .** La mantequilla debe tener olor y sabor característicos, libre de olores y sabores rancios o extraños. El color debe ser uniforme.  
 La consistencia debe ser propia del producto.  
 La mantequilla debe ser envasada en recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.

#### 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad (porcentaje en masa)		16%
Materia grasa proveniente de la crema de leche (porcentaje en masa)	80%	
Sólidos lácteos, sal, aditivos autorizados		4%

#### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de este producto
Color	Amarillo uniforme, característico del producto
Sabor y olor	Suave, propio del producto fresco

Fig. 9





Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

### FICHA TECNICA

FECHA: 15/7/13

CODIGO: FT-PR-C-001

REVISION: 03

PAGINA: 1/ 1

**PRODUCTO: CANELA EN ASTILLAS**

#### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>CANELA EN ASTILLAS</b>
Definición	La canela es la zona interna de la corteza del árbol canelo ( <i>Cinnamomum verum</i> ) perteneciente a la familia de las Lauráceas. Se utiliza para mejorar el sabor y aroma de los alimentos.
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento.
Almacenamiento	Lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico- sanitarias.
Envase	El envase de la canela debe ser de un material grado alimenticio, transparente, que permita observar el producto.

#### 2. REQUISITOS GENERALES

La canela en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimento.

#### 3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS

REQUISITOS	VALOR
Humedad (máximo)	14 %

#### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS


CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Se presenta en forma de astillas de la corteza del árbol de origen, con color uniforme, libre de materias extrañas.
Color	Marrón rojizo, característico del producto
Sabor y Olor	Sabor intenso entre dulce y amargo, olor agradable, característico del producto.

#### 5 REQUISITOS SANITARIOS

La canela deberá estar libre de insectos, parásitos y hongos u otro material contaminante.

Handwritten signature and initials in blue ink.



 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: AZUCAR CREMA</b>	CODIGO: FT-PR-AC-004
		REVISION: 02
		PAGINA: V1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>AZUCAR CREMA</b>
Definición	Es el producto sólido constituido esencialmente por sacarosa, obtenido a partir de la caña de azúcar ( <i>Saccharum officinarum</i> L) por cristales sueltos recubiertos por una película de miel madre.
Duración	De acuerdo al empaque y condiciones de almacenamiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico sanitarias
Envase	El azúcar crema que se entrega en los centros educativos, debe estar envasado en fundas transparentes, de material grado alimenticio, resistentes y bien selladas. Si el producto es reenvasado desde su envase original, el proceso debe realizarse bajo condiciones higienico-sanitarias adecuadas para evitar su contaminación.

### 2. REQUISITOS GENERALES DEL PRODUCTO

El azúcar debe estar libre de materias extrañas (materia terrosa, bagazo, piedras, partículas metálicas, parásitos) u otro material que indique manipulación inadecuada del producto.

### 3. REQUISITOS FISICO QUIMICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		0.6 %
Polarización	98.0%	
Cenizas		0.5%
Granulometría (Abertura media 0.8 mm)		30.5 %

### 3. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICOS

ASPECTO	DESCRIPCION
Aspecto	Cristales de granulación uniforme, sin aglomeraciones
Color	Crema
Sabor y Olor	Sabor dulce característico del azúcar crema y olor inodoro

M.C.S.







 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: PLATANO VERDE</b>	CODIGO: FT - PR-P-001 REVISION: 03 PAGINA : 11

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>PLATANO VERDE</b>
Definición	Producto obtenido de plantas de la variedad del género <i>Musa</i> destinado al consumo fresco.
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias
Envase	Los plátanos se entregan a granel en los centros educativos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), estar enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones , mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.

**3. REQUISITOS FISICOS**


Los plátanos adquiridos en el Programa de Alimentación Escolar ( PAE) serán del tipo barahonero, cibaeño u otra variedad similar, con un peso mínimo de 200 gramos.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Bien formado, con el pedúnculo intacto
Color	Coloración uniforme verde, sin madurar
Sabor y Olor	Característico del producto.

A.G.Y.  




 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: CEBOLLA ROJA O BLANCA</b>	CODIGO: FT-PR-C-001
		REVISION: 03
		PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>CEBOLLA ROJA O BLANCA</b>
Definición	La ceolla es un bulbo de plantas obtenidas de <i>Allium Cepa L</i> , destinado al consumo fresco y en estado natural .
Duracion	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias
Envase	El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuado, que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolileno. Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Las cebollas deben presentar las siguientes características:

- 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras.
- 2.2 Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala panipulación.
- 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas.
- 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.

**3. REQUISITOS FISICOS**

Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre ( diámetro máximo ) mayor de 2.0 cm.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**


CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Bulbo bien formado, seco, sano
Color	Coloración roja o blanca propia del producto sano
Sabor y Olor	Característico del producto.

15/7







 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 8/2/16
	<b>PRODUCTO: GUINEO VERDE</b>		CODIGO: FI-GV-001
			REVISION: 00
			PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>GUINEO VERDE.</b>
Definiciones	Es la fruta del arbol genero Musa, perteneciente a la familia de las musaceas, sin madurar (verde) , listo para su consumo directo.
Características	Guineo verde, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogenea en cuanto a la variedad, color y calibre.
Duración	5 días a temperatura ambiente
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases limpios y secos.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los guineos verdes deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar) enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones , mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.

**3. PESO DEL PRODUCTO**

Los guineos verdes distribuidos en el Programa de Alimentacion escolar deben tener un peso minimo de 130 gramos.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio del guineo verde
Color	Verde uniforme, sin madurar
Sabor y Olor	Propios del guineo verde

*Handwritten signature and initials in blue ink.*



 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 16/7/14
	<b>PRODUCTO: GUINEO MADURO</b>	CODIGO: FT-PF-GN-001 REVISION: 00 PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>GUINEO MADURO</b>
Definiciones	Es la fruta del arbol genero Musa, perteneciente a la familia de las musaceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.
Caracteristicas	Guineo maduro, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogenea en cuanto a la variedad, color y calibre.
Duración	5 días a temperatura ambiente
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	Los guineos se entregaran a los centros educativos e n envases plasticos limpios.

**2. REQUISITOS GENERALES**


Los guineos deberan presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloracion amarilla sea predominante, con algunas areas negras. Deben ser duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato fisico producidos por friccion, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.

**3. PESO DEL PRODUCTO**

Los guineos distribuidos en el Programa de Alimentacion escolar deben tener un peso minimo de 150 gramos.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio del guineo maduro
Color	Amarillo con pequeñas areas negras.
Sabor y Olor	Propios del guineo maduro

1149  






	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 15/1/16
			CODIGO: FT-GS - 001
Ministerio de Educación	<b>PRODUCTO: GALLETA SALADA</b>		REVISION: 01
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil			PAGINA: 1 / 2

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

<b>Nombre</b>	<b>GALLETA SALADA</b>
<b>Definiciones</b>	Es el producto elaborado a base de harina de trigo, maiz u otra fuente aprobada por el INABIE, manteca vegetal o margarina, huevos, azucar, levadura agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases edecudados para su conservación.
<b>Duración</b>	Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.
<b>Almacenamiento</b>	En almacen limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no se afecte la integridad del producto.

### 2. REQUISITOS GENERALES

La galleta deberá estar íntegra y fresca. Su estructura física será compacta y uniforme de acuerdo a la forma de presentación.  
No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción.  
La galleta debe empacarse en un envase transparente, apropiado para la conservación e integridad del producto.

### 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

PARAMETROS	VALORES *
Grasas	8.0%
Proteínas	11.0%
Carbohidratos	66.0%
Energía	423.0 Kcal / 100 gramos
Tolerancia : ± 5.0 %	

**Composición nutricional para los valores \*:** Grasas : 4.56 g / Proteínas 6.3 g : / Carbohidratos / 37.0 g

### 4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES

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

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

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

### 5. PESO DE LA GALLETA

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

### 6. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Uniforme, consistencia propia del producto.
Color	Propio del producto bien cocido.
Sabor	Agradable, propio del propio fresco
Olor	agradable, propio del producto fresco.

15/1





Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

# FICHA TECNICA

FECHA: 15/1/16

CODIGO: FT-GS - 001

## PRODUCTO: GALLETA SALADA

REVISION: 01

PAGINA: 1/ 2

### 7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 5,000 UFC/g
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/g
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g
Levaduras	< 1.0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

15/1





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 15/7/13	
	<b>PRODUCTO: TOMATE FRESCO</b>		CODIGO: FT-PR-T-001	
				REVISION: 00
				PAGINA: 1/ 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>TOMATE FRESCO</b>
Definición	El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicon esculentum M</i> , fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica.
Duración	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de los tomates es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
Forma y designación	Los tomates a ser distribuidos en el PAE pueden ser redondos (de ensalada) o alargados (Bugalú o Barceló).
Características lotes en la entrega	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por tomates similares en cuanto a forma y grado de madurez, es decir que los tomates de ensalada no deben mezclarse con los Bugalú o Barceló.
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los tomates se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasados) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higienico -sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
Envase	Los tomates pueden ser transportados en envases abiertos (canastos,cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

**2. REQUISITOS GENERALES**

2.1 Los tomates deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas ( tierra, tallos, hojas, ramas).  
 La piel de los tomates debe ser brillante y lisa, sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras).  
 2.2 Deben estar bien desarrollados, firmes, no blandos, ni sobremaduros . No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada .


**3. GRADO DE MADUREZ**

3. La madurez de los tomates se clasifica de acuerdo a la siguiente tabla:

Grado de Madurez	Descripción
1	El tomate está completamente verde.
2	En el tomate existe un rompimiento del color verde hacia colores amarillo, rosado o rojo en no más del 10% de la superficie.
3	La superficie del tomate tiene entre un 10 y un 30% con colores verde, amarillo, rosado y rojo.
4	La superficie del tomate tiene entre un 30 y un 60% de color rosa y rojo.
5	La superficie del tomate tiene entre un 60 y 90 % de color rosado o rojo
6	La superficie del tomate con más del 90% de color rojo

El grado de madurez de los tomates distribuidos por el PAE deben ser grados 3 - 4 - 5.

1.4.9





Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

FICHA TECNICA

FECHA: 15/7/13

CODIGO: FT-PR-T-001

REVISION: 00

PAGINA: 2 / 2

PRODUCTO: TOMATE FRESCO

3. REQUISITOS FISICOS

Las tomates a ser distribuidos el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben cumplir con los siguientes requisitos de tamaño y peso:

FORME DEL TOMATE	DIAMETRO (mm)	PESO (gramos)
REDONDO (de ensalada)	Minimo: 54.0	Minimo: 110.0
ALARGADO (Bugalú, Barcelú)	Minimo : 45.0	Minimo : 95.0


4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de tomates frescos y sanos
Color	De acuerdo al nivel de maduración aprobado en 3.0
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

Handwritten signature and initials on the right margin





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: AJIES VERDES (CUBANELA)</b>	CODIGO: FT-PR-B-001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1/ 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>AJIES VERDES (CUBANELA)</b>
<b>Definición</b>	Los ajíes verdes cubanela, corresponden a una variedad de la especie <i>Cassicum annuun</i> , de forma alargada, utilizado para preparar comidas.
<b>Duración</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de Las berenjenas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 8 días.
<b>Caracterisiticas lotes en la entrega</b>	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por ajíes similares en cuanto a forma y color.
<b>Almacenamiento</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los ajíes se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higienico -sanitarias. Si el almancenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>Envase</b>	Los ajíes deben ser transportados en envases abiertos (canastos,cajas), sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar construídos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los centros educativos.

**2.REQUISITOS GENERALES**

- 2.1 Los ajíes deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos,hojas, ramas).
- 2.2 Deben estar bien desarrollados, firmes . No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, signos de ataques de plagas, o algún otro defecto que indique contaminación o mala manipulacón.

**3. REQUISITOS FISICOS**

Los ajíes verdes a ser distribuidas el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben tener un peso mínimo de 50 gramos.

**4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de ajíes, frescos y sanos
Color	verde, verde rojizo, propio de los ajíes cubanela
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

D.4.4





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

**ARTÍCULO 5: OBLIGACIONES DE LAS PARTES:** EL SUPLIDOR está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante. EL PROVEEDOR ejecutará el presente Contrato conforme a las actividades descritas en los anexos.

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

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

**ARTÍCULO 6: CONDICIONES HIGIÉNICOS-SANITARIAS Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** Es responsabilidad de la SEGUNDA PARTE la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece a los usuarios del servicio de Alimentación Escolar, por lo que deberá entregar los productos dentro de un ambiente de BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA y aseguramiento de la calidad según se establece en el siguiente cuadro de requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura y aseguramiento de la Calidad en las Empresas que entregaran raciones solidas del PAE-FRONTERIZO, y verificar el cumplimiento de las característica microbiológicas y físico-químicas de los mismos, mediante la realización de análisis en los laboratorios que determine el Instituto.

No hay nada escrito debajo de estas líneas

P. G. G.





## GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA: 3/2/14

REVISION  
00

PAGINA  
1 / 2

### 1. EDIFICACIONES

#### 1.1 AREA EXTERNA DEL ALMACEN

Las áreas externas de la planta (patios, parqueos, vías de acceso, jardines) se encuentran libres de basura, chatarra, acumulación de agua, maleza. El sistema de drenaje es adecuado.

#### 1.2 AREA INTERNA DEL ALMACEN

##### 1.2.1 PISOS

Los pisos están contruidos con material fácilmente lavable. Se encuentran en buen estado de conservación. Están limpios, sin acumulación de agua. Tienen un drenaje adecuado.

##### 1.2.2 PAREDES

Las paredes están construidas con material fácilmente lavable. Se encuentran en buen estado de conservación. Están limpias, sin residuos de alimentos pegados. Sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.

##### 1.2.3 TECHOS

Los techos están limpios, bien conservados, sin acumulación de sucio, condensación, pintura descascarada, ni partículas desprendibles. Libres de filtraciones, goteras y huecos que permitan el paso de las plagas.

##### 1.2.4 VENTANAS

Las ventanas están contruidas de material adecuado, se encuentran en buen estado, limpias, los exteriores cuentan con malla protectora contra plagas. Los marcos están limpios.

##### 1.2.5 PUERTAS

Las puertas están contruidas de material adecuado, se encuentran en buen estado, limpias. Tienen cierre hacia fuera. Las de acceso al exterior cuentan con malla protectora contra plagas. Los marcos están limpios y buen estado.

##### 1.2.6 INSTALACIONES ELECTRICAS

Las instalaciones eléctricas no ofrecen riesgos para las operaciones ni el personal. Están limpias y en buen estado.

##### 1.2.7 ILUMINACION

La iluminación es adecuada. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de rotura. La iluminación facilita la limpieza permitiendo observar desperdicios en lugares de difícil acceso.

##### 1.2.8 VENTILACION

La ventilación es adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor y eliminar el aire contaminado. Es adecuada según el área y cantidad de empleados.

##### 1.2.9 ELIMINACION DE DESECHOS SOLIDOS

El almacén dispone de zafacones suficientes, bien ubicados para la disposición de desechos sólidos. Tienen tapas y fundas plásticas dentro.

##### 1.2.10 ABASTECIMIENTO DE AGUA

El almacén cuenta con abastecimiento de agua para los baños y operaciones de limpieza.

### 2. LIMPIEZA DEL ALMACEN

#### 2.1 LIMPIEZA Y ORDEN DEL ALMACEN

El área de almacenamiento está limpia y ordenada, libre de tierra, restos de alimentos, empaques u otros materiales objetables.

#### 2.2 MATERIALES PARA LA LIMPIEZA

El almacén cuenta con escobas, cubetas, palas, recogedores de basura, detergente y otros materiales o productos que se requieren para la limpieza.

### 3. ORGANIZACIÓN DEL ALMACEN

#### 3.1 COLOCACION E IDENTIFICACION DE PRODUCTOS

El área de almacenamiento está organizada, con los productos colocados en orden alfabético u otro método. Los productos están colocados en tarimas, debidamente identificados. Las tarimas guardan la distancia correcta de las paredes (60 cm) y entre ellas (15 cm). No existen productos colocados en el piso.

#### 3.2 ALMACENAMIENTO DE OTROS MATERIALES

En el área donde están los alimentos no se almacenan productos químicos, cemento, materiales de limpieza u otros objetos

**3.3 AREA DE PRODUCTOS RECHAZADOS.** El almacén tiene áreas para la colocación de materiales rechazados o vencidos debidamente identificados. Las áreas tienen acceso restringido.

#### 3.4 ROTACION Y CONTROL DE EXISTENCIA DE LOS PRODUCTOS.

Los productos se almacenan y despachan de acuerdo a una rotación adecuada de manera que las existencias más antiguas se despachan primero (primera en entrar, primera en salir PEPS).

### 4. CONTROL ENTRADA –SALIDA DE PRODUCTOS

4.1 El almacén tiene registros de entrada de productos con datos de: fecha y hora de recepción, nombre del producto, fabricante, número de lote, fecha de vencimiento.

4.2 El almacén tiene registros de salida de productos con los siguientes datos: fecha y hora de despacho, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, nombre del destinatario.

### 5. SERVICIOS DE HIGIENE

5.1 El almacén cuenta con baños que incluyen inodoro y lavamanos. Están limpios y en buen estado de funcionamiento. Se dispone de materiales de higienización (papel higiénico, jabón, toalla secado de manos).

### 6. PERSONAL

#### 6.1 HIGIENE DEL PERSONAL

El personal que labora en el almacén presenta buenas condiciones de higiene, con ropa limpia, usa cubre pelo, mandil en el trabajo de re empaque de productos.

#### 6.2 COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL

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

#### 6.3 CONTROL DE PLAGAS

##### 6.1 ELIMINACION DE PLAGAS

Se realiza el control de plagas en el área externa e interna del almacén, utilizando productos aprobados para locales de alimentos. Registran la fecha de aplicación.

##### 6.2 EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS

No se observan indicios de presencia de plagas (excretas de ratas, insectos voladores, cucarachas, u otros).

### 7. EXTINTORES, BOTIQUIN

#### 7.1 DISPONIBILIDAD DE EXTINTORES/ BOTIQUIN PRIMEROS AUXILIOS.

El almacén dispone de extintores en buen estado de funcionamiento y botiquín de primeros auxilios con los materiales requeridos.



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

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

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

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

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

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

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

**ARTÍCULO 7: PROGRAMA DE SUMINISTRO Y RUTA DE ENTREGA:** La **PRIMERA PARTE** se reserva el derecho de hacer sugerencias o modificaciones al Programa en cualquier momento que lo estime pertinente, y deberá notificar los cambios a la **SEGUNDA PARTE** con tiempo razonable para que la misma realice cualquier cambio necesario en el suministro de **LAS RACIONES** o cualquier otro aspecto que le afecte para el cumplimiento de sus obligaciones según el presente Contrato.





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

**ARTÍCULO 8: DURACIÓN DEL SUMINISTRO:** El suministro objeto del presente Contrato tendrá una duración de ciento noventa y nueve (199) días por el periodo escolar 2016-2017, iniciando desde **LUNES 22 de AGOSTO** del año **2016** hasta el **VIERNES 23 de JUNIO** del año **2017.**, siempre que no exceda el tiempo de vigencia del mismo.

**PARRAFO I:** Las entregas serán los lunes de cada quince (15) días a la totalidad de los centros educativos de las rutas contratadas; siendo la hora tope para concluir la entrega hasta las 3:00 P.M. Para tales fines el adjudicatario recibirá un calendario con el número de alimentos crudos y procesados a distribuir semanalmente en cada Centro Educativo de su ruta, se excluyen aquellos días que por causa de fuerza mayor o acontecimientos no previstos sea suspendida la docencia en determinado(s) centro(s) escolar(es).

**ARTÍCULO 9: MODIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE ENTREGA:** La Entidad Contratante, como órgano de ejecución del Contrato se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el Programa de Suministro o Entrega de los Alimentos Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

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

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

**Las entregas subsiguientes se harán de conformidad con el Programa de Suministro o de Entrega establecido.**

Las Adjudicaciones a lugares posteriores podrán ser proporcionales, y el Adjudicatario deberá indicar su disponibilidad en un plazo de **Cuarenta y Ocho (48) horas**, contadas a partir de la recepción de la Carta de Solicitud de Disponibilidad que al efecto le será enviada.

14.9

Los documentos de despacho a los almacenes de la Entidad Contratante deberán reportarse según las especificaciones consignadas en el Contrato, el cual deberá estar acorde con el Pliego de Condiciones Específicas.

**ARTÍCULO 10: REQUISITOS DE LA ENTREGA A LOS CENTROS DE RECEPCIÓN:**

Deben de ser entregados conforme a las especificaciones técnicas descritas en el pliego de condiciones específicas.

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

**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.





**ARTÍCULO 11: Valor y Monto del Contrato:** LAS PARTES convienen que el VALOR a pagar por EL CUMPLIMIENTO del objeto de este Contrato asciende a la suma total de CUARENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS DOMINICANOS CON 40/100 (RD\$44,975,960.40). Dicho valor es el resultado de la multiplicación del total de productos asignados a los centros educativos por quincena por los respectivos precios de los productos. El total por producto se desglosa como sigue: 42,100 Libras de Aceite Vegetal con un precio por libra de (RD\$58.70), con un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y UN MIL DOSCIENTOS SETENTA PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$2,471,270.00); 15,780 Libras de Ajíes (cubanela) con un precio por libra de (RD\$24.96), con un valor de TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS DOMINICANOS CON 80/100 (RD\$393,868.80); 121,700 Libras de Arroz (selecto) con un precio por libra de (RD\$22.99), con un valor de DOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$2,797,883.00); 77,940 Latas 7 onzas de Atún Enlatado en Aceite Vegetal con un precio unitario de (RD\$76.50), con un valor de CINCO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$5,962,410.00); 22,560 Libras de Bacalao (filete) con un precio por libra de (RD\$290.85), con un valor de SEIS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y UN MIL QUINIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$6,561,576.00); 5,860 Unidades de Berenjenas (grande) con un precio unitario de (RD\$15.24), con un valor de OCHENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SEIS PESOS DOMINICANOS CON 40/100 (RD\$89,306.40); 18,680 Libras de Cebollas (roja) con un precio por libra de (RD\$56.70), con un valor de UN MILLÓN CINCUENTA Y NUEVE MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,059,156.00); 40,620 Libras de Coditos con un precio por libra de (RD\$29.96), con un valor de UN MILLÓN DOSCIENTOS DIECISÉIS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS DOMINICANOS CON 20/100 (RD\$1,216,975.20); 52,360 Latas 15 onzas de Guandules Verdes (latas) con un precio unitario de (RD\$56.95), con un valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS DOS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$2,981,902.00); 26,260 Latas 15 onzas de Habichuelas Rojas (latas) con un precio unitario de (RD\$58.80), con un valor de UN MILLÓN QUINIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y OCHO PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,544,088.00); 590,640 Unidades de Huevos con un precio unitario de (RD\$5.99), con un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS DOMINICANOS CON 60/100 (RD\$3,537,933.60); 23,540 Latas 15 onzas de Maíz (enlatado) con un precio unitario de (RD\$52.45), con un valor de UN MILLÓN DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,234,673.00); 17,860 Envase 18 onzas de Sal Yodada con un precio unitario de (RD\$23.43), con un valor de CUATROCIENTOS DIECIOCHO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS DOMINICANOS CON 80/100 (RD\$418,459.80); 7,640 Envase 1000 gramos de Salsa de Tomates con un precio unitario de (RD\$108.90), con un valor de OCHOCIENTOS TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$831,996.00); 41,280 Latas 15 onzas Sardinias con un precio unitario de (RD\$83.00), con un valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$3,426,240.00); 7,640 Unidades de Tayotas con un precio unitario de (RD\$15.04), con un valor de CIENTO CATORCE MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS DOMINICANOS CON 60/100 (RD\$114,905.60); 35,060 Libras de Tomates con un precio por libra de (RD\$23.67), con un valor de OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MIL OCHOCIENTOS SETENTA PESOS DOMINICANOS CON 20/100 (RD\$829,870.20); 7,640 Libras de Zanahorias con un precio por libra de (RD\$26.25), con un valor de DOSCIENTOS MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$200,550.00); 24,100 Paquetes 300 gramos de Avena con un precio unitario de (RD\$47.81), con un valor de UN MILLÓN CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS VEINTIUN PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,152,221.00); 3,020 Libras de AZÚCAR CREMA con un precio por libra de (RD\$24.75), con un valor de SETENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$74,745.00); 1,580 Libras de Canela con un precio por libra de (RD\$99.95), con un valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$157,921.00); 130,660 Unidades de Guineo Maduro con un precio unitario de (RD\$6.50), con un valor de OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$849,290.00); 261,120 Unidades de Guineo Verde (grandes) con un precio unitario de (RD\$6.20), con un valor de UN MILLÓN SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,618,944.00); 3,020 Libras de Mantequilla con un precio por libra de (RD\$75.29), con un valor de DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS DOMINICANOS CON 80/100 (RD\$227,375.80); 261,120 Unidades de Plátano Verde (grande) con un precio unitario de (RD\$20.00), con un valor de CINCO MILLONES DOSCIENTOS VEINTIDOS MIL CUATROCIENTOS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$5,222,400.00).

12917



539



INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL

CONTRATO DE ADQUISICION DE ALIMENTOS CRUDOS Y ALIMENTOS PROCESADOS Y SU DISTRIBUCION A LOS CENTROS EDUCATIVOS PUBLICOS PARA SER UTILIZADO EN LA ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS, DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2016-2017; LLEVADA A CABO POR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, MODALIDAD PAE-FRONTERIZO, DEL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN. (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06)

CONTRATO MODALIDAD MIPYME  
PERSONA JURIDICA

1.- INTRODUCCION:

1.1.- GENERALES:

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

De la otra parte, la razón social **DISTRIBUIDORA PDS, SRL**, RNC No.1-31-12622-7, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con su domicilio social y asiento principal en la Av. Circunvalación Sur, 235, Sector San Miguel, San Juan de la Maguana, República Dominicana, debidamente representada por su Gerente el Sr. **PEDRO DE LOS SANTOS SANCHEZ**, mayor de edad, portador de la Cédula de Identidad y Electoral No. 012-0003356-9, domiciliado y residente en la C/ Proyecto 14, No. 16, San Juan de la Maguana, R.D., y accidentalmente en Santo Domingo, Distrito Nacional, quien para los fines del presente Contrato, se denominará **EL SUPLIDOR** o **SEGUNDA PARTE**.

Para referirse a ambos se les denominará **LAS PARTES**.

1.2.- PREAMBULO:

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

**POR CUANTO:** El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil es la instancia responsable de la Implementación, Supervisión y Control del Programa de Alimentación Escolar (**PAE**), y de trabajar en el diseño, fortalecimiento de las normas, procesos administrativos financieros, sistemas de control y aseguramiento de la calidad, así como, de todo el proceso legal que implica la selección de los proveedores de alimentos líquidos y sólidos que ofrecen sus servicios en el Programa de Alimentación Escolar.

**POR CUANTO:** La Ley 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, y su posterior modificación contenida en la Ley 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del dos mil seis (2006), establece entre los Procedimientos de Selección la Licitación Pública Nacional.





**POR CUANTO:** A que la referida Ley, en su Artículo 16, numeral 1, establece además que: "Licitación Pública: Es el procedimiento administrativo mediante el cual las entidades del Estado realizan un llamado público y abierto, convocando a los interesados para que formulen propuestas, de entre las cuales seleccionará la más conveniente conforme a los pliegos de condiciones correspondientes."

**POR CUANTO:** La selección y contratación de los Suplidores del **Programa de Alimentación Escolar, Modalidad PAE-FRONTERIZO** se realizó en base a la Licitación Pública Nacional de Doble Apertura, Referencia: **INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06**, llevada a cabo por el **INABIE** para el periodo escolar **2016-2017**, con lo cual se garantiza el abastecimiento de los alimentos servidos en todas las escuelas públicas del país, evitando así situaciones de deserción escolar por falta de una alimentación diaria que desincentivaría a los niños y niñas a asistir a los centros educativos.

**POR CUANTO:** La Ley No.488-08, es la que crea un marco regulatorio para promover el desarrollo social y económico nacional a través del fortalecimiento competitivo de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas(MIPYMES) del país, para contribuir por su intermedio a la creación de nuevos empleos productivos; y mejorar la distribución del ingreso, mediante la actualización de la base institucional vigente de las mismas, y la instauración de nuevos instrumentos que promuevan y faciliten su desarrollo integral y su participación eficiente en la estructura productiva de la nación.

**POR CUANTO:** En fechas Lunes 29 y martes 01 de marzo 2016, **EL INSTITUTO** llamo a participar en la Licitación Pública Nacional para la Adquisición de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2015-2016; llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad PAE-FRONTERIZO, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación. (Referencia: **INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06**)

**POR CUANTO:** Que el día Jueves 14 de abril 2016, se procedió a la recepción de las propuestas (Sobres A y B) y apertura y lectura de los Sobres "A", contentivos a las Propuestas Técnica, en presencia del Comité de Licitaciones y del Notario Público actuante.

**POR CUANTO:** Que desde los Viernes 27 de mayo al lunes 30 de Mayo 2016, se procedió a notificar a los Oferentes que habían quedado habilitados para la apertura y lectura de las Propuestas Económicas "Sobre B".

**POR CUANTO:** Que el día Miércoles 15 de junio 2016, se procedió a la apertura y lectura de los Sobres "B", contentivos de las Propuestas Económicas, conteniendo La Declaración Jurada ante Notario de Aceptación de Precio Único dado por el **INABIE** y la Póliza de Seguro o Garantía de Seriedad de la oferta, de los Oferentes que habían superado la primera etapa de la Licitación, en presencia del Comité de Licitaciones y del Notario Público actuante.

**POR CUANTO:** Que después de un minucioso estudio de todas las Propuestas presentadas, el Comité de Compras y Contrataciones de **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil**, mediante Acta No. **LPN-2016-MIPYMES-06**, de fecha **30 de Junio del año DOS MIL DIECISEIS (2016)**, le adjudicó a **EL SUPLIDOR** el Contrato de Suministro para la adquisición de los Bienes que se indican más adelante.

**POR CUANTO:** A que los días 30 de junio al 13 de julio 2016, el **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil** procedió a la notificación del resultado de la Licitación conforme al Cronograma establecido.

**POR CUANTO:** En fecha **CINCO (05) de AGOSTO del año DOS MIL DIECISEIS (2016)**, **EL SUPLIDOR** constituyó la Garantía o póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato, correspondiente al uno (1%) del monto total adjudicado, en cumplimiento a la disposición del Artículo 112 del Reglamento de Aplicación de la Ley, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de Septiembre del dos mil doce (2012).

**VISTA:** La Constitución de la República Dominicana

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





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

**VISTA:** La Ley 488-08 sobre las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)

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

**VISTO:** El Calendario Escolar Aprobado para el periodo (2016-2017)

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

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

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

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

**VISTA:** El acta de adjudicación de referencia (LPN-2016-MIPYMES-06) de fecha **30 de Junio del año DOS MIL DIECISEIS (2016)** emitida por el comité de compras y contrataciones del INABIE

### 1.3.- DEFINICIONES:

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

**Pliego de Condiciones:** Documento que contienen las bases de un proceso de selección y contratación, en las cuales se indican los antecedentes, objetivos, alcances, requerimientos, planos para el caso de obras, especificaciones técnicas o términos de referencias, y más condiciones que guían o limitan a los interesados en presentar ofertas.

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

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

**El Gobierno:** El Gobierno de la República Dominicana.

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

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

**OMS:** Organización Mundial de la Salud

**OPS:** Organización Panamericana de la Salud.

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



**1.4.- IDIOMA:**

El presente Contrato ha sido redactado en español, que será el idioma de control para todos los asuntos relacionados con el significado e interpretación de los términos y condiciones de este documento.

**2. ACUERDO:**

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

**LAS PARTES HAN CONVENIDO LO SIGUIENTE:**

**ARTÍCULO 1: OBJETIVO DEL CONTRATO:** La **SEGUNDA PARTE** por medio del presente contrato se compromete a la entrega de alimentos crudos y alimentos procesados y su distribución a los centros educativos públicos para ser utilizados en la elaboración de raciones alimenticias, durante el año escolar 2016-2017; llevada a cabo por el Programa de Alimentación Escolar, Modalidad **PAE-FRONTERIZO**, del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación. De acuerdo con las condiciones fijadas en el Pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de Referencia: **(INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06)**.

**ARTÍCULO 2: VALIDEZ DEL CONTRATO:** El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico, al acto definitivo de Adjudicación y la constitución de las Póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato.

**ARTÍCULO 3: ALCANCE DEL SERVICIO:** El **SUPLIDOR** deberá entregar, según los lotes (F08, F09, F10, F11, F12, F13 Y F16) adjudicados, los alimentos crudos y procesados (**Guandules Verdes, Berenjena, Huevo, Cebolla, Codito, Atún enlatado en aceite vegetal, Maíz, Sardina, Tayota, Zanahoria, Arroz, Habichuelas Rojas, Filete de Bacalao seco y salado, Aceite Vegetal, Sal Yodada, Avena, Guineo Verde, Guineo Maduro, Mantequilla, Canela, Azúcar Crema, Plátano Verde, Ajíes cubanela, Salsa Tomate, Tomate.**), requeridos para la elaboración del menú formulado por el INABIE, modalidad **PAE-FRONTERIZO**, la cantidad de **OCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE (8,849)** raciones alimenticias bajo las condiciones que se describen en el artículo 4, y realizar su distribución a los centros educativos públicos durante al año escolar 2016-2017, iniciando desde el **LUNES 22 de AGOSTO** del año **2016** hasta el **JUEVES 29 de JUNIO** del año **2017**, cumpliendo con todo lo especificado en este contrato y lo dispuesto en el pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de Referencia: **(INABIE-CCC-LPN-2016-MIPYMES-06)**.


0.5.9

**No hay nada escrito debajo de estas líneas**





**ARTÍCULO 4: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS:**

 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: ARROZ SELECTO GRADO II</b>	CODIGO: PR - FT-A-001
		REVISION: 02
		PAGINA: 11

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	ARROZ SELECTO GRADO II
Definición	Arroz. Granos enteros pulidos de la especie Oriza Sativa L. El arroz selecto Grado II responde a características mínimas de calidad establecidas para esta categoría.
Duración	Según condiciones de almacenamiento
Almacenamiento	Lugar fresco y seco, con buenas condiciones higienico sanitarias
Envase	El arroz debe estar envasado en un material apropiado, que asegure la calidad del producto durante su vida útil.

**2. REQUISITOS GENERALES**

El arroz debe tener olor y color característico y adecuado para el consumo humano. Debe estar exento de insectos, restos de envases u otra materias extraña que indique mala manipulación del producto. El arroz adquirido por el PAE deberá estar empacado en fundas plasticas transparentes, resistentes y bien selladas. No deberan tener manchas por humedad o por manipulación inadecuada del producto.

**3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS**

ESPECIFICACIONES	MAXIMO
Granos Partidos	18.0%
Impurezas	0.8%
Humedad	15.0%
Residuos de Plaguicidas	Según Codex Alimentarius para este producto

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

ASPECTO	DESCRIPCION
Aspecto	Granos bien pulidos, sin aglomeración por alta humedad
Color	Blanco, característico del arroz, propio del arroz fresco y bien almacenado
Sabor	El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico,
Olor	Característico del arroz crudo fresco, libre de olores extraños.

*P. S. S.*

*[Handwritten signature]*



 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: BERENJENAS FRESCAS</b>	CODIGO: FT-PR-B-001 REVISION: 00 PAGINA: 1/ 2

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	BERENJENAS FRESCAS
Definición	La berenjena es el fruto de la especie <i>Solanum melongena L.</i> fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa, luego de ser cocido.
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento. A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de Las berenjenas es de 7 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
Forma y designación	Las berenjenas a ser distribuidas en el PAE deben ser variedades nacionales de forma alargada o redonda.
Características lotes en la entrega	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por berenjenas similares en cuanto a forma, es decir que las berenjenas alargadas no deben mezclarse con las redondas
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las berenjenas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
Envase	Las berenjenas deben ser transportadas en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

### 2. REQUISITOS GENERALES

2.1 Las berenjenas deben estar en estado natural, frescas, sanas, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).  
Deben tener un estado de desarrollo suficiente, con la pulpa interior esponjosa, suave.

2.2 Deben estar bien desarrolladas, firmes, compactas al tacto. No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, u otro defecto que indique mala manipulación.

### 3. REQUISITOS FISICOS

Las berenjenas a ser distribuidas el Programa de Alimentación Escolar (PAE) deben tener un peso mínimo de 240 gramos.

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de berenjenas frescas y sanas
Color	Morado con jaspeado blanco
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

P.S.9





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 2/13
	<b>PRODUCTO: AVENA EN HOJUELAS</b>	CODIGO: FT-PR-AH-001 REVISION: 03 PAGINA: 11

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	AVENA EN HOJUELAS
Definiciones	Es el producto que se obtiene al cortar, cocer y rolar la avena en grano.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales (humedad, temperatura)

### 2. REQUISITOS GENERALES

La avena en hojuelas deberá elaborarse a partir de granos de avena descascarados, sanos y limpios, exentos de materia terrosa y en perfecto estado de conservación.

La avena deberá estar empacada en envases adecuados, preferiblemente transparentes que permitan observar el producto. Deberá estar libre de insectos y materias extrañas.

### 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

REQUISITOS	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		12%
Proteinas	13.6%	
Fibra		2.3%
Grasa		10%

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Mezcla de hojuelas grandes, medianas y pequenas integras.
Color	Caracteristico
Sabor y Olor	Olor y sabor a producto fresco, característico de la avena

*P.S.S*



 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: CODITOS</b>	CODIGO: FT-PR-C-001
		REVISION: 03
		PAGINA: 1/1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>CODITOS</b>
Definiciones	Los coditos son un tipo de pasta alimenticia corta, con forma tubular y semicircular que se elaboran a partir de harina, agua, huevos, sal y otros ingredientes autorizados y se cuecen en agua hirviendo.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente, buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase debe ser de material grado alimenticio, que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de producto. Deben estar hermeticamente sellados, ser transparentes (que permitan observar su contenido), resistentes a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los coditos deberan presentar un aspecto uniforme en cuanto a tamaño y forma. Luego de ser cocidos en las condiciones que aparecen descritas en el envase, deben conservar su forma original, tener la firmeza propia del producto y no ser pastosos.  
Deben estar exentos de partículas extrañas, mohos e insectos.

REQUISITOS	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		13%
Proteinas	12.0%	
Carbohidratos	75%	

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas
Color	Caracteristico
Sabor y Olor	Caracteristico de pasta fresca

*15.9*  
*[Signature]*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: GUANDULES ENLATADOS</b>	CODIGO: PF-FT-H001
		REVISION:02
		PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>GUANDULES ENLATADOS</b>
Definiciones	Son guandules ( <i>Cajanus cajan L</i> ) preservados en agua y sal, en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento termico apropiado.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los guandules utilizados deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.

Los guandules procesados en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

**3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS**

PARAMETROS	VALORES
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rótulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme
Color	Color verde, propio del producto cocido
Sabor y Olor	Característico del propio

Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales


**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

Los guandules no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C . Deberán estar exentas de la presencia de clostridium botulinum.

P.S.S





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: HABICHUELAS ROJAS ENLATADAS</b>	CODIGO: PF-FT-H-001
		REVISION:02
		PAGINA: 1/ 1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>HABICHUELAS ROJAS ENLATADAS</b>
Definiciones	Son habichuelas rojas preservadas en agua y sal en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y esterilizados empleando un tratamiento termico apropiado para su conservación.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las latas no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos de l producto.La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

### 2. REQUISITOS GENERALES

Las habichuelas utilizadas como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanas, limpias, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física.No deberán contener materias extrañas como tierra, piedras, insectos.

Las habichuelas procesadas en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color , olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes,saborizantes ni aromatizantes agregados.

### 3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS

PARAMETROS	VALORES
VACIO, referido a 760 mm Hg	Mínimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Mínimo : 90.0 %
Masa escurrida	Mínimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rótulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme
Color	Color marrón rojizo, uniforme, propio del producto
Sabor y Olor	Caracteristico del propio


Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales

### 5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Las habichuelas no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C . Deberán estar exentas de la presencia de clostridium botulinum.





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: HUEVOS</b>	CODIGO: FT-PR-H-001
		REVISION: 04
		PAGINA: 1/1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>HUEVOS</b>
Definiciones	Es el producto de la gallina ( <i>Gallus domesticus</i> ) que contiene el germen del embrión y las sustancias destinadas a su nutrición, el cual es utilizado para consumo humano.
Duración	15 días en condiciones de almacenamiento adecuado
Almacenamiento	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura, humedad). Los huevos deben almacenarse en un lugar limpio, fresco, protegidos y aislados del suelo y paredes.
Envase	Los envases donde se colocan los huevos deben ser de una material adecuado, resistentes a golpes. Deben ser nuevos, limpios y secos.

### 2. REQUISITOS GENERALES

Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento. El cascarón no debe estar frágil.  
Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.

### 3. REQUISITOS FISICOS

Los huevos adquiridos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) serán grado A con un peso comprendido entre **55.0 - 60.0 gramos**

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.
Color	Cáscara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.
Sabor y Olor	Propio del huevo fresco. Ausencia de olores extraños.

15.9  




Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

**FICHA TECNICA**

FECHA: 15/7/13

CODIGO: PF-FT-MEL-001

REVISION: 02

PAGINA: 1/ 1

**PRODUCTO: MAIZ ENLATADO**

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>MAIZ ENLATADO</b>
Definiciones	Es el maíz en grano, preservado en agua y sal en recipientes de hojalata, herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento termico apropiado
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

El maíz utilizado como materia prima deberá estar en su grado óptimo de desarrollo, proveniente de mazorcas sanas, limpias. Los granos deben estar enteros, con un color amarillo uniforme.

El maíz en grano procesado en una salmuera compuesta por agua y sal, deberá presentar el color, olor, y sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

**3. REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS**

PARAMETROS	VALORES
VACIO, referido a 760 mm Hg	Minimo : 150 mm Hg
Volumen ocupado del producto	Minimo : 90.0 %
Masa escurrida	Minimo: 63.0 % *
pH	Mínimo: 4.6

\* De acuerdo al peso declarado en el rótulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl y libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal : 3.0 %

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Granos enteros, de tamaño uniforme
Color	Color amarillo, uniforme. propio del producto
Sabor y Olor	Caracteristico del propio

**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

El maíz enlatado no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C . Deberán estar exentas de la presencia de clostridium botulinum.

*Handwritten signature and initials in blue ink.*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: SARDINAS ENLATADAS</b>	CODIGO: FT-PF-SEL-001
		REVISION: 01
		PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>SARDINAS ENLATADAS</b>
Definiciones	Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, envasadas en medio líquido ( aceite vegetal, salsa de tomate, agua, u otros ) en recipientes metálicos herméticamente cerrados y sometidos a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
Características	Las sardinas a ser distribuidas en el PAE deben estar preparadas en salsa de tomate. No deben ser picantes.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Las sardinas utilizadas para la elaboración del producto deben ser sanas, limpias, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente.  
 Deberán haberse eliminado la cabeza, las branquias, las visceras y las escamas.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas
Color	Color propio de la sardina en salsa de tomate
Sabor y Olor	Característico del producto

Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales

**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

En las sardinas enlatadas la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.

*P. G. S.*  
*[Signature]*



 <b>Ministerio de Educación</b> <b>Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil</b>	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 4/2/16
	<b>PRODUCTO: TAYOTA FRESCA</b>	CODIGO: FT-PR-T-001
		REVISION: 01
		PAGINA: 1/ 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>TAYOTA FRESCA</b>
<b>Definición</b>	La tayota e es el fruto de una cucurbitacea fresco, sano, utilizado para el consumo luego de su coccion. Corresponde al grupo de las hortalizas.
<b>Duracion</b>	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las tayotas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
<b>Forma y designación</b>	Las tayotas a ser distribuidas en el PAE deben ser de las variedades mas conocidas en el pais, en estado optimo de madurez.
<b>Caracterisiticas lotes en la entrega</b>	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por tayotas similares en cuanto a forma y grado de madurez.
<b>Almacenamiento</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las tayotas se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higienico -sanitarias. Si el almancenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>Envase</b>	Los tayotas pueden ser transportados en envases abiertos (canastos,cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar construídos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el trasporte y entrega a los centros educativos.

**2.REQUISITOS GENERALES**

2.1 Las tayotas deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas ( tierra, tallos, hojas, ramas).

La piel de las tayotas debe ser brillante , sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras).

2.2 Deben estar bien desarrolladas . No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada .

**4.REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

<b>CARACTERISTICA</b>	<b>DESCRIPCION</b>
<b>Aspecto</b>	Propio de tayotas frescas y sanas
<b>Color</b>	Verde a verde amarillo
<b>Sabor</b>	Característico del producto , fresco, libre de sabores s extraños.
<b>Olor</b>	Característico del producto fresco, libre de olores extraños.

*Handwritten signature and initials in blue ink.*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: ZANAHORIAS FRESCAS</b>	CODIGO: FT-PR-Z-001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1/ 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>ZANAHORIAS FRESCAS</b>
<b>Definición</b>	La zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco o cocida.
<b>Duración</b>	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de las zanahorias es de 7 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
<b>Almacenamiento</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las zanahorias se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénico-sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10- 13 °C.
<b>Envase</b>	Las zanahorias deben ser transportadas en envases abiertos (canastos, cajas) o sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

**2. REQUISITOS GENERALES**

2.1 Las zanahorias deben estar en estado natural, frescas, sanas, libres de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).

2.2 No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas, orificios, ataques de plagas u otros defectos que indiquen mala manipulación.

No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratadas.

**3. REQUISITOS FISICOS**

Las zanahorias a ser distribuidas el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben tener un peso mínimo de 130 gramos.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de zanahorias frescas y sanas
Color	Naranja, propio de las zanahorias
Sabor	Ligeramente dulce, característico del producto natural, fresco, libre de sabores extraños.
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

15/9





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 16/7/14
	<b>PRODUCTO: FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO</b>	CODIGO: FT- PF-SE-001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1/ 1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO</b>
Definiciones	Es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por medio de la adición de sal para fines de conservación.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
Envase	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.

### 2. REQUISITOS GENERALES

El producto se presenta como lonjas de pescado seco y salado que se obtienen mediante cortes paralelos a la espina dorsal, una vez retirado las aletas, espinas principales y la pared central. Debe presentar un aspecto uniforme, con las lonjas integrales, sin flecos o trozos sueltos. El envase debe ser grado alimenticio, herméticamente cerrado. No deberá tener partículas extrañas (cristales, metales, plásticos u otros materiales).

### 3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete Consistencia firme al tacto.
Color	normal, propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza propia asociada a presencia de microorganismos halófilos.
Sabor y Olor	Característico del propio

*Handwritten signature and initials in blue ink.*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 16/7/14
	<b>PRODUCTO: TUNA EN LATAS</b>	CODIGO: FT-PF-TEL-001 REVISION: 00 PAGINA: 1 / 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>TUNA EN LATAS</b>
Definiciones	Es el producto elaborado a partir de diferentes especies del pez atun, cocido en un medio liquido ( aceite vegetal, salsa de tomate, agua, u otros ) y envasado en recipientes metálicos (latas) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
Características	Las TUNAS a ser distribuidas en el PAE deben estar preparadas en aceite vegetal. La forma de presentacion del producto es : compacto o en trozos
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	El envase (latas) debe estar íntegro, sin golpes, abolladuras u otro defecto que indique manipulación inadecuada del producto. Las lata s no deben estar oxidadas, ni presentar otros signos de deterioro. La etiqueta debe estar bien conservada y tener visibles los datos del producto. La fecha de vencimiento colocada en la etiqueta o en la lata debe ser claramente visible.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los atunes utilizados para la elaboración del producto deben ser sanos, limpios, tener carne firme y textura propia de la especie correspondiente.

El producto enlatado deberá estar constituido por uno o varios trozos del pez, sin restos de visceras, piel ni espinas.

El aceite utilizado como medio de preparación debera ser vegetal, transparente y libre de particulas extrañas.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Trozo entero o trozos uniformes del pez, de aspecto normal, en aceite vegetal trasparente.
Color	Color propio del producto, uniforme. No deberá tener decoloraciones, ennengrecimiento u otro color anormal
Sabor y Olor	Sabor agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños.El sabor del aceite debe ser agradable, sin sabores rancios u objetables.

Nota : No se permite el uso de colorantes, saborizantes, o aromatizantes artificiales.

**5. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**

En las tunas enlatadas la prueba microbiológica para determinar la esterilidad comercial debe ser satisfactoria.

*P. G. S.*  
*[Signature]*



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

**FICHA TECNICA**

FECHA: 7/13

CODIGO: FT-PR-AS-001

REVISION: 02

PAGINA: 1/1

**PRODUCTO: ACEITE DE SOYA**

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>ACEITE DE SOYA</b>
Definición	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie Glycine max (L.) Merrill, sanas, limpias y en buen estado de conservación.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Buenas condiciones higienico - sanitarias y ambientales de temperatura y humedad.

**2. REQUISITOS GENERALES** . El aceite de soya no deberá contener ningún otro aceite y estar exento de sedimentos, detritos o cualquier otra impureza visible, ni sustancias destinadas a dar aroma o modificar sus características físico-químicas.

El aceite de soya adquirido por el PAE eberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente, que permita ver el producto.

**3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS**

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Densidad Relativa a 25 °C	0.910	-
Indice de Refraccion a 40° C	1.4642	1.4702
Indice de Saponificacion (mg KOH/g de aceite)	189	195
Indice de Yodo (metodo de Wijs)	120	195

**3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Sabor	Propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.
Color	Color amarillo claro, uniforme propio del aceite de soya
Olor	Suave, propio del producto, exento de olores extraños o rancios.
Aspecto, textura	Viscosidad propia del producto.

15.9





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 2/13
	<b>PRODUCTO: SAL REFINADA</b>	CODIGO: FT-PR-S-001 REVISION: 02 PAGINA: 1/ 1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>SAL REFINADA</b>
Definición	Es el producto obtenido de la purificación y refinado del Cloruro de Sodio, utilizando procedimientos apropiados.
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico- sanitarias

### 2. REQUISITOS GENERALES

La sal de calidad alimentaria debe presentarse bajo forma de cristales blancos, estará libre de impurezas. La sal deberá ser **yodada**. Podrá contener aditivos alimentarios aprobados por las reglamentaciones vigentes. El producto debe estar envasado en recipientes adecuados para su conservación.

### 3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco)	98.0%	-
Contenido de Yodo elemental	30 ppm	100 ppm

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas
Color	Blanco
Sabor y Olor	Sabor salino característico y olor inodoro

0.5.9  




 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 4/2/16
	<b>PRODUCTO: MANTEQUILLA</b>	CODIGO: FT-MANT-001
		REVISION: 01
		PAGINA: 1 / 1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>MANTEQUILLA</b>
Definición	Es el producto graso derivado de la crema de leche de vaca higienizada, que se presenta en forma de emulsion , con adición de sal (calidad alimentaria).
Duración	Ver fecha de vencimiento
Almacenamiento	Bajo refrigeración

**2. REQUISITOS GENERALES .** La mantequilla debe tener olor y sabor característicos, libre de olores y sabores rancios o extraños. El color debe ser uniforme.  
La consistencia debe ser propia del producto.  
La mantequilla debe ser envasada en recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.

### 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad (porcentaje en masa)		16%
Materia grasa proveniente de la crema de leche (porcentaje en masa)	80%	
Sólidos lácteos, sal, aditivos autorizados		4%

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de este producto
Color	Amarillo uniforme, característico del producto
Sabor y olor	Suave, propio del producto fresco

*Fig. 19*  
*[Signature]*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: CANELA EN ASTILLAS</b>	CODIGO: FT-PR-C-001
		REVISION: 03
		PAGINA: 1/ 1

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

Nombre	<b>CANELA EN ASTILLAS</b>
Definición	La canela es la zona interna de la corteza del árbol canelo ( <i>Cinnamomum verum</i> ) perteneciente a la familia de las Lauráceas. Se utiliza para mejorar el sabor y aroma de los alimentos.
Duración	De acuerdo a las condiciones de almacenamiento.
Almacenamiento	Lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico- sanitarias.
Envase	El envase de la canela debe ser de un material grado alimenticio, transparente, que permita observar el producto.

### 2. REQUISITOS GENERALES

La canela en astillas debe ser genuina, sana, libre de materias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimento.

### 3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS

REQUISITOS	VALOR
Humedad (máximo)	14 %

### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Se presenta en forma de astillas de la corteza del árbol de origen, con color uniforme, libre de materias extrañas.
Color	Marrón rojizo, característico del producto
Sabor y Olor	Sabor intenso entre dulce y amargo, olor agradable, característico del producto.

### 5 REQUISITOS SANITARIOS

La canela deberá estar libre de insectos, parásitos y hongos u otro material contaminante.

15.9  




Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

**FICHA TECNICA**

FECHA: 15/7/13

**PRODUCTO: AZUCAR CREMA**

CODIGO: FT-PR-AC-001

REVISION: 02

PAGINA: 11



**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>AZUCAR CREMA</b>
Definición	Es el producto sólido constituido esencialmente por sacarosa, obtenido a partir de la caña de azúcar ( <i>Saccharum officinarum</i> L) por cristales sueltos recubiertos por una película de miel madre.
Duración	De acuerdo al empaque y condiciones de almacenamiento
Almacenamiento	Libre de humedad y buenas condiciones higienico sanitarias
Envase	El azúcar crema que se entrega en los centros educativos, debe estar envasado en fundas transparentes, de material grado alimenticio, resistentes y bien selladas. Si el producto es reenvasado desde su envase original, el proceso debe realizarse bajo condiciones higienico-sanitarias adecuadas para evitar su contaminación.

**2. REQUISITOS GENERALES DEL PRODUCTO**

El azúcar debe estar libre de materias extrañas (materia terrosa, bagazo, piedras, partículas metálicas, parásitos) u otro material que indique manipulación inadecuada del producto.

**3. REQUISITOS FISICO QUIMICOS**

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		0.6 %
Polarización	98.0%	
Cenizas		0.5%
Granulometria (Abertura media 0.8 mm)		30.5 %

**3. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICOS**

ASPECTO	DESCRIPCION
Aspecto	Cristales de granulación uniforme, sin aglomeraciones
Color	Crema
Sabor y Olor	Sabor dulce característico del azúcar crema y olor inodoro

*M.S.S*





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: PLATANO VERDE</b>	CODIGO: FT - PR-P-001
		REVISION: 03
		PAGINA : 1/1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>PLATANO VERDE</b>
Definición	Producto obtenido de plantas de la variedad del género <i>Musa</i> destinado al consumo fresco.
Duración	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias
Envase	Los plátanos se entregan a granel en los centros educativos. Si se utilizan sacos u otro tipo de envases, deben estar limpios y secos, libres de sustancias contaminantes.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los plátanos deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar), estar enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones , mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.

**3. REQUISITOS FISICOS**

Los plátanos adquiridos en el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) serán del tipo barahonero, cibaeño u otra variedad similar, con un peso mínimo de 200 gramos.


**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Bien formado, con el pedúnculo intacto
Color	Coloración uniforme verde, sin madurar
Sabor y Olor	Característico del producto.

A.G.Y





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: CEBOLLA ROJA O BLANCA</b>		CODIGO: FT-PR-C-001
			REVISION: 03
			PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>CEBOLLA ROJA O BLANCA</b>
Definición	La ceolla es un bulbo de plantas obtenidas de <i>Allium Cepa L</i> , destinado al consumo fresco y en estado natural .
Duracion	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento
Almacenamiento	Libre de humedad y calor, buenas condiciones higienico- sanitarias
Envase	El envase debe proteger satisfactoriamente la cebolla, de un material adecuado, que no altere sus características. Pueden ser fundas, cajas, mallas de prolipolileno. Debe ser nuevo, limpio y seco. El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a su variedad, calibre y calidad.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Las cebollas deben presentar las siguientes características:

- 2.1 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege , sin mallugaduras.
- 2.2 Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación.
- 2.3 Deben estar limpias, libres de materias extrañas.
- 2.4 Deben estar libres de plagas, o daños causados por estas.

**3. REQUISITOS FISICOS**

Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) pueden ser rojas o blancas con un calibre ( diámetro máximo ) mayor de 2.0 cm.


**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Bulbo bien formado, seco, sano
Color	Coloración roja o blanca propia del producto sano
Sabor y Olor	Característico del producto.

Handwritten blue ink notes and signatures on the right margin of the page.





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 8/2/16
	<b>PRODUCTO: GUINEO VERDE</b>	CODIGO: FI-GV-001 REVISION: 00 PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>GUINEO VERDE.</b>
Definiciones	Es la fruta del arbol genero Musa, perteneciente a la familia de las musaceas, sin madurar (verde) , listo para su consumo directo.
Características	Guineo verde, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogenea en cuanto a la variedad, color y calibre.
Duración	5 días a temperatura ambiente
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico - sanitarias.
Envase	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases limpios y secos.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los guineos verdes deberán tener una coloración verde uniforme (sin madurar) enteros, sin grietas. No deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas o enfermedades. No deben presentar signos de podredumbre ni daños causados por humedad excesiva. Deben estar exentos de deformaciones , mallugaduras, daños causados por temperatura baja por exceso de refrigeración.

**3. PESO DEL PRODUCTO**

Los guineos verdes distribuidos en el Programa de Alimentacion escolar deben tener un peso minimo de 130 gramos.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio del guineo verde
Color	Verde uniforme, sin madurar
Sabor y Olor	Propios del guineo verde

*Handwritten signature and scribbles in blue ink on the right margin.*



 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 16/7/14
	<b>PRODUCTO: GUINEO MADURO</b>	CODIGO: FT-PF-GN-001 REVISION: 00 PAGINA: 1/ 1

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>GUINEO MADURO</b>
Definiciones	Es la fruta del arbol genero Musa, perteneciente a la familia de las musaceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.
Características	Guineo maduro, de textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
Duración	5 días a temperatura ambiente
Almacenamiento	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higienico-sanitarias.
Envase	Los guineos se entregaran a los centros educativos e n envases plasticos limpios.

**2. REQUISITOS GENERALES**

Los guineos deberan presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloracion amarilla sea predominante, con algunas areas negras. Deben ser duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato fisico producidos por friccion, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave y esponjosa, propia de un guineo maduro.

**3. PESO DEL PRODUCTO**

Los guineos distribuidos en el Programa de Alimentacion escolar deben tener un peso minimo de 150 gramos.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio del guineo maduro
Color	Amarillo con pequeñas areas negras.
Sabor y Olor	Propios del guineo maduro

*Handwritten signature and initials in blue ink.*





# FICHA TECNICA

FECHA: 15/1/16

CODIGO: FT-GS - 001

Ministerio de Educación

## PRODUCTO: GALLETA SALADA

REVISION: 01

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

PAGINA: 1 / 2

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

<b>Nombre</b>	<b>GALLETA SALADA</b>
<b>Definiciones</b>	Es el producto elaborado a base de harina de trigo, maiz u otra fuente aprobada por el INABIE, manteca vegetal o margarina, huevos, azucar, levadura agua y sal de acuerdo a la fórmula establecida por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), cocido en horno y empacado en envases adecuados para su conservación.
<b>Duración</b>	Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.
<b>Almacenamiento</b>	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Los empaques deben colocarse de forma tal que no se afecte la integridad del producto.

### 2. REQUISITOS GENERALES

La galleta deberá estar íntegra y fresca. Su estructura física será compacta y uniforme de acuerdo a la forma de presentación. No deberá tener presencia de mohos ni partículas extrañas. No debe estar sobrecocida (quemada) ni deficiente de cocción. La galleta debe empacarse en un envase transparente, apropiado para la conservación e integridad del producto.

### 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

PARAMETROS	VALORES *
Grasas	8.0%
Proteínas	11.0%
Carbohidratos	66.0%
Energía	423.0 Kcal / 100 gramos
Tolerancia: ± 5.0 %	

**Composición nutricional para los valores \*:** Grasas : 4.56 g / Proteínas 6.3 g : / Carbohidratos / 37.0 g

### 4. FORTIFICACION CON MICRONUTRIENTES

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

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

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

### 5. PESO DE LA GALLETA

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

### 6. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Uniforme, consistencia propia del producto.
Color	Propio del producto bien cocido.
Sabor	Agradable, propio del propio fresco
Olor	agradable, propio del producto fresco.



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

# FICHA TECNICA

## PRODUCTO: GALLETA SALADA

FECHA: 6/7/16

CODIGO: FT-GS - 001

REVISION: 01

PAGINA: 1/ 2

### 7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

15.4





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: TOMATE FRESCO</b>	CODIGO: FT-PR-T-001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1 / 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

Nombre	<b>TOMATE FRESCO</b>
Definición	El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicon esculentum M</i> , fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica.
Duración	De acuerdo al estado de madurez, consumo y condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de los tomates es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 7 a 15 días.
Forma y designación	Los tomates a ser distribuidos en el PAE pueden ser redondos (de ensalada) o alargados (Bugalú o Barceló).
Características lotes en la entrega	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por tomates similares en cuanto a forma y grado de madurez, es decir que los tomates de ensalada no deben mezclarse con los Bugalú o Barceló.
Almacenamiento	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los tomates se deben almacenar expuestos al ambiente (no envasados) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higienico -sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
Envase	Los tomates pueden ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

**2. REQUISITOS GENERALES**

2.1 Los tomates deben estar en estado natural, fresco, sanos, libre de materias extrañas ( tierra, tallos, hojas, ramas).  
 La piel de los tomates debe ser brillante y lisa, sin defectos visibles importantes (rayaduras, cortaduras).  
 2.2 Deben estar bien desarrollados, firmes, no blandos, ni sobremaduros . No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada .


**3. GRADO DE MADUREZ**

3. La madurez de los tomates se clasifica de acuerdo a la siguiente tabla:

Grado de Madurez	Descripción
1	El tomate está completamente verde.
2	En el tomate existe un rompimiento del color verde hacia colores amarillo, rosado o rojo en no más del 10% de la superficie.
3	La superficie del tomate tiene entre un 10 y un 30% con colores verde, amarillo, rosado y rojo.
4	La superficie del tomate tiene entre un 30 y un 60% de color rosa y rojo.
5	La superficie del tomate tiene entre un 60 y 90 % de color rosado o rojo
6	La superficie del tomate con más del 90% de color rojo

El grado de madurez de los tomates distribuidos por el PAE deben ser grados 3 - 4 - 5.

1.4.9





 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>		FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: TOMATE FRESCO</b>		CODIGO: FT-PR-T-001
			REVISION: 00
			PAGINA: 2 / 2


### 3. REQUISITOS FISICOS

Las tomates a ser distribuidos el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben cumplir con los siguientes requisitos de tamaño y peso:

FORME DEL TOMATE	DIAMETRO (mm)	PESO (gramos)
REDONDO (de ensalada)	Minimo: 54.0	Minimo: 110.0
ALARGADO (Bugalú, Barcelú)	Minimo : 45.0	Minimo : 95.0


### 4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de tomates frescos y sanos
Color	De acuerdo al nivel de maduración aprobado en 3.0
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

8.9.4  






 Ministerio de Educación Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	<b>FICHA TECNICA</b>	FECHA: 15/7/13
	<b>PRODUCTO: AJIES VERDES (CUBANELA)</b>	CODIGO: FT-PR-B-001
		REVISION: 00
		PAGINA: 1/ 2

**1. DATOS DEL PRODUCTO**

<b>Nombre</b>	<b>AJIES VERDES (CUBANELA)</b>
<b>Definición</b>	Los ajíes verdes cubanela, corresponden a una variedad de la especie <i>Cassicum annuum</i> , de forma alargada, utilizado para preparar comidas.
<b>Duración</b>	De acuerdo al consumo y condiciones de almacenamiento . A temperatura ambiente, el tiempo estimado de duración de Las berenjenas es de 5 días. Bajo refrigeración el tiempo estimado es de 8 días.
<b>Características lotes en la entrega</b>	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por ajíes similares en cuanto a forma y color.
<b>Almacenamiento</b>	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los ajíes se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasado) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higienico -sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
<b>Envase</b>	Los ajíes deben ser transportados en envases abiertos (canastos, cajas), sacos, limpios, secos, y en buenas condiciones. Deben estar contruidos de un material resistente que mantengan la integridad del producto durante el transporte y entrega a los centros educativos.

**2. REQUISITOS GENERALES**

2.1 Los ajíes deben estar en estado natural, frescos, sanos, con la piel brillante, libre de materias extrañas, (tierra, tallos, hojas, ramas).

2.2 Deben estar bien desarrollados, firmes . No deben tener signos de pudrición o deterioro, aberturas u orificios en la piel, signos de ataques de plagas, o algún otro defecto que indique contaminación o mala manipulación.

**3. REQUISITOS FISICOS**

Los ajíes verdes a ser distribuidas el Programa de Alimentacion Escolar ( PAE) deben tener un peso mínimo de 50 gramos.

**4. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS**

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
Aspecto	Propio de ajíes, frescos y sanos
Color	verde, verde rojizo, propio de los ajíes cubanela
Sabor	Característico del producto natural, fresco, libre de sabores s extraños.
Olor	Característico del producto natural, fresco, libre de olores extraños.

D. 4. 4





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

**ARTÍCULO 5: OBLIGACIONES DE LAS PARTES: EL SUPLIDOR** está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante. **EL PROVEEDOR** ejecutará el presente Contrato conforme a las actividades descritas en los anexos.

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

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

**ARTÍCULO 6: CONDICIONES HIGIÉNICOS-SANITARIAS Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:** Es responsabilidad de la **SEGUNDA PARTE** la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que ofrece a los usuarios del servicio de Alimentación Escolar, por lo que deberá entregar los productos dentro de un ambiente de **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** y aseguramiento de la calidad según se establece en el siguiente cuadro de requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura y aseguramiento de la Calidad en las Empresas que entregaran raciones solidas del **PAE-FRONTERIZO**, y verificar el cumplimiento de las característica microbiológicas y físico-químicas de los mismos, mediante la realización de análisis en los laboratorios que determine el Instituto.

No hay nada escrito debajo de estas líneas

P. G. G.





	<b>GUIA DE BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS</b>	<b>FECHA: 3/2/14</b>
		<b>REVISION 00</b>
		<b>PAGINA 1 / 2</b>

<b>1. EDIFICACIONES</b>
<b>1.1 AREA EXTERNA DEL ALMACEN</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 AREA INTERNA DEL ALMACEN</b>
<b>1.2.1 PISOS</b> Los pisos están contruidos con material fácilmente lavable. Se encuentran en buen estado de conservación. Están limpios, sin acumulación de agua. Tienen un drenaje adecuado.
<b>1.2.2 PAREDES</b> Las paredes están construidas con material fácilmente lavable. Se encuentran en buen estado de conservación. Están limpias, sin residuos de alimentos pegados. Sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.
<b>1.2.3 TECHOS</b> Los techos están limpios, bien conservados, sin acumulación de sucio, condensación, pintura descascarada, ni partículas desprendibles. Libres de filtraciones, goteras y huecos que permitan el paso de las plagas.
<b>1.2.4 VENTANAS</b> Las ventanas están construidas de material adecuado, se encuentran en buen estado, limpias, los exteriores cuentan con malla protectora contra plagas. Los marcos están limpios.
<b>1.2.5 PUERTAS</b> Las puertas están construidas de material adecuado, se encuentran en buen estado, limpias. Tienen cierre hacia fuera. Las de acceso al exterior cuentan con malla protectora contra plagas. Los marcos están limpios y buen estado.
<b>1.2.6 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 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 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.
<b>1.2.9 ELIMINACION DE DESECHOS SOLIDOS</b> El almacén dispone de zafacones suficientes, bien ubicados para la disposición de desechos sólidos. Tienen tapas y fundas plásticas dentro.
<b>1.2.10 ABASTECIMIENTO DE AGUA</b> El almacén cuenta con abastecimiento de agua para los baños y operaciones de limpieza.
<b>2. LIMPIEZA DEL ALMACEN</b>
<b>2.1 LIMPIEZA Y ORDEN DEL ALMACEN</b> El área de almacenamiento está limpia y ordenada, libre de tierra, restos de alimentos, empaques u otros materiales objetables.
<b>2.2 MATERIALES PARA LA LIMPIEZA</b> El almacén cuenta con escobas, cubetas, palas, recogedores de basura, detergente y otros materiales o productos que se requieren para la limpieza.
<b>3. ORGANIZACIÓN DEL ALMACEN</b>
<b>3.1 COLOCACION E IDENTIFICACION DE PRODUCTOS</b> El área de almacenamiento está organizada, con los productos colocados en orden alfabético u otro método. Los productos están colocados en tarimas, debidamente identificados. Las tarimas guardan la distancia correcta de las paredes (60 cm) y entre ellas (15 cm). No existen productos colocados en el piso.
<b>3.2 ALMACENAMIENTO DE OTROS MATERIALES</b> En el área donde están los alimentos no se almacenan productos químicos, cemento, materiales de limpieza u otros objetos
<b>3.3 AREA DE PRODUCTOS RECHAZADOS.</b> El almacén tiene áreas para la colocación de materiales rechazados o vencidos debidamente identificados. Las áreas tienen acceso restringido.
<b>3.4 ROTACION Y CONTROL DE EXISTENCIA DE LOS PRODUCTOS.</b> Los productos se almacenan y despachan de acuerdo a una rotación adecuada de manera que las existencias más antiguas se despachan primero (primera en entrar, primera en salir PEPS).
<b>4. CONTROL ENTRADA –SALIDA DE PRODUCTOS</b>
4.1 El almacén tiene registros de entrada de productos con datos de: fecha y hora de recepción, nombre del producto, fabricante, número de lote, fecha de vencimiento.
4.2 El almacén tiene registros de salida de productos con los siguientes datos: fecha y hora de despacho, nombre del producto, número de lote, fecha de vencimiento, nombre del destinatario.
<b>5. SERVICIOS DE HIGIENE</b>
<b>5.1</b> El almacén cuenta con baños que incluyen inodoro y lavamanos. Están limpios y en buen estado de funcionamiento. Se dispone de materiales de higienización (papel higiénico, jabón, toalla secado de manos).
<b>6. PERSONAL</b>
<b>6.1 HIGIENE DEL PERSONAL</b> El personal que labora en el almacén presenta buenas condiciones de higiene, con ropa limpia, usa cubre pelo, mandil en el trabajo de re empaque de productos.
<b>6.2 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 chiclets, lavarse las manos después del baño y cuando se requiera).
<b>6.3 CONTROL DE PLAGAS</b>
<b>6.1 ELIMINACION DE PLAGAS</b> Se realiza el control de plagas en el área externa e interna del almacén, utilizando productos aprobados para locales de alimentos. Registran la fecha de aplicación.
<b>6.2 EVIDENCIAS DE PRESENCIA DE PLAGAS</b> No se observan indicios de presencia de plagas (excretas de ratas, insectos voladores, cucarachas, u otros).
<b>7. EXTINTORES, BOTIQUIN</b>
<b>7.1 DISPONIBILIDAD DE EXTINTORES/ BOTIQUIN PRIMEROS AUXILIOS.</b> El almacén dispone de extintores en buen estado de funcionamiento y botiquín de primeros auxilios con los materiales requeridos.



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

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

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

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

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

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

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

**ARTÍCULO 7: PROGRAMA DE SUMINISTRO Y RUTA DE ENTREGA:** La **PRIMERA PARTE** se reserva el derecho de hacer sugerencias o modificaciones al Programa en cualquier momento que lo estime pertinente, y deberá notificar los cambios a la **SEGUNDA PARTE** con tiempo razonable para que la misma realice cualquier cambio necesario en el suministro de **LAS RACIONES** o cualquier otro aspecto que le afecte para el cumplimiento de sus obligaciones según el presente Contrato.





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

**ARTÍCULO 8: DURACIÓN DEL SUMINISTRO:** El suministro objeto del presente Contrato tendrá una duración de ciento noventa y nueve (199) días por el periodo escolar 2016-2017, iniciando desde **LUNES 22** de **AGOSTO** del año **2016** hasta el **VIERNES 23** de **JUNIO** del año **2017.**, siempre que no exceda el tiempo de vigencia del mismo.

**PARRAFO I:** Las entregas serán los lunes de cada quince (15) días a la totalidad de los centros educativos de las rutas contratadas; siendo la hora tope para concluir la entrega hasta las 3:00 P.M. Para tales fines el adjudicatario recibirá un calendario con el número de alimentos crudos y procesados a distribuir semanalmente en cada Centro Educativo de su ruta, se excluyen aquellos días que por causa de fuerza mayor o acontecimientos no previstos sea suspendida la docencia en determinado(s) centro(s) escolar(es).

**ARTÍCULO 9: MODIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE ENTREGA:** La Entidad Contratante, como órgano de ejecución del Contrato se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el Programa de Suministro o Entrega de los Alimentos Adjudicados, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

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

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

**Las entregas subsiguientes se harán de conformidad con el Programa de Suministro o de Entrega establecido.**

Las Adjudicaciones a lugares posteriores podrán ser proporcionales, y el Adjudicatario deberá indicar su disponibilidad en un plazo de **Cuarenta y Ocho (48) horas**, contadas a partir de la recepción de la Carta de Solicitud de Disponibilidad que al efecto le será enviada.

Los documentos de despacho a los almacenes de la Entidad Contratante deberán reportarse según las especificaciones consignadas en el Contrato, el cual deberá estar acorde con el Pliego de Condiciones Específicas.

**ARTÍCULO 10: REQUISITOS DE LA ENTREGA A LOS CENTROS DE RECEPCIÓN:**

Deben de ser entregados conforme a las especificaciones técnicas descritas en el pliego de condiciones específicas.

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

**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.

14/9





**ARTÍCULO 11: Valor y Monto del Contrato:** LAS PARTES convienen que el VALOR a pagar por EL CUMPLIMIENTO del objeto de este Contrato asciende a la suma total de CUARENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS DOMINICANOS CON 40/100 (RD\$44,975,960.40). Dicho valor es el resultado de la multiplicación del total de productos asignados a los centros educativos por quincena por los respectivos precios de los productos. El total por producto se desglosa como sigue: 42,100 Libras de Aceite Vegetal con un precio por libra de (RD\$58.70), con un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y UN MIL DOSCIENTOS SETENTA PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$2,471,270.00); 15,780 Libras de Ajíes (cubanela) con un precio por libra de (RD\$24.96), con un valor de TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS DOMINICANOS CON 80/100 (RD\$393,868.80); 121,700 Libras de Arroz (selecto) con un precio por libra de (RD\$22.99), con un valor de DOS MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$2,797,883.00); 77,940 Latas 7 onzas de Atún Enlatado en Aceite Vegetal con un precio unitario de (RD\$76.50), con un valor de CINCO MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS DIEZ PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$5,962,410.00); 22,560 Libras de Bacalao (filete) con un precio por libra de (RD\$290.85), con un valor de SEIS MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y UN MIL QUINIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$6,561,576.00); 5,860 Unidades de Berenjenas (grande) con un precio unitario de (RD\$15.24), con un valor de OCHENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SEIS PESOS DOMINICANOS CON 40/100 (RD\$89,306.40); 18,680 Libras de Cebollas (roja) con un precio por libra de (RD\$56.70), con un valor de UN MILLÓN CINCUENTA Y NUEVE MIL CIENTO CINCUENTA Y SEIS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,059,156.00); 40,620 Libras de Coditos con un precio por libra de (RD\$29.96), con un valor de UN MILLÓN DOSCIENTOS DIECISÉIS MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS DOMINICANOS CON 20/100 (RD\$1,216,975.20); 52,360 Latas 15 onzas de Guandules Verdes (latas) con un precio unitario de (RD\$56.95), con un valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y UN MIL NOVECIENTOS DOS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$2,981,902.00); 26,260 Latas 15 onzas de Habichuelas Rojas (latas) con un precio unitario de (RD\$58.80), con un valor de UN MILLÓN QUINIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL OCHENTA Y OCHO PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,544,088.00); 590,640 Unidades de Huevos con un precio unitario de (RD\$5.99), con un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS DOMINICANOS CON 60/100 (RD\$3,537,933.60); 23,540 Latas 15 onzas de Maíz (enlatado) con un precio unitario de (RD\$52.45), con un valor de UN MILLÓN DOSCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SETENTA Y TRES PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,234,673.00); 17,860 Envase 18 onzas de Sal Yodada con un precio unitario de (RD\$23.43), con un valor de CUATROCIENTOS DIECIOCHO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS DOMINICANOS CON 80/100 (RD\$418,459.80); 7,640 Envase 1000 gramos de Salsa de Tomates con un precio unitario de (RD\$108.90), con un valor de OCHOCIENTOS TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$831,996.00); 41,280 Latas 15 onzas Sardinias con un precio unitario de (RD\$83.00), con un valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISEIS MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$3,426,240.00); 7,640 Unidades de Tayotas con un precio unitario de (RD\$15.04), con un valor de CIENTO CATORCE MIL NOVECIENTOS CINCO PESOS DOMINICANOS CON 60/100 (RD\$114,905.60); 35,060 Libras de Tomates con un precio por libra de (RD\$23.67), con un valor de OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MIL OCHOCIENTOS SETENTA PESOS DOMINICANOS CON 20/100 (RD\$829,870.20); 7,640 Libras de Zanahorias con un precio por libra de (RD\$26.25), con un valor de DOSCIENTOS MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$200,550.00); 24,100 Paquetes 300 gramos de Avena con un precio unitario de (RD\$47.81), con un valor de UN MILLÓN CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS VEINTIUN PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,152,221.00); 3,020 Libras de AZÚCAR CREMA con un precio por libra de (RD\$24.75), con un valor de SETENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$74,745.00); 1,580 Libras de Canela con un precio por libra de (RD\$99.95), con un valor de CIENTO CINCUENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$157,921.00); 130,660 Unidades de Guineo Maduro con un precio unitario de (RD\$6.50), con un valor de OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL DOSCIENTOS NOVENTA PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$849,290.00); 261,120 Unidades de Guineo Verde (grandes) con un precio unitario de (RD\$6.20), con un valor de UN MILLÓN SEISCIENTOS DIECIOCHO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$1,618,944.00); 3,020 Libras de Mantequilla con un precio por libra de (RD\$75.29), con un valor de DOSCIENTOS VEINTISIETE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS DOMINICANOS CON 80/100 (RD\$227,375.80); 261,120 Unidades de Plátano Verde (grande) con un precio unitario de (RD\$20.00), con un valor de CINCO MILLONES DOSCIENTOS VEINTIDOS MIL CUATROCIENTOS PESOS DOMINICANOS CON 00/100 (RD\$5,222,400.00).

12417  
[Handwritten signature]





Este contrato está sujeto a liquidación contra entrega de conduces debidamente firmados y sellados por los **Directores de los Centros Educativos**.

LOTES F08, F09, F10, F11, F12, F13 Y F16				
CANTIDAD DE CENTROS			118	
CANTIDAD DE RACIONES			8,849	
DESCRIPCION PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	SUBTOTAL
ACEITE VEGETAL	Libra	RD\$58.70	42,100	RD\$2,471,270.00
AJÍES (cubanela)	Libra	RD\$24.96	15,780	RD\$393,868.80
ARROZ (selecto)	Libra	RD\$22.99	121,700	RD\$2,797,883.00
ATÚN ENLATADO EN ACEITE VEGETAL	lata 7 onzas	RD\$76.50	77,940	RD\$5,962,410.00
BACALAO(filete)	Libra	RD\$290.85	22,560	RD\$6,561,576.00
BERENJENA (grande)	Unidad	RD\$15.24	5,860	RD\$89,306.40
CEBOLLA (roja)	Libra	RD\$56.70	18,680	RD\$1,059,156.00
CODITO	Libra	RD\$29.96	40,620	RD\$1,216,975.20
GUANDULES VERDES (LATAS)	Lata 15 onzas	RD\$56.95	52,360	RD\$2,981,902.00
HABICHUELAS ROJAS (LATAS)	Lata 15 onzas	RD\$58.80	26,260	RD\$1,544,088.00
HUEVO	Unidad	RD\$5.99	590,640	RD\$3,537,933.60
MAÍZ ENLATADO	Lata 15 onzas	RD\$52.45	23,540	RD\$1,234,673.00
SAL YODADA	18 onzas	RD\$23.43	17,860	RD\$418,459.80
SALSA DE TOMATES	1000 gramos	RD\$108.90	7,640	RD\$831,996.00
SARDINA	Lata 15 onzas	RD\$83.00	41,280	RD\$3,426,240.00
TAYOTA	Unidad	RD\$15.04	7,640	RD\$114,905.60
TOMATE	Libra	RD\$23.67	35,060	RD\$829,870.20
ZANAHORIA	Libra	RD\$26.25	7,640	RD\$200,550.00
AVENA	Paquete 300 gramos	RD\$47.81	24,100	RD\$1,152,221.00
AZÚCAR CREMA	Libra	RD\$24.75	3,020	RD\$74,745.00
CANELA	Libra	RD\$99.95	1,580	RD\$157,921.00
GUINEO MADURO	Unidad	RD\$6.50	130,660	RD\$849,290.00
GUINEO VERDE (grandes)	Unidad	RD\$6.20	261,120	RD\$1,618,944.00
MANTEQUILLA	Libra	RD\$75.29	3,020	RD\$227,375.80
PLÁTANO VERDE (grande)	Unidad	RD\$20.00	261,120	RD\$5,222,400.00
<b>MONTO TOTAL LOTES</b>				<b>RD\$44,975,960.40</b>

Los precios únicos establecidos para cada alimento crudo o procesado tienen incluido el Impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS) para los productos gravados con este impuesto (según las tasas 16% y 18%), así como un 5% adicional que representa los gastos de transporte.

**PARRAFO I:** La Entidad Contratante se reserva el derecho de hacer una revisión mensual, iniciando a partir de Julio del 2016, del precio de los alimentos adjudicados; en el proceso será revisada la variación del precio de los insumos y su correspondiente afectación en el precio del alimento, considerando el reporte oficial de la inflación. Se tomará en cuenta el comportamiento de la inflación reportada por el Banco Central para los sectores Alimentos y Bebidas No Alcohólicas, Hidrocarburos y Transporte; además, se tomará en cuenta el listado de precios reportados por el Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro-consumidor).





EL SUPLIDOR deberá entregar a la oficina del INABIE la factura correspondientes anexando los conduce de recepción; los cuales a su vez deberán estar debidamente firmados por la persona responsable de la recepción.

**ARTÍCULO 12: FORMA DE PAGO:** El veinte por ciento (20%) del total del contrato, que asciende a la cantidad de **OCHO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO NOVENTA Y DOS PESOS DOMINICANOS CON 08/100 (RD\$8,995,192.08).**; se realizara el mismo en un plazo no mayor de quince (15) días calendario a partir de la firma del Contrato y de su registro formal en la Contraloría General de la República y contra presentación de una Garantía Bancaria de Buen Uso del Anticipo acogiéndose a lo establecido en la ley No 488-8, sobre **MIPYMES**. Este anticipo será amortizado (compensado) a razón del 20% de las facturas recibidas conforme, hasta completar el total anticipado. **Para fines de este pago, el suplidor deberá presentar una factura con Numero de Comprobante Fiscal (NCF) Gubernamental, transparentando el ITBIS (si procede).**

Este contrato será pagado luego de realizada la recepción satisfactoria de los productos, según cronograma de entrega; contra presentación de facturas, debidamente soportadas por los conduce sellados y firmados tanto por el suplidor como por la empresa receptora y el informe de calidad. **La factura deberá ser emitida a nombre del INABIE y contener (NCF) Gubernamental, transparentando el ITBIS (si procede),** además el suplidor deberá emitir **Nota de Crédito con NCF** amortizando el anticipo citado en el **Art.12**. Completando así el pago del **80%** restante que asciende a la cantidad de **TREINTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA MIL SETECIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS DOMINICANOS CON 32/100 (RD\$35,980,768.32).**

El INABIE, hará los desembolsos en la medida en que la **SEGUNDA PARTE** realice la entrega de los productos requeridos, y conforme a la forma de pago establecida más adelante. El presupuesto del presente contrato no genera obligación de pago de su totalidad por parte del INABIE, siendo éste meramente indicativo y procediendo la obligación de pago exclusivamente en atención a las unidades efectivamente suministradas en condiciones óptimas y aceptadas conformes.

**ARTÍCULO 13: TIEMPO DE VIGENCIA:** La vigencia del Contrato será de Trescientos Setenta y Cinco (375) a partir del **VEINTIDOS (22) de AGOSTO** del año 2016 hasta el **TREINTA Y UNO (31) de AGOSTO** del año 2017.

**ARTÍCULO 14: CONDICIONES DE PRESENTACIÓN DE LA FACTURA Y DEL PAGO:** La facturación deberá ser remitida al INABIE en días laborables, en horario de 08:00 A.M. a 4:00 P.M., a más tardar el día 10 del mes subsiguiente a la ejecución o distribución, a los fines de ser incluidos en la programación de pagos correspondiente a dicho periodo.

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

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil hará los pagos a los suplidores dentro de los 60 días después de entregada la factura por parte de este, según se establecerá en el contrato y luego de comprobar la validez y conformidad de los documentos sometidos, y siguiendo los procedimientos y reglamentos de ley que se establecen para el pago a suplidores del Estado.

1494

**PARRAFO I: Requisitos Mínimos de los Conduces y Facturas.**

- a) El formulario de conduce debe contener número, fecha, datos del centro educativo tales como nombre, director, teléfono, dirección, provincia ó municipio, regional ó distrito.
- b) Al realizar la entrega de productos al centro educativo, el suplidor deberá enviar los 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 empresa como por el centro educativo donde corresponde la entrega (lunes desde 8:00 A.M. hasta 3:00 P.M.) y deberá contener la descripción y cantidad de los productos entregados, no deberá





contener borrones, tachaduras ó sobre escrituras de ningún tipo, cualquier aclaración deberá hacerla quien recibe en el centro, en el espacio destinado para ello denominado "Observaciones" y quien recibe debe hacer constar en el conduce la fecha y hora de recepción.

- d) La factura deberá contener la fecha de emisión, nombre y RNC del cliente, Número de NCF Gubernamental, número del contrato y especificar la quincena, la numeración de los conduces y la cantidad de estos; deberá hacer constar nombre de los productos, cantidades, precio unitario y total, debidamente firmada y sellada por la empresa, sin contener borrones, tachaduras ó sobre escrituras.
- e) Se deberá anexar al expediente presentado al **INABIE** para fines de pago, copia de los comprobantes de pago a la DGII y TSS, donde conste que el suplidor está al día en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y seguridad social, también deberá anexar copia del Registro de Proveedor del Estado actualizado y copia de la certificación de su contrato.
- f) El **INABIE** suministrará al suplidor un instructivo contentivo de la información relativa a la presentación y estructuración del expediente en general.

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

**ARTÍCULO 15:** Póliza de Seguro o Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato: El suplidor deberá presentar una Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato a favor de la Entidad Contratante por un uno por ciento (1%) del monto total del valor del contrato, que asciende a la cantidad de **CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS DOMINICANOS CON 60/100 (RD\$449,759.60)**.

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

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

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

**ARTÍCULO 16: SUBCONTRATOS:** En ningún caso **EL SUPLIDOR** podrá ceder los derechos y obligaciones del Contrato a favor de un tercero, ni tampoco estará facultado para subcontratarlos sin la autorización previa y por escrito de la Entidad Contratante.

- a) Si **EL SUPLIDOR** subcontratara parcial o totalmente los servicios para los cuales ha sido contratado por **EL INSTITUTO** bajo las disposiciones de este contrato, **EL SUPLIDOR** continuará siendo el responsable ante **EL INSTITUTO**.
- b) Cualquier acuerdo entre **EL SUPLIDOR** y un subcontratista no eximirá al **EL SUPLIDOR** de cumplir con sus obligaciones bajo el presente acuerdo; por lo que **EL MISMO** se mantendrá en todo momento responsable frente a **EL INSTITUTO** por los Servicios realizados por el mismo o sus subcontratistas. **EL SUPLIDOR** velará que los contratos a ser suscritos con sus subcontratistas



contengan previsiones que estén en absoluta conformidad con las condiciones establecidas en virtud del presente Contrato y se compromete a responder ante **EL INSTITUTO** por cualquier incumplimiento o falta de su subcontratista.

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

**ARTÍCULO 17: INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Se considerará incumplimiento del Contrato:

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

Incumplimiento con los Parámetros físico-químicos o microbiológicos establecidos:

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

**ARTÍCULO 18: EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO:** El incumplimiento del Contrato por parte del **SUPLIDOR** determinará su finalización y supondrá para el mismo la ejecución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento del Contrato, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya quedado en el segundo lugar.

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

**PARRAFO II:** Queda claramente establecido que en la ejecución del presente contrato, la **SEGUNDA PARTE** compromete su responsabilidad civil y penal frente a terceros y la primera parte por los daños que puedan ocasionarse en el consumo de productos que





no cumplan con los requerimientos expresados en el Artículo Cuarto de este contrato, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

**ARTÍCULO 19: SANCIONES:** La PRIMERA PARTE podrá aplicar a la SEGUNDA PARTE sanciones por incumplimiento de las obligaciones contractuales, las circunstancias en que se le aplicarán sanciones dependerán de la gravedad de la falta cometida.

Las sanciones serán aplicadas mediante amonestaciones y rescisión del contrato.

Las sanciones serán aplicadas en orden de procedencia mediante: amonestaciones (verbales y escritas), suspensión del acuerdo compromiso (el tiempo que considere el Centro) y rescisión definitiva del acuerdo compromiso.

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

**ARTÍCULO 20: FUERZA MAYOR:** Se considera cualquier evento o situación que escapen al control de la Entidad Contratante, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera enunciativa pero no limitativa, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.

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

- a) Cualquier evento causado por negligencia o acción intencional de una parte.
- b) Cualquier evento que una de las partes pudo haber tomado en cuenta al momento de la firma o de la ejecución de este Contrato para evitar incumplimiento de sus obligaciones.
- c) La falla de una parte involucrada en el presente Contrato, que le impida cumplir cualquiera de sus obligaciones, no será considerada como incumplimiento, siempre y cuando éste surja de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito y la parte afectada haya tomado todas las precauciones razonables, con el debido esmero y cuidado, siempre con el objetivo de cumplir con los términos y condiciones establecidos en este Contrato.

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

**PARRAFO II:** En caso de que la suspensión de la docencia no se deba a una causa imprevista o de fuerza mayor, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional correspondiente, estarán en la obligación de notificar al SUPLIDOR mediante oficio escrito, fax, teléfono o mail, la suspensión de la docencia, cuarenta y ocho (48) horas laborables, antes del día de entrega, a los fines de que EL SUPLIDOR se abstenga de producir y transportar el producto al Centro Educativo. Igualmente, para los fines que fueren pertinentes, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional deberán notificar al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, la causa que originó la suspensión.

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

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



- b. La parte afectada por un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito deberá notificar, en un plazo no mayor de veinte (20) horas y por escrito a la otra parte la ocurrencia del evento, indicando su naturaleza y causa. De igual manera deberá notificar por escrito a la otra parte la restauración de las condiciones normales tan pronto se resuelva la situación de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.
- c. Las partes adoptarán todas las medidas posibles para reducir las consecuencias adversas de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

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

**ARTÍCULO 21 MODIFICACIONES AL CONTRATO:** Cualquier modificación a los términos y condiciones del presente Contrato deberá hacerse por acuerdo mutuo entre **LAS PARTES**, por escrito, mediante enmiendas numeradas cronológicamente y la fecha de vigencia de cada una se contará a partir de la fecha de aprobación realizada por la **PRIMERA PARTE**

**ARTÍCULO 22: RESCISIÓN DEL CONTRATO:** La **PRIMERA PARTE** podrá rescindir el presente Contrato unilateralmente en caso de falta grave de la **SEGUNDA PARTE**, y siempre que la misma no sea originada por acontecimientos de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

**ARTÍCULO 23: NULIDADES DEL CONTRATO:** La violación del régimen de prohibiciones establecido en el Artículo 14 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), y su modificatoria, originará la nulidad absoluta del Contrato, sin perjuicio de otra acción que decida interponer **EI INABIE**.

La división del presente Contrato, con el fin de evadir las obligaciones de la Ley 340-06, y de las normas complementarias que se dicten en el marco del mismo, será causa de nulidad del mismo.

**ARTÍCULO 24: RECLAMOS, IMPUGNACIONES Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** **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.

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este Contrato o relativo al mismo, su incumplimiento, su interpretación, su resolución o nulidad, no resueltos mediante el Artículo 67 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, será sometido al Tribunal Contencioso, Tributario, Administrativo, instituido mediante la Ley 13-07, de fecha cinco (05) de febrero del dos mil siete (2007). 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 No. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).

**ARTÍCULO 25: CONFLICTO Y ARREGLO DE INTERESES:** **LAS PARTES** se comprometen a realizar sus mejores esfuerzos para resolver en forma amigable los conflictos o desacuerdos que pudieran surgir con relación al desarrollo del presente Contrato y su interpretación.

**ARTÍCULO 26: ARBITRAJE:** Si en la ejecución de los compromisos asumidos por **LAS PARTES** en el presente contrato, surgieren ciertas irregularidades en la interpretación e incumplimiento de los mismos, Las Partes de común acuerdo podrán recurrir al Arbitraje conforme a las normas que rigen esta materia y en caso contrario se acogerán a las normas del Derecho Común vigentes en la República Dominicana.

1.4.19





**ARTÍCULO 27: PRORROGA AL CONTRATO:** Basados en los análisis periódicos de cantidad de matriculados y de centros nuevos insertados y/o salientes al programa de alimentación escolar y de la variación de la cantidad de raciones, las partes acuerdan expresamente que en virtud del presente contrato solo podrá ser modificado y prorrogado por escrito y por mutuo acuerdo de las partes. En constancia de cualquiera de las determinaciones que durante su desarrollo se adopte, se levantará y suscribirá un acta en la que se establecerán los acuerdos adicionales a que se llegue y las causas que motiven los mismos.

**ARTÍCULO 28: FINALIZACIÓN DEL CONTRATO:** El Contrato finalizará por vencimiento de su plazo, de su última prórroga, si es el caso, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

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

**ARTÍCULO 29: CONFIDENCIALIDAD:**

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

**ARTÍCULO 30: INTERPRETACIÓN DE CONTRATO:** El significado e interpretación de los términos y condiciones del presente Contrato se hará al amparo de las leyes de la República Dominicana.

**ARTÍCULO 31: LEGISLACIÓN APLICABLE:** LAS PARTES acuerdan que la ejecución del presente contrato se hará de conformidad con las leyes vigentes en la República Dominicana.

**ARTÍCULO 32: IDIOMA OFICIAL:** 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 presente contrato.

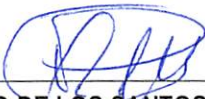
**ARTÍCULO 33: TÍTULOS:** Los títulos no limitarán, alterarán o modificarán el significado de este Contrato.

**ARTÍCULO 34: ELECCIÓN DE DOMICILIO:** Para todos los fines y consecuencias del presente Contrato, **LAS PARTES** eligen domicilio en las direcciones que figuran en la parte introductora del mismo, en el cual recibirán válidamente todo tipo de correspondencia o notificación relativa al presente Contrato, su ejecución y terminación.

**ARTÍCULO 35: ACUERDO INTEGRO:** El presente Contrato y sus anexos contienen todas las estipulaciones y acuerdos convenidos entre **LAS PARTES**. En caso de ambigüedad, duda o desacuerdo sobre la interpretación del mismo y sus documentos anexos, prevalecerá su redacción. Asimismo se establece que si alguna de las disposiciones de este Contrato se declarara inválida, las demás no serán afectadas y permanecerán plenamente vigentes.

**HECHO Y FIRMADO** en Tres (3) originales de un mismo tenor, uno para cada una de **LAS PARTES**, y el otro para los fines correspondientes, en la Ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, , a los **Veinte (20) días del mes de SEPTIEMBRE** del año Dos Mil Dieciséis (2016).

**POR EL SUPLIDOR:**



**PEDRO DE LOS SANTOS SANCHEZ**



**POR EL INSTITUTO:**



**RENE ARTURO JAQUEZ GIL**



**Dra. Maria V. Rodriguez C.**

Yo, Dra. Maria V. Rodriguez C., Notario Público de los del Número del Distrito Nacional, Matrícula No. 248 CERTIFICO Y DOY FE: Que las firmas que anteceden fueron puestas libre y voluntariamente por los señores: **RENE ARTURO JAQUEZ GIL** y **PEDRO DE LOS SANTOS SANCHEZ**, generales que constan, quienes me han declarado que son las firmas que acostumbran usar en todos los actos de sus vidas, tanto públicas como privadas por lo que debe dárselos entera fe y crédito. En la Ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los **Veinte (20) días del mes de SEPTIEMBRE** del año Dos Mil Dieciséis (2016).



Abogado Notario





