

REPÚBLICA DOMINICANA

Pliego de condiciones específicas 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

**Licitación Pública Nacional
INABIE-CCC-LPN-2022-0042**

Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional
República Dominicana
Abril 2022

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

TABLA DE CONTENIDO

GENERALIDADES	5
Prefacio	5
ESQUEMA GENERAL	5
PARTE I	6
PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN	6
Sección I	6
Instrucciones a los Oferentes (IAO)	6
1.1 Objetivos y Alcance	6
1.2 Definiciones e Interpretaciones	7
1.3 Idioma	13
1.4 Precio de la Oferta	13
1.5 Moneda de la Oferta	16
1.6 Normativa Aplicable	16
1.7 Competencia Judicial	17
1.8 De la Publicidad	17
1.9 Etapas de la Licitación	18
1.10 Órgano de Contratación	18
1.11 Atribuciones	18
1.12 Órgano Responsable del Proceso	19
1.13 Exención de Responsabilidades	19
1.14 Prácticas Corruptas o Fraudulentas	19
1.15 De los Oferentes/Proponentes habilitados/ No habilitados	20
1.16 Prohibición de Contratar	20
1.17 Demostración de Capacidad para Contratar	22
1.18 Representante Legal	22
1.19 Subsanaciones	22
1.20 Rectificaciones Aritméticas	23
1.21 Garantías	23
1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta	24
1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato	24
1.22.3 Garantía de Buen uso del Anticipo	24
1.22.4 Alcances de las Garantías	25
1.23 Devolución de las Garantías	25
1.24 Consultas, Circulares y Enmiendas	25
1.25 Circulares	26
1.26 Enmiendas	26
1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias	26
1.28 Comité de seguimiento	28

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Sección II	28
Datos de la Licitación (DDL)	28
2.1 Objeto de la Licitación	28
2.2 Procedimiento de Selección	28
2.3 Fuente de Recursos	28
2.4 Condiciones de Pago	29
2.5 Cronograma de la Licitación	30
2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones	31
2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones	31
2.8 Descripción de los Bienes	31
2.8.1 Fichas Técnicas	31
2.9 Duración del Suministro	59
2.10 Programa de Suministro	59
2.11 Presentación de Propuestas Técnica “Sobre A” y Económica “Sobre B”	60
2.12 Lugar, Fecha y Hora	60
2.13 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica	60
2.15 Documentación a Presentar en la Oferta Económica	64
Sección III.....	65
Apertura y Validación de Ofertas	65
3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres.....	65
3.2 Apertura de los “Sobre A”, contentivos de Propuestas Técnicas	66
3.3 Validación y Verificación de Documentos	66
3.4 Criterios de Evaluación Oferta Técnica	67
3.5 Fase de Homologación en la Evaluación Técnica	69
3.6 Apertura de los “Sobres B”	69
3.7 Confidencialidad del Proceso.....	70
3.8 Plazo de Mantenimiento de la Oferta	70
3.9 Evaluación Oferta Económica	70
Sección IV	70
Adjudicación.....	70
4.1 Criterios de Adjudicación	70
4.2 Empate entre Oferentes	72
4.4 Acuerdo de Adjudicación.....	72
4.5 Adjudicaciones Posteriores	72
PARTE 2.....	73
CONTRATO	73
Sección V.....	73
Disposiciones Sobre los Contratos.....	73
5.1 Condiciones Generales del Contrato	73
5.1.1 Validez del Contrato	73
5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato	73
5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato	73
5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato	73

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

5.1.5 Incumplimiento del Contrato	74
5.1.6 Efectos del Incumplimiento	74
5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación.....	74
5.1.8 Finalización del Contrato	76
5.1.9 Subcontratos.....	76
5.2 Condiciones Específicas del Contrato.....	76
5.2.1 Vigencia del Contrato	76
5.2.2 Inicio del Suministro.....	77
5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega	77
5.2.4 Entregas Subsiguientes	77
PARTE 3.....	77
ENTREGA Y RECEPCIÓN	77
Sección VI.....	77
Recepción de los Alimentos	77
6.1 Requisitos de Entrega	77
6.2 Recepción Provisional	78
6.3 Recepción Definitiva	78
6.4 Obligaciones del Proveedor	78
Sección VII.....	78
Documentos y Formularios	78
7.1 Documentos y Formularios Tipo	78
7.2 Anexos	79

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

GENERALIDADES

Prefacio

Este pliego de condiciones específicas ha sido estructurado a partir del modelo estándar de Pliego de Condiciones Específicas para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios elaborado por la Dirección General de Contrataciones Públicas, para ser utilizado en los Procedimientos de Licitaciones regidos por la Ley Núm. 340-06, de fecha dieciocho (18) de agosto del año dos mil seis (2006), sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, su modificatoria contenida en la Ley No. 449-06, de fecha seis (06) de diciembre del año dos mil seis (2006), y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto Núm. 543-12 de fecha seis (6) de septiembre del año dos mil doce (2012). Además, en su estructuración se incorporan las directrices contenidas en la Ley Núm. 488 del 2008 su reglamento de aplicación número 284 -12 y en el Decreto Núm. 164-13 de fecha 10 de junio del 2013; en el cual se considera el fomento de la producción nacional y el fortalecimiento competitivo de las Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES).

El presente documento contiene los requisitos y normativa para participar en este proceso de Licitación Pública Nacional de Etapas Múltiples.

A continuación, se incluye la descripción de su contenido.

ESQUEMA GENERAL

PARTE 1 – PROCEDIMIENTOS DE LICITACIÓN

Sección I. Instrucciones a los Oferentes (IAO)

Esta sección proporciona información para asistir a los Oferentes en la preparación de sus Ofertas. También incluye información sobre la presentación, apertura y evaluación de las ofertas y la adjudicación de los contratos. Las disposiciones de la Sección I son de uso estándar y obligatorio en todos los procedimientos de Licitación para Compras y Contrataciones de Bienes y/o Servicios regidos por la Ley No. 340-06 sobre Compras y Contrataciones con modificaciones de Ley No. 449-06 y su Reglamento de aplicación aprobado mediante Decreto No. 543-12.

Sección II. Datos de la Licitación (DDL)

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

Sección III. Apertura y Validación de Ofertas

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Sección IV. Adjudicación

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

PARTE 2 - CONTRATO

Sección V. Disposiciones sobre los Contratos

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

PARTE 3 – ENTREGA Y RECEPCION

Sección VI. Recepción de los Productos

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

Sección VII. Formularios

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

**PARTE I
PROCEDIMIENTOS DE LA LICITACIÓN**

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

1.1 Objetivos y Alcance

El presente documento establece el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas jurídicas y físicas, nacionales, que deseen participar en la Licitación 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-0042) .**

Este documento ha sido preparado para la exclusiva participación de las empresas nacionales registradas como Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). Considerando este requerimiento de compra como Caso de Excepción en atención a lo que se establece en el numeral 7

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

del Párrafo del artículo Núm. 6 de la Ley Núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas; en el numeral 9 del artículo Núm. 3 y artículo Núm. 5 del Reglamento de Aplicación Núm. 543-12. Además, se considera lo indicado en el artículo Núm. 1 del Decreto Núm. 164-13 de fecha 10 de junio de 2013.

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

1.2 Definiciones e Interpretaciones

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

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

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

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

Bienes: Productos elaborados a partir de materias primas, consumibles para el funcionamiento de los Entes Estatales.

Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos: Son las reglas establecidas por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, que deben ejecutarse para el almacenamiento de alimentos en condiciones que garanticen su conservación.

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

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

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

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

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

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

Credenciales: Documentos que un Oferente/Proponente presenta en la forma establecida en el Pliego de Condiciones, para ser evaluados y calificados por el Comité de Compras y Contrataciones con el fin de seleccionar los Proponentes Habilitados, para participar en el proceso de Licitación.

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

Cronograma de Actividades: Cronología del Proceso de Licitaciones.

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

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

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

Energía: Es el combustible utilizado en el organismo para su funcionamiento, y lo encontramos principalmente en los macro nutrientes presentes en los alimentos que ingerimos.

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

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

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

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

Fichas Técnicas: Documentos contentivos de las Especificaciones Técnicas requeridas por la Entidad Contratante.

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

Grupo Etario: Número de personas que se clasifica ponderadamente de acuerdo con su edad.

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Oferente/Proponente Habilitado: Aquel que participa en el proceso de Licitación y resulta Conforme o Cumple en la fase de Evaluación Técnica del Proceso.

Oferente/Proponente más Cercano: Aquel cuya planta física se encuentre ubicada a una distancia menor que cualquiera otro oferente para acceder a la mayor cantidad de centros educativos que componen el lote considerado, en el menor tiempo.

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Oferta/Propuesta Económica: Precio fijado por el Oferente en su Propuesta. Para los fines de la presente licitación no se presentará propuesta económica debido a que el precio está fijado de antemano por la Entidad Contratante.

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

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

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

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

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

Prácticas de Colusión: Es un acuerdo entre dos o más partes, diseñado para obtener un propósito propio, incluyendo el influenciar inapropiadamente la actuación de otra parte.

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

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

Programa de Alimentación Escolar Fronterizo: Modalidad del Programa de Alimentación Escolar que se ejecuta en provincias de la zona fronteriza o colindante con ella, ya sea en zona periurbana o a nivel rural y de difícil acceso.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

Ración Alimenticia: Es la cantidad estándar de alimentos que el Programa de Alimentación Escolar suministra a cada beneficiario diariamente, de acuerdo al menú y sus necesidades nutricionales.

Ración por Grupo Etario: Es la cantidad de alimentos que se entrega por grupo de edades.

Representante Legal: Persona física o natural acreditada como tal por el Oferente/Proponente.

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

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

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

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

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

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

Para la interpretación del presente Pliego de Condiciones Específicas:

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- Las referencias a plazos se entenderán como días calendario, salvo que expresamente se utilice la expresión de “días hábiles”, en cuyo caso serán días hábiles de acuerdo con la legislación dominicana.

1.3 Idioma

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

1.4 Precio de la Oferta

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil a los fines de esta Licitación para el suministro de alimentos crudos y procesados que serán utilizados en la elaboración de las raciones alimenticias para el Programa de Alimentación Escolar, modalidad Fronterizo, establece un **PRECIO ÚNICO O ESTÁNDAR** para los alimentos crudos. **En virtud de lo cual los oferentes no presentarán oferta económica de precio, sino que, en cambio, deberán depositar en el “Sobre A” de Oferta Técnica una Declaración Jurada de Aceptación del Precio Estándar o Único de Licitación. La Declaración Jurada debe ser legalizada en la Procuraduría General de la República (PGR).**

Cada lote tiene una cantidad determinada de alimentos crudos y procesados.

Los principales alimentos crudos y procesados requeridos para la elaboración del menú formulado por el INABIE para la **MODALIDAD PAE- FRONTERIZO** son los siguientes:

LISTADO DE ALIMENTOS DEL PAE FRONTERIZO, TANDAS MATUTINA Y VESPERTINA

ALIMENTOS	
Aceite vegetal	Galleta salada
Ajíes	Gandules verdes
Arroz	Guineo maduro
Atún enlatado en aceite vegetal	Guineos verdes
Avena	Habichuelas rojas
Azúcar crema	Huevo
Bacalao (filete)	Maíz enlatado
Berenjena	Mantequilla
Canela	Plátano verde
Cebolla	Sal yodada
Coditos	Sardina
Tayota	Tomate

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

-----	Zanahoria
-------	-----------

LISTADO DE ALIMENTOS DEL PAE FRONTERIZO-JEE

ALIMENTOS	
Plátano verde	Mantequilla
Guineos verdes	Cebollas
Sal refinada yodada	Ajíes verdes o rojas
Tomates Barceló o bugalú	Huevos
Aceite vegetal (Soya)	Bacalao
Atún (tuna) en latas	Guineo maduro
Sardinias en latas	Avena en hojuelas
Azúcar crema	Canela en astillas

PRECIO ÚNICO PARA CADA ALIMENTO CRUDO Y PROCESADO MODALIDAD FRONTERIZO:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN PRODUCTOS A LICITAR	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	ITBIS (%)
1	Aceite de soya	Libra	RD\$67.62	16%
2	Ajíes cubanela	Libra	RD \$37.08	0%
3	Arroz selecto	Libra	RD \$28.32	0%
4	Tuna en aceite vegetal	Lata (7 onzas)	RD \$83.71	18%
5	Avena	Paquete (300 gr)	RD \$60.62	0%
6	Azúcar crema	Libra	RD \$24.26	16%
7	Bacalao (fillete)	Libra	RD \$276.97	18%
8	Berenjena grande	Unidad (200 gr)	RD \$21.24	0%
9	Canela	Libra	RD \$133.69	18%
10	Codito	Libra	RD \$35.35	0%
11	Cebolla roja	Libra	RD \$43.26	0%
12	Galleta salada	Unidad	RD \$11.47	0%
13	Guineo maduro	Unidad	RD \$8.03	0%
14	Guineos verdes	Unidad	RD \$7.69	0%
15	Guandúles verdes (enlatado)	Lata (15 onzas)	RD \$65.62	18%
16	Maíz	Lata (15 onzas)	RD \$52.99	18%
17	Huevo	Unidad	RD \$7.42	0%

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

	Habichuela rojas (enlatada)	Lata (15 onzas)	RD \$62.61	18%
	mantequilla	libra	RD \$80.02	16%
	plátano verde (grande barahonero)	unidad	RD \$24.72	0%
	sardina	lata (15 onzas)	RD \$90.85	0%
	sal yodada	paquete 18 onzas	RD \$20.79	18%
	tomate	libra	RD \$24.72	0%
	tayota	unidad	RD \$17.74	0%
	zanahoria	libra	RD \$35.40	0%

Párrafo: Los precios únicos establecidos para cada alimento crudo o procesado tienen incluido el Impuesto a la Transferencia de Bienes Industrializados y Servicios (ITBIS), así como un 10% adicional que representa los gastos de transporte.

Nota 1: Los productos procesados deberán tener el número del Registro Sanitario otorgado por el Ministerio de Salud Pública.

Nota 2: Solo se podrá re envasar el azúcar, la canela y el arroz en fundas plásticas transparentes. Este proceso deberá realizarse en condiciones higiénico - sanitarias adecuadas y con un equipo que cierre las fundas herméticamente.

Nota 3: Durante el tiempo de ejecución del contrato se podrán hacer variaciones en el menú, sin que se incurra en una variación de la estructura de los costos.

Nota 4. El Pan o Galleta Salada si es el caso, deben ser adquiridos a un suplidor autorizado de estos productos, que suple actualmente en el Programa de Alimentación Escolar del INABIE.

Nota 5. Los precios establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas serán revisados cada 6 meses, para ser ajustados de ser necesario.

Los precios estándar establecidos se fundamentan en lo siguiente:

1. El impacto social de este programa y la sensibilidad de sus destinatarios, los cuales requieren productos de calidad, frescos y distribuidos con un estricto estándar de calidad, en todos los centros educativos por igual y en el mismo horario.
2. La Entidad Contratante dispone de un presupuesto anual estimado a partir de un costo promedio por producto o alimento crudo, que se basa en estudios periódicos del mercado sobre los precios y la estructura de costos de dichos productos; así como las experiencias acumuladas por años de negociación con los suplidores del Programa de Alimentación Escolar.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

3. Tomando en cuenta lo antes expuesto y amparados en los Principios 1 y 2 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas es por lo que la Entidad Contratante ha dispuesto establecer estos precios únicos que permitan cumplir con la Misión del Programa de Alimentación Escolar, al mismo tiempo que garanticen a los suplidores adjudicatarios un margen de comercialización aceptable para la rentabilidad de sus negocios, sin poner en riesgo la estabilidad del Programa.

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

1.5 Moneda de la Oferta

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

1.6 Normativa Aplicable

El proceso de Licitación, el Contrato y su posterior ejecución se regirán por lo expresado en la Constitución de la República Dominicana, el anexo **9.1.2(b)(i)** del DR-CAFTA, Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de agosto del 2006, su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006; y su Reglamento de Aplicación emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012, la ley 488 del 2008 su reglamento de aplicación número 284 -12, EL DECRETO 164-12, Los Manuales emitido por la Dirección General de Compras Públicas (DGCP), Ley 107 del 2013 de Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, por las normas que se dicten en el marco de la misma, así como por el presente Pliego de Condiciones y por el Contrato a intervenir. Todos los documentos que integran el Contrato serán considerados como recíprocamente explicativos.

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

- 1) La Constitución de la República Dominicana
- 2) DR-CAFTA, Anexo **9.1.2(b)(i)**

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- 3) La Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006
- 4) El Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012
- 5) Ley 41-08 sobre Función Pública
- 6) Ley No. 488-08, que establece un Régimen Regulatorio para el Desarrollo y Competitividad de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES). Publicada en G. O. No. 10502, del 30 de diciembre de 2008.
- 7) Manuales de procedimiento de Compras de la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas.
- 8) Ley No. 107-13 de derechos y deberes de las personas en sus relaciones con la Administración Pública y las normas de procedimiento administrativo, del 6 de agosto de 2013.
- 9) Decreto Núm. 164-13 de fecha 10 de junio de 2013
- 10) Decreto Núm. 31-22 de fecha 27 de enero de 2022
- 11) El Pliego de Condiciones Específicas
- 12) La Oferta técnica
- 13) La Adjudicación.
- 14) El Contrato.

1.7 Competencia Judicial

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

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

1.8 De la Publicidad

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

1.9 Etapas de la Licitación

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

Etapa Única:

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

Etapa Múltiple:

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

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

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

1.10 Órgano de Contratación

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

1.11 Atribuciones

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

- a) Nombrar a los Peritos.
- b) Determinar funciones y responsabilidades por unidad partícipe y por funcionario vinculado al proceso de licitación.
- c) Cancelar, suspender, declarar desierta o nula, total o parcialmente la Licitación, por las causas que considere pertinentes. En consecuencia, podrá efectuar otras Licitaciones en los términos

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

y condiciones que determine la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha 18 de agosto del 2006 y su modificatoria contenida en la Ley 449-06 de fecha seis (06) de diciembre del 2006, su Reglamento de Aplicación de la Ley 340-06, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha Seis (06) de septiembre del 2012.

1.12 Órgano Responsable del Proceso

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

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

1.13 Exención de Responsabilidades

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

1.14 Prácticas Corruptas o Fraudulentas

Según el Artículo 11 de la Ley de Compras y Contrataciones las prácticas corruptas o fraudulentas comprendidas en el Código Penal o en la Convención Interamericana contra la Corrupción, o cualquier acuerdo entre proponentes o con terceros, que establecieren prácticas restrictivas a la libre competencia, serán causales determinantes del rechazo de la propuesta en cualquier estado del procedimiento de selección, o de la rescisión del Contrato, si éste ya se hubiere celebrado.

A los efectos de este acápite se entenderá por:

- a) “Práctica Corrupta”, al ofrecimiento, suministro, aceptación o solicitud de cualquier cosa de valor con el fin de influir en la actuación de un funcionario público u obtener una ventaja indebida con respecto al proceso de contratación o a la ejecución del Contrato.
- b) “Práctica Fraudulenta”, es cualquier acto u omisión incluyendo una tergiversación de los hechos con el fin de influir en un proceso de contratación o en la ejecución de un Contrato de obra pública en perjuicio del contratante; la expresión comprende las prácticas colusorias entre los licitantes (con anterioridad o posterioridad a la presentación de las ofertas) con el

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

fin de establecer precios de oferta a niveles artificiales y no competitivos y privar al contratante de las ventajas de la competencia libre y abierta, coercitivas y obstructiva.

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

1.15 De los Oferentes/Proponentes habilitados/ No habilitados

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

1.16 Prohibición de Contratar

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

- 1) El Presidente y Vicepresidente de la República; los Secretarios y Subsecretarios de Estado; los Senadores y Diputados del Congreso de la República; los Magistrados de la Suprema Corte de Justicia, de los demás tribunales del orden judicial, de la Cámara de Cuentas y de la Junta Central Electoral; los Síndicos y Regidores de los Ayuntamientos de los Municipios y del Distrito Nacional; el Contralor General de la República y el Sub-contralor; el Director de Presupuesto y Subdirector; el Director Nacional de Planificación y el Subdirector; el Procurador General de la República y los demás miembros del Ministerio Público; el Tesorero Nacional y el Subtesorero y demás funcionarios de primer y segundo nivel de jerarquía de las instituciones incluidas bajo el ámbito de aplicación de la Ley 340-06;
- 2) Los jefes y subjefes de Estado Mayor de las Fuerzas Armadas, así como el jefe y subjefes de la Policía Nacional;
- 3) Los funcionarios públicos con injerencia o poder de decisión en cualquier etapa de este procedimiento de contratación;
- 4) Todo personal del INABIE y MINERD;
- 5) Los parientes por consanguinidad hasta el tercer grado o por afinidad hasta el segundo grado, inclusive, de los funcionarios relacionados con la contratación cubiertos por la prohibición, así como los cónyuges, las parejas en unión libre, las personas vinculadas con análoga relación de convivencia afectiva o con las que hayan procreado hijos, y descendientes de estas personas;

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- 6) Las personas jurídicas en las cuales las personas naturales a las que se refieren los Numerales 1 al 4 tengan una participación superior al diez por ciento (10%) del capital social, dentro de los seis meses anteriores a la fecha de la convocatoria;
- 7) Las personas físicas o jurídicas que hayan intervenido como asesoras en cualquier etapa del procedimiento de contratación o hayan participado en la elaboración de las especificaciones técnicas o los diseños respectivos, salvo en el caso de los contratos de supervisión;
- 8) Las personas físicas o jurídicas que hayan sido condenadas mediante sentencia que haya adquirido la autoridad de la cosa irrevocablemente juzgada por delitos de falsedad o contra la propiedad, o por delitos de cohecho, malversación de fondos públicos, tráfico de influencia, prevaricación, revelación de secretos, uso de información privilegiada o delitos contra las finanzas públicas, hasta que haya transcurrido un lapso igual al doble de la condena. Si la condena fuera por delito contra la administración pública, la prohibición para contratar con el Estado será perpetua;
- 9) Las empresas cuyos directivos hayan sido condenados por delitos contra la administración pública, delitos contra la fe pública o delitos comprendidos en las convenciones internacionales de las que el país sea signatario;
- 10) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren inhabilitadas en virtud de cualquier ordenamiento jurídico;
- 11) Las personas que suministraren informaciones falsas o que participen en actividades ilegales o fraudulentas relacionadas con la contratación;
- 12) Las personas naturales o jurídicas que se encuentren sancionadas administrativamente con inhabilitación temporal o permanente para contratar con entidades del sector público, de acuerdo a lo dispuesto por la presente ley y sus reglamentos;
- 13) Las personas naturales o jurídicas que no estén al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o de la seguridad social, de acuerdo con lo que establezcan las normativas vigentes;

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

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

En adición a las disposiciones del Artículo 14 de la Ley 340-06 con sus modificaciones NO podrán ser oferentes ni contratar con el Estado Dominicano los Oferentes que hayan sido inhabilitados temporal o permanentemente por la Dirección General de Contrataciones Públicas en su calidad de

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Órgano Rector del Sistema. En el caso de inhabilitación temporal, la prohibición será por el tiempo establecido por el Órgano Rector. Tampoco podrán contratar con el Estado Dominicano los proveedores que no hayan actualizado sus datos en el Registro de Proveedores del Estado.

1.17 Demostración de Capacidad para Contratar

Los Oferentes/Proponentes deben demostrar que:

- 1) No están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no han sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes;
- 2) Han cumplido con sus obligaciones tributarias y de seguridad social;
- 3) Han cumplido con las demás condiciones de participación, establecidas de antemano en los avisos y el presente Pliego de Condiciones;
- 4) Se encuentran legalmente domiciliados y establecidos en el país, cuando se trate de licitaciones nacionales; disponiendo de talleres y/o instalaciones instaladas en el país;
- 5) Que los fines sociales sean compatibles con el objeto contractual;
- 6) Que ni ellos ni su personal directivo, hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado.

1.18 Representante Legal

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

1.19 Subsanaciones

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

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

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

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

Las subsanaciones cuando sean requeridas, deberán ser remitidas EXCLUSIVAMENTE al correo electrónico: licitaciones@inabie.gob.do.

1.20 Rectificaciones Aritméticas

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos en el Formulario de Presentación de Oferta serán corregidos de la siguiente manera:

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

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

1.21 Garantías

Los Oferentes/Proponentes deberán presentar las siguientes garantías:

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

1.22.1 Garantía de la Seriedad de la Oferta

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

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

1.22.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

Los Adjudicatarios cuyos Contratos excedan el equivalente en Pesos Dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica con 00/100 (US\$10.000,00)**, están obligados a constituir una Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras de reconocida solvencia en la República Dominicana, con las condiciones de ser incondicionales, irrevocables y renovables, en el plazo de **Cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la Notificación de la Adjudicación, por el importe de un **UNO POR CIENTO (1%)** del monto total del Contrato a intervenir, a disposición de la Entidad Contratante, cualquiera que haya sido el procedimiento y la forma de Adjudicación del Contrato. La Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato debe ser emitida por una entidad bancaria o aseguradora en la República Dominicana.

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

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

1.22.3 Garantía de Buen uso del Anticipo

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

1.22.4 Alcances de las Garantías

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

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

1.23 Devolución de las Garantías

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

- a) **Garantía de la Seriedad de la Oferta:** Al o los adjudicatarios una vez integrada la garantía de fiel cumplimiento de contrato y a los demás oferentes con la notificación de descalificación.
- b) **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato y Garantía de Adjudicaciones Posteriores:** Una vez cumplido el contrato a satisfacción de la Entidad Contratante, cuando no quede pendiente la aplicación de multa o penalidad alguna.

1.24 Consultas, Circulares y Enmiendas

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

OBSERVACIONES A LOS DOCUMENTOS DEL PROCESO

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

1.25 Circulares

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

1.26 Enmiendas

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

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

1.27 Reclamos, Impugnaciones y Controversias

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

- 1) El recurrente presentará la impugnación ante la Entidad Contratante en un plazo no mayor de diez días (10) a partir de la fecha del hecho impugnado o de la fecha en que razonablemente el recurrente debió haber conocido el hecho. La Entidad pondrá a disposición del recurrente los documentos relevantes correspondientes a la actuación en cuestión, con la excepción de

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

aquellas informaciones declaradas como confidenciales por otros Oferentes o Adjudicatarios, salvo que medie su consentimiento.

- 2) En los casos de impugnación de Adjudicaciones, para fundamentar el recurso, el mismo se registrará por las reglas de impugnación establecidas en los Pliegos de Condiciones Específicas.
- 3) Cada una de las partes deberá acompañar sus escritos de los documentos que hará valer en apoyo de sus pretensiones. Toda entidad que conozca de un recurso deberá analizar toda la documentación depositada o producida por la Entidad Contratante.
- 4) La entidad notificará la interposición del recurso a los terceros involucrados, dentro de un plazo de **dos (2) días hábiles**.
- 5) Los terceros estarán obligados a contestar sobre el recurso dentro de **cinco (5) días calendario**, a partir de la recepción de notificación del recurso, de lo contrario quedarán excluidos de los debates.
- 6) La entidad estará obligada a resolver el conflicto, mediante resolución motivada, en un plazo no mayor de **quince (15) días calendario**, a partir de la contestación del recurso o del vencimiento del plazo para hacerlo.
- 7) El Órgano Rector podrá tomar medidas precautorias oportunas, mientras se encuentre pendiente la resolución de una impugnación para preservar la oportunidad de corregir un incumplimiento potencial de esta ley y sus reglamentos, incluyendo la suspensión de la adjudicación o la ejecución de un Contrato que ya ha sido Adjudicado.
- 8) Las resoluciones que dicten las Entidades Contratantes podrán ser apeladas, cumpliendo el mismo procedimiento y con los mismos plazos, ante el Órgano Rector, dando por concluida la vía administrativa.

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

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

Conforme al artículo 69 de la Ley Núm. 340-06, las controversias no resueltas por los procedimientos indicados en el artículo 67 citado precedentemente serán sometidas al Tribunal Contencioso Administrativo conforme al procedimiento establecido en la Ley Núm.13-07, de fecha cinco (5) de febrero de 2007, que instituye el Tribunal Contencioso, Tributario y Administrativo. De igual modo, y de común acuerdo entre las partes, podrán acogerse al procedimiento de Arbitraje Comercial de la

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

República Dominicana, de conformidad con las disposiciones de la Ley Núm. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).

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

1.28 Comité de seguimiento

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

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

Sección II Datos de la Licitación (DDL)

2.1 Objeto de la Licitación

Constituye el objeto de la presente convocatoria 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-0042)**, de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

2.2 Procedimiento de Selección

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

2.3 Fuente de Recursos

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, de conformidad con el Artículo 32 del Reglamento 543-12 sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios y Obras, dando cumplimiento al Decreto No. 15-17, ha tomado las medidas necesarias a los fines de garantizar la apropiación de fondos correspondiente dentro del Presupuesto de los años 2022-2023-2024 que sustentará el pago

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

de todos los bienes adjudicados y adquiridos mediante la presente Licitación. Las partidas de fondos para liquidar las entregas programadas serán debidamente especializadas para tales fines, a efecto de que las condiciones contractuales no sufran ningún tipo de variación durante el tiempo de ejecución del mismo.

2.4 Condiciones de Pago

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

El anticipo se pagará de la forma siguiente:

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

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

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

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

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

Para fines de pago, el suplidor deberá entregar a las oficinas del INABIE la factura con número de comprobante gubernamental de manera mensual correspondiente a las entregas realizadas en el mes anterior a la fecha de la factura. Deberá anexar los conduces de recepción correspondientes y los mismos deberán estar validados, firmados y sellados por los directores de los centros educativos correspondiente y el representante Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE). En los centros educativos que no esté constituido el CANE, podrá firmar en su sustitución un representante de la asociación de padres y amigos de la escuela.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

2.5 Cronograma de la Licitación

Actividades	Periodo de Ejecución
1. Publicación llamada a participar en la licitación	Jueves 14 de abril de 2022
2. Período para realizar consultas por parte de los interesados	50% del plazo para presentar Ofertas. Hasta el martes 10 de mayo de 2022 a las 4:00 pm
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones	No más allá de la fecha que signifique el 75% del plazo para presentar Ofertas. Hasta el miércoles 20 de mayo de 2022 a las 4:00 pm
4. Recepción de Propuestas: “Sobre A” y “Sobre B” y apertura de “Sobre A” Propuestas Técnicas.	Recepción de ofertas hasta el miércoles 1 de junio a las 4:00 pm Apertura de ofertas jueves 2 de junio de 2022 a las 9:00 am
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas “Sobre A”.	Lunes 20 de junio de 2022
6. Informe Preliminar Evaluación de Ofertas Técnicas.	Miércoles 22 de junio de 2022
7. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	Jueves 23 de junio de 2022
8. Ponderación y evaluación de Subsanaciones	Jueves 30 de junio de 2022
9. Notificación de Informe Definitivo y Calificación para Apertura Oferta Económica.	Lunes 4 de julio de 2022
10. Apertura y lectura de Propuestas Económicas “Sobre B”	Martes 5 de julio de 2022 a las 9:00 am
11. Evaluación Ofertas Económicas “Sobre B”	Martes 12 de Julio de 2022
12. Acto de Adjudicación.	Jueves 14 de julio de 2022
13. Notificación de Adjudicación.	Viernes 15 de julio de 2022

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

14. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Jueves 21 de julio de 2022 a las 4:00 pm
15. Suscripción del Contrato.	Lunes 25 de julio de 2022
16. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Miércoles 27 de julio de 2022

2.6 Disponibilidad y Adquisición del Pliego de Condiciones

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

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

2.7 Conocimiento y Aceptación del Pliego de Condiciones

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

2.8 Descripción de los Bienes

Los bienes a ser suplidos por los oferentes son Alimentos Crudos y Alimentos Procesados, los cuales deberán cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas.

2.8.1 Fichas Técnicas

Las fichas técnicas de cada alimento se presentan en las siguientes páginas. Los requerimientos que se solicitan en las fichas serán comprobados mediante las inspecciones a los locales, almacenes o centros de distribución de los oferentes adjudicatarios; además, se realizarán análisis de laboratorio a los alimentos, según corresponda.

La Ficha Técnica de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos presenta los requerimientos que deben cumplir los almacenes utilizados para almacenar los alimentos. Estos requisitos serán comprobados mediante las inspecciones a los almacenes de los oferentes adjudicatarios, que realiza periódicamente el Departamento de Aseguramiento de Calidad de los Alimentos.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: AJÍES VERDES	FECHA ACTUALIZACIÓN : 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-AV-PR -001
		REVISIÓN I 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Ajíes verdes: Los ajíes verdes cubanela, corresponden a una variedad de la especie Capsicum annuum "Cubanelle", de forma alargada, utilizados para preparar comidas.
ALMACENAMIENTO	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, los ajíes se deben almacenar expuestos 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.
PRESENTACIÓN	Los lotes entregados a los centros educativos, deben estar constituidos por ajíes similares en cuanto a forma y color.
ENVASE	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

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

2.2 Requisitos Físicos
 Los ajíes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 30 gramos.

2.3 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Propio de ajíes, frescos y sanos
COLOR	verde, propio de los ajíes cubanela
SABOR	Característico del producto cocido

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

OLOR	Característico del producto, fresco, libre de olores extraños.
-------------	--

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: GUINEO MADURO	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/22
		CÓDIGO : FT-GM-PRF-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Guineo maduro: Es la fruta del árbol Musa sp, perteneciente a la familia de las musáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
PRESENTACIÓN	De textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
ENVASE	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Los guineos deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, con algunas áreas negras. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto. Deben tener una superficie lisa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, 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.

2.2 Requisitos Físicos

Los guineos maduros distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 150 gramos.

2.3 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Propio del guineo maduro
COLOR	Amarillo con pequeñas áreas negras.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

SABOR	Propio del guineo maduro	
OLOR	Propio del guineo maduro	

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: GUINEO VERDE	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/22
		CÓDIGO : FT-GV-PRF-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Guineo verde: Es la fruta del árbol género Musa, perteneciente a la familia de las musáceas, sin madurar (verde), listo para su consumo directo.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
PRESENTACION	De textura firme, entregado en manos, dedos o racimos. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre.
ENVASE	Los guineos se entregaran a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

2. REQUISITOS

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 debido a un exceso de refrigeración.

Requisitos Físicos

Los guineos verdes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 130 gramos.

Requisitos Organolépticos

CARACTERÍSTICA	REQUISITOS
ASPECTO	Propio del guineo verde
COLOR	Verde, sin madurar
SABOR	Propio del guineo verde (producto cocido)
OLOR	Propio del guineo verde

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: HABICHUELAS ROJAS EN LATAS	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-H-PF-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 2
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Habichuelas rojas en latas: Son habichuelas rojas preservadas en agua y sal en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y esterilizados empleando un tratamiento térmico apropiado para su conservación.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACIÓN	Ver fecha de vencimiento
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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

2.REQUISITOS

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.

2.2 Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	REQUISITOS
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 rotulo

Características de la salmuera: La salmuera debe ser preparada con sal de una pureza de 99.6 % de NaCl.

Libre de impurezas metálicas. Contenido máximo de sal: 3.0 %

2.3 Requisitos Organolépticos

ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Color marrón-rojizo característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto

2.4 Requisitos Microbiológicos

Las habichuelas no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.

El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: HUEVOS FRESCOS	FECHA ACTUALIZACIÓN: 71/2022
		CÓDIGO: FT-H-PR-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA: 1 / 1
FICHA TÉCNICA		
1-DATOS GENERALES		

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

DEFINICIONES	Huevos frescos: 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.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura, humedad). Los huevos deben almacenarse en un lugar limpio, fresco, protegidos y aislados del suelo.
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

2.1 Requisitos generales

Los huevos deberán ser frescos y limpios. Estarán libres de suciedad, manchas de sangre o excremento.

El cascarón no debe estar fracturado.

Los huevos no deben tener el disco germinal desarrollado ni estar incubados.

2.2 Requisitos Físicos

Los huevos adquiridos en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) serán grado A con un peso promedio de 50 – 60 gramos.

2.3 Requisitos Organolépticos

ASPECTO	Cáscara y cutícula normal, limpia, intacta.
COLOR	Cascara de color uniforme. La clara de consistencia gelatinosa, transparente, las yemas de color amarillo, centradas, sin manchas, sin desarrollo perceptible de germen.
OLOR	Propio del huevo fresco. Ausencia de olores extraños.
SABOR	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: PLÁTANO VERDE	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/22
		CÓDIGO : FT-PV-PR-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Plátano verde: Producto obtenido de plantas de la variedad del género <i>Musa</i> destinado al consumo fresco.
---------------------	---

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - 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

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.

Requisitos Físicos

Los plátanos verdes distribuidos en el Programa de Alimentación Escolar deben tener un peso mínimo de 200 gramos.

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Bien formado, con el pedúnculo intacto
COLOR	Coloración uniforme verde, sin madurar
SABOR	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto
OLOR	Característico del producto

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: SARDINAS ENLATADAS CON SALSA DE TOMATE	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-SST-PF-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 2
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Sardinas enlatadas con salsa de tomate: Es el producto elaborado con sardinas de especies reconocidas para esta finalidad, preparadas con salsa de tomate y envasadas en latas.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACION	Ver fecha de vencimiento

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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	
2.1 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 vísceras y las escamas. No se permite el uso de colorantes, saborizantes o aromatizantes artificiales agregados.	
2.2 Requisitos Organolépticos	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Sardinas enteras, de carne firme, de tamaño uniforme, no fragmentadas
COLOR	Color propio de la sardina en salsa de tomate
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto
2.4 Requisitos Microbiológicos	
Las sardinas con salsa de tomate enlatadas no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C. El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.	

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: ACEITE DE SOYA	FECHA ACTUALIZACIÓN: ****
		CÓDIGO: A-PR -001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Es el aceite puro extraído de las semillas de la especie Glycine max (L.) Merrill, sanas, limpias y en buen estado de conservación.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales de temperatura y humedad.
DURACION	Ver fecha de vencimiento
2.REQUISITOS	

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

2.1 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 deberá estar envasado en un recipiente adecuado, transparente, que permita ver el producto.

2.2 Requisitos Físico- químicos

ESPECIFICACIONES	VALORES	
	MINIMO	MAXIMO
Densidad Relativa a 25 °C	0.910	-
Índice de Refracción a 40° C	1.4642	1.4702
Índice de Saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195
Índice de Yodo (método de Wijs)	120	195

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Viscosidad propia del producto.
COLR	Color amarillo claro, uniforme propio del aceite de soya
SABOR y OLOR	Olor característico. Sabor propio de este producto, exento de sabores extraños o rancios.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: CODITOS	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: C-PR -001
FICHA TÉCNICA		REVISIÓN 1 04
		PÁGINA : 1 / 1

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Coditos: son un tipo de pasta alimenticia, corta, con forma tubular y semicircular que se elaboran a partir de harina, agua, huevos, sal más otros ingredientes autorizados y se cuecen en agua hirviendo.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad, temperatura ambiente, buenas condiciones higiénico - sanitarias.
ENVASE	El envase debe ser de material grado alimenticio, que conserve las cualidades organolépticas, nutritivas e inocuidad de

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

	producto. Deben estar herméticamente sellado, ser transparente (que permitan observar su contenido), resistente a las condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación en el consumo.
--	---

2. REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Los coditos deberán 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.

2.2 Requisitos Físico- químicos

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS	
	MNMO	MAXIMO
Humedad		13 %
Proteínas	12 %	
Carbohidratos	75 %	

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	De tamaño y forma uniforme, sin unidades partidas
COLOR	Característico del producto
OLOR Y SABOR	Olor característico del producto. El sabor se evalúa en el producto cocido. Libre de sabores extraños.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: TAYOTA FRESCA	FECHA ACTUALIZACIÓN: 18/3/2022
		CÓDIGO: FT-PR-T-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Tayota: Es el fruto de una cucurbitácea (<i>Sechium edule</i>) fresco, sano, utilizado para el consumo luego de su cocción. Corresponde al grupo de las hortalizas.
ALMACENAMIENTO	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las tayotas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

	almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
DURACIÓN	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.
ENVASE	Los tayotas 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 trasporte y entrega a los centros educativos.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Las tayotas deben estar en estado natural, frescas, sanas, libre de materias extrañas (tierra, tallos, hojas, ramas).

La piel de las tayotas debe ser brillante, sin defectos visibles importantes (ralladuras, cortaduras). Deben estar bien desarrolladas. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.

2.2 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICA	REQUISITOS
ASPECTO	Verde a verde -amarillo
OLOR	Característico del producto
SABOR	El sabor se evalúa en tayotas cocidas. Sabor característico, libre de sabores extraños.
OLOR	Característico del producto

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: TOMATE FRESCO	FECHA ELABORACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: T-PR -001
		REVISIÓN 1 04
		PÁGINA : 1 / 2
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicon esculentum</i> M, fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica.
---------------------	---

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

PRESENTACIÓN	El Tomate es el fruto de la especie <i>Lycopersicon esculentum</i> M, fresco, sano, utilizado para el consumo humano de manera directa. El grado de madurez será el establecido en la presente ficha técnica.
CARACTERÍSTICAS DE LOS 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 higiénico - sanitarias. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
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.
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

2.1 Requisitos generales

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 (ralladuras, cortaduras).

Deben estar bien desarrollados, firmes, no blandos, ni sobre maduros. No deben tener signos de pudrición o deterioro, daños por quemaduras del sol o exceso de frío por refrigeración inadecuada.

2.2 Requisitos Físicos

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

FORMA DEL TOMATE	DIAMETRO (mm)	PESO (gramos)
REDONDO (de ensalada)	Mínimo: 54.0	Mínimo: 110.0
ALARGADO (Bugalú, Barceló)	Mínimo : 45.0	Mínimo : 95.0

2.3 Grado de madurez

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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.

2.4 Requisitos Organolépticos

CARACTERÍSTICA	REQUISITOS
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.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: ZANAHORIAS FRESCAS	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FT-PRE-Z-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Zanahoria es la raíz de la planta <i>Daucus carota</i> L. destinada al consumo en su estado fresco.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

ALMACENAMIENTO	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las tayotas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
DURACIÓN	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.
ENVASE	Las zanahorias 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

2.1 Requisitos generales

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

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

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

No deben tener corazón leñoso, ni estar deshidratadas.

2.2 Requisitos físicos.

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

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICA	REQUISITOS
COLOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto
SABOR Y OLOR	Olor característico. El sabor característico en estado fresco o cocido, libre de sabores extraños.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: CEBOLLAS ROJAS O BLANCAS	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FT-CB--001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Cebolla roja o blanca: La cebolla es un bulbo de las plantas <i>Allium Cepa L</i> , destinado al consumo fresco y en estado natural.
ALMACENAMIENTO	En lugar limpio y seco, con buenas condiciones higiénico 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

2.1Requisitos generales

Las cebollas deben presentar las siguientes características:
 Estar enteras, cubiertas con la piel seca que las protege, sin golpes que afecten su integridad.
 Deben ser sanas, sin signos de podredumbre o daños por congelamiento o mala manipulación.
 Deben estar limpias, libres de materias extrañas.
 Deben estar libres de plagas, o daños causados por las mismas.

2.2 Requisitos físicos

Las cebollas adquiridas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) pueden ser rojas o blancas.
 El calibre (diámetro) máximo debe ser mayor de 3.0 cm.

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Bulbo bien formado, seco, sano
COLOR	Coloración roja o blanca propia del producto sano
SABOR Y OLOR	Característico del producto

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: ARROZ	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FT- AR-PF-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA: 1 / 2
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	<p>Arroz: Granos enteros de la especie Oriza Sativa L. que se obtiene luego del proceso de descascarado y pulido.</p> <p>Arroz selecto Grado II. Es el arroz que responde a características mínimas de calidad establecidas para esta categoría en la Norma Dominicana NORDOM 474 Arroz pulido para consumo humano. El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los micronutrientes establecidos en la presente ficha técnica.</p>
ALMACENAMIENTO	Lugar fresco y seco con buenas condiciones higiénico –sanitarias.
ENVASE	Fundas plásticas transparentes con el calibre adecuado para el peso del producto envasado y bien sellado.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

El arroz debe tener olor y color característico. Debe estar exento de impurezas de origen animal (insectos vivos o muertos), materias extrañas tales como piedras, tierra, restos de envase, gramos mohosos, germinados.

2.2 Clasificación

El arroz destinado para el Programa de Alimentación Escolar debe corresponder como mínimo a la Categoría Arroz Selecto Grado 2, la cual está definida en la norma dominicana NORDOM 474 Arroz pulido para consumo humano.

Debe, por tanto, cumplir con los requisitos establecidos en dicha norma.

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Granos bien pulidos, sin aglomeración por alta humedad.
COLOR	Blanco característico, propio del arroz fresco y bien almacenado.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

SABOR	El sabor debe evaluarse en el producto cocido. Característico, propio del arroz, libre de sabores extraños por deterioro o contaminación.
OLOR	Característico del arroz crudo, libre de olores extraños.

2.4 Fortificación con Micronutrientes

El arroz destinado al Programa de Alimentación Escolar deberá estar fortificado con los siguientes micronutrientes:

RACION : ¼ taza (92.5 g)	
MICRONUTRIENTES	CANTIDAD
Vitamina B1	0.60 mg
Vitamina B3	5.0 mg
Vitamina B6	0.40 mg
Vitamina B9	0.18 mg
Vitamina B12	1.0 µg
Hierro	2.40 mg
Zinc	2.5 mg

El proveedor deberá asegurarse de adquirir el producto a empresas que cumplan con este requerimiento.

La información sobre los micronutrientes debe estar incluida en la etiqueta del envase.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: BERENJENA FRESCA	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FT-PR-B-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Berenjena: es el fruto de la especie Solanum melongena L., fresco, sano, utilizado para el consumo humano, luego de ser cocido.
ALMACENAMIENTO	Si el almacenamiento es a temperatura ambiente, las berenjenas se deben almacenar expuestas al ambiente (no envasadas) en un

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

	lugar limpio, seco, ventilado y con buenas condiciones higiénicas. Si el almacenamiento es refrigerado, deben mantenerse una temperatura de 10 - 13 °C.
DURACIÓN	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 7 a 10 días.
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 trasporte y entrega a los centros educativos.

2. REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

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.

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.

2.2 Requisitos físicos.

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

2.3 Requisitos Organolépticos.

CARACTERISTICA	REQUISITOS
ASPECTO	Propio de berenjenas frescas y sanas
COLOR	Morado con jaspeado blanco
SABOR	Se evalúa en el producto cocido. Característico del producto
OLOR	Característico del producto, sin olores extraños

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: FILETE DE BACALAO SECO Y SALADO	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FT FB PRF--001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

DEFINICIONES	Filete de Bacalao: es el producto proveniente de la carne del pez bacalao, al cual se le ha eliminado la mayor parte del agua por secado y se ha agregado sal para fines de conservación.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias.
DURACIÓN	Ver fecha de vencimiento en el envase.
ENVASE	Fundas (bolsas) de polietileno transparente.

2. REQUISITOS

2.1 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).

2.2 Requisitos Organolépticos.

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Uniforme, con las lonjas enteras, sin flecos ni trozos del filete. Consistencia firme al tacto.
OLOR Y SABOR	Característicos del producto
COLOR	Propio del bacalao salado. No debe presentar coloración rojiza asociada a presencia de microorganismos halófilos.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: GALLETA SALADA	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-GS-001
		REVISIÓN 1 05
		PÁGINA : 1 / 3
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Galleta Salada: Es el producto elaborado a base de harina de trigo, maíz u otra fuente aprobada por el INABIE, manteca vegetal, huevos, azúcar, 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.
---------------------	---

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

ENVASE	Envase de material grado alimenticio transparente, que permita observar el producto, apropiado para la conservación del producto durante su transporte y almacenamiento.
DURACION	Una semana bajo condiciones de almacenamiento adecuadas.
ALMACENAMIENTO	En almacén limpio y seco, con buena ventilación. Colocado en una superficie plana, aislada del suelo y paredes. Las fundas deben colocarse de forma tal que no afecte la integridad del producto.

2.REQUISITOS

2.1 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 sobre cocida (quemada) ni deficiente de cocción (cruda).

2.2 Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	ESPECIFICACIONES *
GRASAS	8.0 %
PROTEINAS	11.0 %
CARBOHIDRATOS	66.0 %
ENERGIA	375 Kcal/100 gramos

Tolerancia \pm 10%

Composición nutricional para los valores * de una unidad del producto con un peso de 57 gramos:

Grasas: 4.56 g / Proteínas 6.3 g: / Carbohidratos: 37.0 g

214 kcal / ración.

2.3 Fortificación con micronutrientes

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

- NORDOM 334 Harina de Maíz sin Germen. Especificaciones

(Tiamina, Riboflavina, Niacina, Ácido Fólico, Hierro, Vitaminas A, E y B6)

- NORDOM 76 Harina de Trigo de Primera. Especificaciones

(Tiamina, Niacina, Riboflavina, Hierro)

Las empresas suplidoras de galleta salada 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 periódicas.

2.4 Requisitos Físicos

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

2.5 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTI CA	DESCRIPCION
ASPECTO	Uniforme, consistencia propia del producto.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

COLOR	Propio del producto bien cocido
OLOR	Agradable, propio del producto fresco
SABOR	Agradable, propio del producto fresco

2.6 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

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

2.7 Requisitos del Envase y Etiquetado

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

- Nombre del alimento: GALLETA SALADA
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
- Contenido neto del envase en peso.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

<p>- Instrucciones para la conservación.</p> <p>- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 <u>Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables</u>. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse. Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.</p> <p>- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.</p> <p>- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".</p>
--

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: GANDULES EN LATAS	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-G-PF-001
		REVISIÓN I 03
		PÁGINA : 1 / 2
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	<u>Guandúes en latas:</u> Gandules (Cajanus cajan L) preservados en agua y sal, en recipientes de hojalata herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento térmico apropiado.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACIÓN	Ver fecha de vencimiento
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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Los gandules utilizados como materia prima deberán estar en su grado óptimo de desarrollo, sanos, limpios, de la misma variedad o variedades similares en cuanto a la conformación física. Los gandules procesados en una salmuera compuesta por agua y sal, deberán presentar el color, olor, sabor propios del producto luego del proceso térmico, sin colorantes, saborizantes ni aromatizantes agregados.

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

2.2 Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICA	REQUISITOS
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 rotulo

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 %

2.3 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme
COLOR	Verde, característico del producto cocido
SABOR	Característico del producto
OLOR	Característico del producto

2.4 Requisitos Microbiológicos

Los gandules no deberán tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C. El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: MAÍZ EN LATAS	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-ML-PF-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 2
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Maíz en latas: Es el maíz en granos, preservado en agua y sal en recipientes de hojalata, herméticamente cerrados y procesados empleando un tratamiento térmico apropiado.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACION	Ver fecha de vencimiento
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	
2.1 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 producto, 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.	
2.2 Requisitos Físico –Químicos	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
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 rotulo	
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 %	
2.3 Requisitos Organolépticos	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

ASPECTO	Granos enteros de tamaño uniforme	
COLOR	Amarillo, característico del producto cocido	
SABOR	Característico del producto	
OLOR	Característico del producto	

2.4 Requisitos Microbiológicos

El producto (maíz en latas) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C.

El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: MANTEQUILLA	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-M-PF-001
		REVISIÓN I 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Mantequilla: Es el producto graso derivado de la crema de leche de vaca pasteurizada, que se presenta en forma de emulsión, con adición de sal (calidad alimentaria).
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración
ENVASE	De material adecuado, que proteja el producto y contribuya con su conservación.

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

La mantequilla debe tener olor y sabor característicos, libre de olores y sabores rancios o extraños. El color debe ser uniforme.

La mantequilla debe ser envasada en recipientes adecuados, herméticamente cerrados y fáciles de manejar y almacenar.

2.2 Requisitos Físico – Químicos

CARACTERÍSTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad		16 %
Materia grasa	80 %	
Solidos lácteos, sal, aditivos autorizados		4 %

2.3 Requisitos Organolépticos

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Propio del producto
COLOR	Amarillo uniforme, característico del producto
SABOR	Característico del producto, libre de sabores rancios, u otro sabor objetable.
OLOR	Característico del producto

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: SAL REFINADA Y YODADA	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO : FT-S-PRF-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA : 1 / 1
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Sal refinada y yodada: Es el producto obtenido de la purificación y refinado del Cloruro de Sodio, con adición de yodo, utilizando procedimientos apropiados.
ALMACENAMIENTO	Libre de humedad y buenas condiciones higiénico - sanitarias
DURACIÓN	Ver fecha de vencimiento

2.REQUISITOS

2.1Requisitos generales

La sal debe ser de calidad alimentaria, presentándose bajo forma de cristales blancos, libre de impurezas.

La sal deberá ser **yodada**. Podrá contener aditivos alimentarios aprobados por las reglamentaciones nacionales e internacionales vigentes.

El producto debe estar envasado en recipientes adecuados, con tapa o cierre que aseguren su conservación.

2.2 Requisitos Físico –Químicos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS	
	MINIMO	MAXIMO
Contenido de Cloruro de Sodio (en producto seco)	98 %	
Contenido de Yodo elemental	30 ppm	100 ppm

2.3 Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICAS	REQUISITOS
-----------------	------------

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

ASPECTO	Cristales de granulación uniforme, limpios, libres de impurezas
COLOR	Blanco
SABOR	Sabor salino característico del producto
OLOR	Inodoro

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE	PRODUCTO: TUNA (ATÚN) EN LATAS EN ACEITE VEGETAL	FECHA ACTUALIZACIÓN: 7/1/2022
		CÓDIGO: FT-AL-PRF-001
		REVISIÓN 1 03
		PÁGINA: 1 / 2
FICHA TÉCNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	Tuna (Atún) en latas: Es el producto elaborado a partir de diferentes especies del pez atún, cocido en un medio líquido (aceite vegetal) y envasado en recipientes metálicos (latas) herméticamente cerrados y sometidos a un tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
ALMACENAMIENTO	Buenas condiciones higiénico - sanitarias y ambientales (temperatura y humedad).
DURACIÓN	Ver fecha de vencimiento.
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

2.1 Requisitos generales

Los peces (atún) 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 deberá ser de origen vegetal, transparente y libre de partículas extrañas.

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

2.2 Requisitos Organolépticos

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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	Sabor agradable a pescado cocido, libre de sabores extraños. El sabor del aceite debe ser agradable, sin sabores rancios u objetables.
OLOR	característico del producto, libre de olores rancios u otros olores objetables
<u>2.3 Requisitos Microbiológicos</u> La tuna (atún) no deberá tener microorganismos viables luego de incubar las latas a 32 y 55 ° C. El producto deberá estar exento de la presencia de Clostridium botulinum.	

2.9 Duración del Suministro

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

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

2.10 Programa de Suministro

Las entregas se harán cada quince (15) días calendario a la totalidad de los centros educativos de las rutas contratadas; siendo la hora tope para concluir 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 quincenalmente en cada Centro Educativo de su ruta.

En las fichas técnicas de cada producto fronterizo, se establece la forma de entrega, es decir, condiciones y el tipo de empaque para cada uno en particular.

Se adjuntará al contrato un cronograma con la distribución de cantidades y productos a entregar semanal o quincenalmente por cada centro educativo de acuerdo al lote que resultase adjudicado, a los fines de que cada oferente pueda coordinar la logística de distribución.

Los proveedores de las diferentes modalidades del PAE, deben entregar los alimentos al Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) o personal de recepción de los alimentos en el Centro Educativo; quienes verificarán las condiciones de higiene, transporte, características organolépticas, que apliquen en cada producto según la ficha técnica, con la finalidad de aprobar la distribución de los mismos para su consumo.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

2.11 Presentación de Propuestas Técnica “Sobre A” y Económica “Sobre B”

Las propuestas Sobre A y Sobre B se recibirán a través del portal transaccional administrado por la Dirección General de Contrataciones Públicas, vía correo electrónico licitaciones@inabie.gob.do, o de manera presencial en las instalaciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) cito: en la Avenida 27 de Febrero, No. 550, Manganagua, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional.

En caso de presentar oferta a través del Portal Transaccional, y no tener membresía (vinculación de usuario en el Portal Transaccional), visitar el siguiente sitio web <https://www.dgcp.gob.do/servicios/vinculacion-de-usuario/> para conocer los requisitos y procedimiento. El proceso de vinculación es totalmente virtual a través del Portal Transaccional.

Para poder presentar oferta a través del Portal Transaccional en este proceso dirigido a MIPYMES, deberá obtener en el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes la certificación de clasificación empresarial MIPYMES. Luego debe solicitar la inclusión de esta certificación en su constancia del Registro de Proveedores del Estado.

2.12 Lugar, Fecha y Hora

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

2.13 Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”.

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

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

2.14 Documentación a Presentar en la Oferta Técnica

En el Sobre A se incluyen todos los documentos que sustentan la Oferta Técnica en cuanto a idoneidad, capacidad y solvencia.

A. Documentación Legal:

1. Formulario de Presentación de Oferta (**SNCC.F.034**). Debidamente completado, firmado y sellado. (**NO SUBSANABLE**).

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Nota: El oferente establecerá en el literal B del citado formulario, el / los lotes dentro de la provincia en el cual se encuentra instalada su empresa y por el cual participa en la presente licitación. No deberán presentar en este formulario valores numéricos de raciones, matrícula o su equivalente en la moneda de curso legal (RD\$).

2. Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.F.042**). Debidamente lleno, firmado y sellado. (**Nota: Estos datos serán utilizados para vía de contacto, por lo que deben ser exactos**). Es responsabilidad del proveedor colocar los datos para contactarlos y notificarles los resultados del proceso de la licitación. (**SUBSANABLE**).
3. Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello de la empresa (Referencia: MOD-INABIE-07-02).
4. Registro de Proveedores del Estado (RPE) con el rubro:
 - 50151513 - Aceites vegetales o de planta comestibles
 - 10151521 - Semillas o plántulas de pimienta morrón
 - 50221101 - Grano de cereal
 - 50121538 - Pescado almacenado en repisa
 - 10151508 - Semillas o plántulas de berenjena
 - 50171550 - Especies o extractos
 - 10151515 - Semillas o plántulas cebolla
 - 50192901 - Pasta sencilla o fideos
 - 50181903 - Galletas sencillas de sal
 - 50101544 - judías en conserva o en lata
 - 50101634 - Fruta fresca
 - 50131606 - Huevos frescos
 - 50131701 - Productos de leche o mantequilla frescos
 - 50171551 - Sal de mesa
 - 50121537 - Pescado congelado
 - 50101538 - Verduras frescas
 - 10151518 - Semillas o plántulas de tomate
 - 10151502 - Semillas o plántulas de zanahoria
5. Certificación de clasificación empresarial MIPYMES. (**SUBSANABLE**).
6. Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado y vigente, el cual debe corresponderse con el domicilio legal de la empresa. (**SUBSANABLE**).
7. Copia de la cédula de identidad o pasaporte del representante legal de la empresa. (**SUBSANABLE**).
8. Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia y debidamente sellada con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). (**SUBSANABLE**).
9. Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual, donde se evidencie el nombramiento y vigencia del actual Consejo de Administración, el o los gerentes

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa; certificada y firmada de conformidad a su original por la gerencia o por quienes ostenten poder de representación otorgado por dicha gerencia, debidamente sellado con el sello social de la empresa. (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). **(SUBSANABLE)**.

10. Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06 y de no estar en proceso de quiebra, con firma legalizada por un Notario Público ante la Procuraduría General de la República (PGR). (Ver modelo anexo: Declaración Jurada). **(SUBSANABLE)**.
11. Declaración Jurada de Aceptación del Precio Único dado por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. (Legalizado en la Procuraduría General de la República).

Párrafo: Los oferentes participantes además de completar el formulario de información del oferente, deberán responder el formulario de informaciones en el siguiente enlace <https://inabie.gob.do/index.php/new/320-formulario-para-licitacion-pae-jee-2022-2024>, esto a los fines de que el INABIE puede tener en formato amigable los datos credenciales del oferente para la producción de los actos administrativos que devienen del proceso.

B. Documentación Financiera:

1. Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. **(SUBSANABLE)**.
2. Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. **(SUBSANABLE)**.
3. Referencia Bancaria (al menos 1) **(SUBSANABLE)**.

C. Documentación Técnica:

1. Formulario de Capacidad Instalada, debidamente llenado y firmado y con el sello del Oferente. Debidamente lleno, firmado y sellado. **Nota: El incumplimiento en cualquiera de los requerimientos de este formulario, descalifica automáticamente al oferente. (NO SUBSANABLE)**.
2. Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos. **(NO SUBSANABLE)**.
3. Permiso Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública, al día. **(SUBSANABLE)**.
4. Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local vigente donde opera el Oferente, instalada en el país de la Entidad Contratante. Debe quedar especificado claramente la dirección del local. En los casos que el local de planta física del oferente sea de su propiedad y carezca de una constancia de propiedad o certificado de título debe presentar una declaración jurada de mejora debidamente legalizada en la

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Procuraduría General de la República o registrada en el registro civil correspondiente. Para el caso de que el terreno o el local sea propiedad del ayuntamiento debe presentar el contrato formalizado entre el oferente y el representante del Ayuntamiento debidamente legalizado por la Procuraduría General de República. **(NO SUBSANABLE)**.

5. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y procesados. **(NO SUBSANABLE)**.
6. Presentación del Programa de Control de plagas y los productos aplicados aprobados para la industria alimenticia. **(NO SUBSANABLE)**.

Nota: Los adjudicatarios, dentro del periodo de ejecución del contrato, deberán acreditarse certificarse en la norma NORDOM 646 que emite el INDOCAL, lo cual será comprobado mediante certificación depositada en el INABIE.

Para los consorcios:

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

1. Original del Convenio por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración, la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como la solvencia económica y financiera y la idoneidad técnica y profesional de este último; dicha solvencia e idoneidad se podrá acreditar mediante la sumatoria acumulada de las credenciales de cada uno de los miembros. **(NO SUBSANABLE)**.

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

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

Las empresas o personas físicas que presenten ofertas como un consorcio serán consideradas a los fines del presente Pliego de Condiciones como una sola entidad, por lo que no podrán presentar otras

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

ofertas en forma individual o como integrante de otro conjunto. **De igual manera, los accionistas de una razón social no podrán participar como oferente en el mismo proceso como persona física ni figurar como accionista en otra empresa participante.**

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

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

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

Aclaraciones sobre la documentación a presentar

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

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

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

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

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

2.15 Documentación a Presentar en la Oferta Económica

El “Sobre B” contendrá única y exclusivamente lo siguiente:

- A) Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a la Licitación Pública Nacional de INABIE (Referencia: INABIE-CCC-LPN-2022-0042).

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

Las ofertas deberán ser presentadas en el formulario SNCC-F-033 anexo 5 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

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

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

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

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

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

Sección III

Apertura y Validación de Ofertas

3.1 Procedimiento de Apertura de Sobres

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

3.2 Apertura de los “Sobre A”, contentivos de Propuestas Técnicas

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

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

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

3.3 Validación y Verificación de Documentos

Luego del acto de apertura de los Sobres A y durante los días indicados en el Acápito **2.5: Cronograma de la Licitación** el Comité de Compras y Contrataciones, mediante los peritos, procederá a la validación y verificación de los documentos contenidos en el referido “Sobre A” de los oferentes y de los que hayan sido subsanados. Ante cualquier duda sobre la información presentada, el Comité podrá comprobar, por los medios que considere adecuados, la veracidad de la información recibida.

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

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

En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, los Peritos Especialistas procederán de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas y lo incluirán en su reporte al Comité de Compras y Contrataciones con las recomendaciones de lugar.

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

3.4 Criterios de Evaluación Oferta Técnica

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

Evaluación legal..... CUMPLE/ NO CUMPLE.

Que las credenciales presentadas por el oferente, de conformidad con el numeral 2.13 del presente pliego de condiciones específicas demuestren que está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.

Evaluación Financiera..... CUMPLE/NO CUMPLE.

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

Evaluación Técnica..... CUMPLE/NO CUMPLE.

1. Que los locales y/o almacenes CUMPLEN con los requerimientos establecidos por la Entidad Contratante para almacenar y distribuir los alimentos; de acuerdo a lo estipulado en el formulario estándar de Capacidad Instalada.
2. Que posee los medios de transporte requeridos para distribuir los alimentos, o en su defecto presenta pruebas fehacientes de su compromiso para subcontratarlos.
3. Que tiene la capacidad operativa para la distribución de alimentos puerta a puerta.

3.4.1 Requisitos legales

Evaluación legal		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034). Debidamente lleno, firmado y sellado. (NO SUBSANABLE)	
2	Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.F.042). (SUBSANABLE).	
3	Registro de Proveedores del Estado (RPE) (SUBSANABLE).	
4	Copia del certificado de Registro Mercantil actualizado y vigente (SUBSANABLE).	
5	Copia de cédula de identidad o pasaporte del representante legal de la empresa. (SUBSANABLE).	
6	Certificación de clasificación empresarial MIPYMES. (SUBSANABLE).	

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

7	Copia de los Estatutos Sociales y Acta Constitutiva debidamente registrada y certificada por la Cámara de Comercio y Producción correspondiente al domicilio de la empresa (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). (SUBSANABLE) .	
8	Lista de presencia y acta de la última asamblea general ordinaria anual (Este requerimiento no aplica cuando el Oferente es Persona Física). (SUBSANABLE) .	
9	Declaración Jurada (en original) (SUBSANABLE) .	
No.	Documento legal para consorcios	Cumple / No cumple
1	Original del Convenio de Consorcio. (NO SUBSANABLE) .	
2	Acta de Asamblea de cada empresa que sea socia. (SUBSANABLE) .	
3	Certificación o copia del acta de inscripción el Registro Nacional de Contribuyentes (SUBSANABLE) .	
4	Certificación de inscripción provisional en el Registro de Proveedor del Estado (SUBSANABLE) .	
5	Documentación legal y financiera de cada uno de los integrantes del mismo. (SUBSANABLE) .	

3.4.2 Requisitos financieros

Evaluación Financiera		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social. (SUBSANABLE) .	
2	Certificación original emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII). (SUBSANABLE) .	
3	Referencia Bancaria. (SUBSANABLE) .	

3.4.3 Requisitos técnicos

Evaluación técnica		
No.	Documento	Cumple / No cumple
1	Formulario de Capacidad Instalada (NO SUBSANABLE) .	
2	Permiso Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública, al día. (SUBSANABLE) .	
3	Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local (NO SUBSANABLE) .	
4	Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de los medios de transporte (NO SUBSANABLE) .	
5	Presentación del Programa de Control de plagas y los productos aplicados aprobados para la industria alimenticia. (NO SUBSANABLE) .	

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

3.4.4 Visita Técnica.

Conforme a los puntos establecidos en el Formulario de Visita Técnica Anexo 7 del presente Pliego de Condiciones Específicas.

El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil realizará una inspección a las plantas de los Oferentes, como parte del proceso de la evaluación técnica, a fin de constatar que las operaciones de dicho oferente son afines a los bienes licitados y al objeto de este procedimiento de licitación pública nacional, para comprobar que el estado de las mismas, sus instalaciones, equipos, maquinarias y medios de transporte se corresponden con lo presentado en la Declaración Jurada de no prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra, de capacidad instalada y Buenas Prácticas de Recepción, Almacenamiento, Re-Empaque de Productos; en las fotos y en el Formulario de Capacidad Instalada (Anexo 6).

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

3.5 Fase de Homologación en la Evaluación Técnica

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

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

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

3.6 Apertura de los “Sobres B”

En día y hora fijado en el **Cronograma de la Licitación**, el Comité de Compras y Contrataciones, dará inicio al Acto de Apertura y lectura de los “Sobre B” Oferta Económica, se realizarán las

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

aperturas en presencia del Notario Público actuante y de los miembros del Comité de Compras y Contrataciones virtualmente **y podrán seguirse en tiempo real a través de la plataforma de streaming cuyo link estará disponible a través del portal institucional y se remitirá a los oferentes vía “mensaje público” del Portal Transaccional.**

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

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

3.7 Confidencialidad del Proceso

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

3.8 Plazo de Mantenimiento de la Oferta

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

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

3.9 Evaluación Oferta Económica

El Comité de Compras y Contrataciones comprobará la presentación o no de la Garantía de Seriedad de la Oferta; los cuales deberán ser presentados en los formatos y condicionantes establecidos para estos fines en el presente Pliego de Condiciones y verificará el cumplimiento de los mismos.

Sección IV Adjudicación

4.1 Criterios de Adjudicación

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores técnicos, financieros y de distribución más favorables.

La adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada teniendo en cuenta la capacidad y condiciones de sus almacenes y la proximidad de los mismos con los centros que compensen cada lote.

Solo se podrá adjudicar un lote por oferente.

La capacidad de los almacenes será definida mediante el formulario de capacidad instalada.

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

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

Ejemplo:

Datos distancia del almacén del oferente X con los centros del lote Z Valores	Valores
Distancia del almacén con el centro 1 (DAC1)	10 kilómetros
Distancia del almacén con el centro 2 (DAC2)	25 kilómetros
Distancia del almacén con el centro 3 (DAC3)	15 kilómetros
Distancia del almacén con el centro 4 (DAC4)	20 kilómetros
Distancia del almacén con el centro 5 (DAC5)	30kilómetros
Promedio de distancia de los centros del lote con el almacén oferente (PDO)	El resultado de la sumatoria de las distancias desde el almacén hasta cada uno de los centros que componen el lote, entre la totalidad de dichos centros.

$$\text{PDO} = \text{DAC1} + \text{DAC 2} + \text{DAC 3} + \text{DCA 4} + \text{DCA 5} / \text{CTCL}$$

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

Promedio de distancia de los centros del lote con el almacén oferente (**PDO**) = **20 Kilómetros**

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Nota: En el caso excepcional que existan más lotes que participantes en el proceso, se podrá adjudicar más de un lote, aplicando los mismos criterios de adjudicación anteriormente establecidos.

4.2 Empate entre Oferentes

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

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

4.3. Declaratoria de desierto

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

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

4.4 Acuerdo de Adjudicación

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

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

4.5 Adjudicaciones Posteriores

En caso de incumplimiento del Oferente Adjudicatario, por presentarse algunas de las causas de incumplimiento contractual establecidas en el numeral 5.1.5, o de no suscripción en el plazo indicado en el numeral 5.1.4 del Presente Pliego, así como: Renuncia del suplidor al contrato adjudicado, incumplimiento en los planes de mejoras de aplicar, nuevos Centros autorizados por el MINERD, suspensión del contrato por parte del INABIE, de observarse alguna anomalía en contra de los intereses institucionales y cualquier otra causa que pueda surgir antes o durante la ejecución del contrato, no aquí enunciada, la Entidad Contratante procederá a solicitar, mediante “Carta de Solicitud de Disponibilidad”, al siguiente Oferente/Proponente que certifique si está en capacidad de suplir el

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

o los lotes que le fueren indicados, en un plazo no mayor de diez (10) días hábiles, contados a partir de la notificación de la adjudicación. Dicho Oferente/Proponente contará con un plazo de Cuarenta y Ocho (48) horas para responder la referida solicitud. En caso de respuesta afirmativa, el Oferente/Proponente deberá presentar la Garantía de Fiel cumplimiento del Contrato, conforme se establece en los DDL.

PARTE 2 CONTRATO

Sección V Disposiciones Sobre los Contratos

5.1 Condiciones Generales del Contrato

5.1.1 Validez del Contrato

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

5.1.2 Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato

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

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

5.1.3 Perfeccionamiento del Contrato

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

5.1.4 Plazo para la Suscripción del Contrato

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

5.1.5 Incumplimiento del Contrato

Se considerará incumplimiento del Contrato:

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

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

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

5.1.6 Efectos del Incumplimiento

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

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

5.1.7 Ampliación o Reducción de la Contratación

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

5.1.7.1 Fuerza Mayor

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

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.

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

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.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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.

5.1.8 Finalización del Contrato

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

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

5.1.9 Subcontratos

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

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

5.2 Condiciones Específicas del Contrato

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

1. Características Generales de los Productos.
2. Cumplimiento de las especificaciones técnicas.
3. Alcance de los Servicios.
4. Capacidad Instalada.
5. Mecanismos de almacenamiento y distribución.

5.2.1 Vigencia del Contrato

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

5.2.2 Inicio del Suministro

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

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

5.2.3 Modificación del Cronograma de Entrega

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

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

5.2.4 Entregas Subsiguientes

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 centros educativos deberán reportarse según las especificaciones consignadas en el Contrato, el cual deberá estar acorde con el Pliego de Condiciones Específicas.

PARTE 3 ENTREGA Y RECEPCIÓN

Sección VI Recepción de los Alimentos

6.1 Requisitos de Entrega

Deben ser entregados conforme a las especificaciones técnicas descritas en el pliego de condiciones específicas y de acuerdo a lo establecido en el Calendario Escolar del Ministerio de Educación.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

6.2 Recepción Provisional

El Director del centro educativo, su representante o el Comité de Recepción de los Alimentos del Centro Educativo deberán recibir los alimentos y verificar las condiciones del envase, cantidad, fecha de vencimiento, aspectos visibles y las características organolépticas conforme a las fichas técnicas establecidas en el presente Pliego de Condiciones Específicas. La recepción deberá realizarse en el Centro Educativo correspondiente.

6.3 Recepción Definitiva

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

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

6.4 Obligaciones del Proveedor

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

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

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

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

Sección VII

Documentos y Formularios

7.1 Documentos y Formularios Tipo

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

7.2 Anexos

1. Lineamientos para centros educativos en la modalidad fronterizo del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
2. Menú alimentos crudos PAE Fronterizo y Fronterizo JEE
3. Formulario de Presentación de la Oferta (Referencia: SNCC-F-034)
4. Formulario de Información sobre el Oferente (Referencia: SNCC-F-042)
5. Formulario de oferta económica (Referencia: SNCC-F-033)
6. Formulario de Capacidad Instalada
7. Formulario de Visita Técnica
8. Lista de lotes licitados
9. Modelo de Declaración Jurada (en original) de prohibición a participar, de no litigio judicial pendiente, de no estar en proceso de quiebra y de buenas prácticas de recepción, almacenamiento y re-empaque de productos (**LEGALIZADO EN LA PROCURADURIA GENERAL DE LA REPÚBLICA, SIN EL LOGO DE LA INSTITUCIÓN**). Nota: Es obligatorio utilizar este formulario para la declaración jurada.
10. Declaración Jurada de Precio Único
11. Borrador del Contrato
12. Informe Costeo

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 1

Lineamientos para centros educativos en la modalidad Rural y Fronterizo del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

(Anexo de este Pliego de Condiciones Específicas. Ver en el Portal Transaccional).

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 2

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
MODALIDAD FRONTERIZO
PERIODO 2022 – 2023**

Menú PAE FRONTERIZO TANDA MATUTINA Y VESPERTINA (alimentos crudos)

 DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN MENU ESCOLAR PAE FRONTERIZO TANDA MATUTINA Y VESPERTINA CICLO 2022 - 2023					
SEMANA I					
DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Almuerzo	Moro de habichuelas rojas + Huevos revueltos con berenjena	Coditos con tuna y maíz	Arroz blanco + Guandules guisados con auyama + Sardinias con vegetales (tomate, cebolla, ajíes) + Ensalada de zanahoria y tayota	Arroz con maíz + Huevos revueltos con vegetales	Moro de guandules + Bacalao con vegetales (tomate, cebolla, ajíes)
SEMANA II					
Almuerzo	Arroz con maíz y zanahoria + Sardinias con vegetales (tomate, cebolla, ajíes)	Moro de guandules + Huevos revueltos con berenjena	Coditos en salsa de tomate natural y Sardinias	Moro de habichuelas rojas + Huevos revueltos con vegetales + Ensalada de Zanahoria y maíz	Arroz blanco + Habichuelas guisadas con auyama + Bacalao con vegetales (tomate, cebolla, ajíes)
SEMANA III					
Almuerzo	Locrio de sardinias + Habichuelas rojas guisadas + Ensalada de tomate	Arroz blanco + Guandules guisados con auyama + Sardinias con vegetales (tomate, cebolla, ajíes) + Ensalada de zanahoria y tayota	Moro de habichuelas rojas + Huevos revueltos con berenjena	Coditos con tuna y maíz	Arroz con maíz y zanahoria + Sardinias con vegetales (tomate, cebolla, ajíes)
SEMANA IV					
Almuerzo	Arroz blanco + Habichuelas guisadas con auyama + Bacalao con vegetales (tomate, cebolla, ajíes)	Coditos en salsa de tomate natural y Sardinias	Moro de guandules + Bacalao con vegetales (tomate, cebolla, ajíes)	Locrio de sardinias + Habichuelas rojas guisadas + Ensalada de zanahoria y maíz	Moro de guandules + Huevos revueltos con berenjena

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Listado de alimentos crudos del PAE Fronterizo, tandas matutina y vespertina.

ALIMENTOS	
1. Habichuelas rojas enlatadas	11. Berenjena
2. Sardinas enlatadas	12. Auyama fresca
3. Atún enlatado	13. Maíz enlatado
4. Zanahoria fresca	14. Bacalao seco
5. Galleta salada	15. Aceite vegetal
6. Arroz selecto	16. Huevo fresco
7. Ají cúbamela	17. Cebolla
8. Guandules enlatados	18. Coditos o pastas
9. Tayota fresca	19. Sal refinada
10. Tomate fresco	

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR MODALIDAD FRONTERIZO - JEE PERIODO 2022 – 2023

Menú PAE FRONTERIZO - JEE (alimentos crudos)

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE						DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN MENU ESCOLAR PAE FRONTERIZO JEE CICLO 2022 - 2023					
SEMANA I											
DIA	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES						
Desayuno	Plátano verde + Tuna con vegetales (cebolla, ajés y tomate)	Guineo verde hervido + Huevo con vegetales	Avena	Plátano verde + Sardina con vegetales	Guineo verde hervido + Bacalao con vegetales						
SEMANA II											
Desayuno	Avena	Plátano verde + Tuna con vegetales (cebolla, ajés y tomate)	Guineo verde hervido + Tuna con vegetales (cebolla, ajés y tomate)	Plátano verde + Huevo hervido con escabeche (cebolla, ajés y tomate)	Avena						
SEMANA III											
Desayuno	Guineo verde hervido + Bacalao con vegetales	Plátano verde + Huevo hervido con escabeche (cebolla, ajés y tomate)	Avena	Plátano verde + Tuna con vegetales (cebolla, ajés y tomate)	Guineo verde hervido + Huevo con vegetales						
SEMANA IV											
Desayuno	Avena	Plátano verde + Tuna con vegetales (cebolla, ajés y tomate)	Avena	Guineo verde hervido + Tuna con vegetales (cebolla, ajés y tomate)	Plátano verde + Huevo hervido con escabeche (cebolla, ajés y tomate)						

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Listado de alimentos crudos del PAE Fronterizo JEE

Alimentos	
1. Plátano verde	9.Mantequilla
2. Guineos verdes	10.Cebolla
3. Sal refinada yodada	11. Ají verde o rojo
4. Tomates Barceló o bugalu	12. Huevo
5. Aceite Vegetal (Soya)	13. Bacalao
6. Atún (tuna) en latas	14. Guineo Maduro
7. Sardinias enlatadas	15. Avena en hojuelas
8. Azúcar crema	16. Canela en astillas
	17. Guineo maduro

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 3

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

FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

A los señores del: Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil Nosotros, los suscritos, declaramos

- a) Hemos examinado y no tenemos reservas a los Pliegos de Condiciones para la Licitación de referencia, incluyendo las siguientes adendas realizadas a los mismos (*Debe Incluir el nombre del Pliego de Condiciones Específicas junto a la referencia del proceso y las adendas que fueren realizadas*): _____

- b) De conformidad con los Pliegos de Condiciones y según el plan de entrega especificado en el Programa de Suministros/Cronograma de Ejecución, nos comprometemos a suministrar los siguientes bienes y servicios conexos, _____

b.1 Que los Lotes para los cuales estamos licitando presentados en orden de interés serán los siguientes:

Número del Lote	Provincia del Lote

En caso de ser necesario puede utilizar un formulario adicional para completar su relación de Lotes.

- c) Nuestra oferta se mantendrá vigente hasta la suscripción del contrato, contado a partir de la fecha límite fijada para la presentación de ofertas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período.
- d) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una garantía de fiel cumplimiento del Contrato, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total de la adjudicación, para asegurar el fiel

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

cumplimiento del Contrato. (En caso de estar certificado como MIPYMES, la garantía será de **UNO POR CIENTO (1%)**)

- e) Para esta licitación no somos partícipes en calidad de Oferentes en más de una Oferta, excepto en el caso de ofertas alternativas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación.
- f) Nuestra firma, sus afiliadas o subsidiarias, incluyendo cualquier subcontratista o proveedor de cualquier parte del Contrato, no han sido declarados inelegibles por el Comprador para presentar ofertas.
- g) Entendemos que esta Oferta, junto con su aceptación por escrito que se encuentra incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del Contrato formal.
- h) Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

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

Firma _____

Sello

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 4

SNCC.F.042

FORMULARIO DE INFORMACIÓN SOBRE EL OFERENTE

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

Fecha: _____

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 5

SNCC.F.033

OFERTA ECONÓMICA

NOMBRE DEL OFERENTE:

Item No.	Descripción del Bien, Servicio u Obra	Unidad de medida ¹	Cantidad ²	Precio Unitario	ITBIS	Precio Unitario Final

VALOR TOTAL DE LA OFERTA: RD\$

Valor total de la oferta

letras:.....

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

Firma _____

...../...../..... **fecha**

¹ Si aplica.

² Si aplica.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 6

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

FORMULARIO DE CAPACIDAD INSTALADA

1. EDIFICACIONES / EQUIPOS REFRIGERACION

(Anexar Fotos)

<p>1.1 Área de construcción del área de recepción / almacenamiento / re- empaque(m²) _____</p> <p>1.2 Material de construcción de: Estructura _____</p> <p>Techo _____ Piso _____ ventanas _____</p> <p>2.Equipos de refrigeración:</p> <p>2.1 Cantidad _____</p> <p>2.2 Tipo de equipo (nevera, freezer) _____</p>

2. VEHICULOS PARA LA DISTRIBUCION

(Anexar Fotos)

2.1 Cantidad de vehículos: _____

2.2 Modelo / año _____

Tienen protección para los productos _____ **SI** _____ **NO**

(Nombre y Firma del Agente Autorizado)

(Fecha)

Sello de la empresa

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 7

FORMULARIO VISITAS TÉCNICAS

Datos de la empresa	
Nombre de la empresa:	Fecha:
Dirección:	Teléfono:
Provincia	Responsable:

Área	Cumple	No cumple	Observaciones
Espacios externos			
1.1 Área externa de la planta. El área externa de la instalación donde está ubicado el almacén debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas. con drenaje adecuado.			
1.2 Área interna de la planta.			
1.2.1 Edificación. La edificación está construida con paredes de cemento. no se permiten paredes metálicas, de madera, sheetrock, plyhood u otro material no adecuado.			
1.2.2 Pisos. Los pisos están construidos con material fácilmente lavable. Tener un buen estado de conservación (sin orificios ni grietas).			
1.2.4. Paredes. Las paredes deben ser construidas con material fácilmente lavable. en buen estado de conservación, limpias, sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.			
1.2.4. Techos. Los techos deben estar limpios, bien conservados, sin acumulación de suciedad, sin pintura descascarada, ni partículas desprendibles. libres de			

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

filtraciones, goteras o huecos que permitan el acceso de las plagas.			
<p>1.2.5. Ventanas.</p> <p>Las ventanas deben ser construidas de material adecuado, deben mantenerse en buen estado, limpias, con cierre hermético, las exteriores deben tener malla protectora contra plagas.</p>			
<p>1.2.7. instalaciones eléctricas.</p> <p>En buen estado. no ofrecen riesgos para las operaciones ni el personal, protegidas.</p>			
<p>1.2.8. iluminación.</p> <p>La iluminación debe ser suficiente para observar las operaciones y facilitar la limpieza permitiendo observar desperdicios en lugares de difícil acceso. las lámparas, deben tener protección contra roturas.</p>			
<p>1.2.9. Ventilación.</p> <p>La ventilación debe ser adecuada para evitan el calor excesivo.</p>			
<p>1.2.10. abastecimiento de agua.</p> <p>El almacén debe disponer de un suministro adecuado a agua y con la presión necesaria, para la limpieza, baños y otros requerimientos.</p>			
<p>1.2.11. Eliminación de desechos Sólidos.</p> <p>Se debe disponer de zafacones para la eliminación de desechos sólidos (basura). deben ser suficientes, estar en buen estado, con tapas y fundas plásticas. el depósito externo para la basura debe ser adecuado, para evitar la acumulación de desperdicios.</p>			

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

<p>1.2.6. puertas.</p> <p>Las puertas deben ser construidas de material adecuado, con cierre hermético hacia fuera. las de acceso al exterior deben tener mallas protectoras contra plagas. los marcos limpios y buen estado</p>			
2. Servicios de higiene del personal			
<p>2.1 Requisitos del personal</p> <p>El personal que labora en el almacén debe presentar buenas condiciones de salud e higiene, con las uñas cortas y limpias, cabello corto y recogido, barba afeitada o cubre barba. vestimenta color claro, limpia y en buen estado. con cubre pelo, zapatos cerrados.</p>			
<p>2.2 Baños.</p> <p>El almacén debe tener un baño para uso del personal, limpio y ordenado, con inodoro y lavamanos en buen estado de funcionamiento. con suministro de agua. con los materiales de higienización (papel higiénico, jabón, papel toalla para secado de manos).</p>			
3. Control de plagas.			
<p>3.1. Programa control de plagas.</p> <p>el almacén debe tener un programa de control de plagas que indique: tipo de plaga a controlar, método de control, productos químicos, lugar, frecuencia. se deben llevar registros de las actividades del control de plagas.</p> <p>los productos químicos deben ser autorizados para ser utilizados en la industria de alimentos.</p>			
<p>3.2 Método de control de plagas.</p> <p>tienen lugares establecidos para colocar productos para eliminar plagas. tienen los datos de los productos utilizados y de empresa que ofrece el servicio (si tienen). los productos están guardados en un lugar</p>			

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

específico, y no ofrecen riesgos de contaminación.			
3.3. Evidencias de presencia de plagas. se observan indicios de presencia de plagas (excretas de ratas, insectos voladores, cucarachas, u otros).			
3.4 Evidencias de presencia de plagas. se observan indicios de presencia de plagas (excretas de ratas, insectos voladores, cucarachas, u otros).			
4. Limpieza y desinfección.			
4.1 Programa de limpieza. tienen definido un programa de limpieza de la planta y equipos (lugares, frecuencia, método, productos, responsable).			
4.2 Productos químicos utilizados. los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección son adecuados y se usan correctamente.			
Condiciones de almacenamiento			
6.1 Los productos envasados se conservan en cajas en buen estado. las cajas se colocan en tarimas (paletas) en buen estado, separadas de la pared.			
6.2 Se lleva un control de existencias en el almacén, para despachar los productos de acuerdo al criterio, primero en entrar, primero en salir (peps).			
6.3 Los productos frescos (guineos, plátanos) se almacenan de manera adecuada evitando el calor excesivo y la colocación en el piso.			
6.4 Existe un lugar específico para almacenar los productos. está limpio y seco. el lugar es cerrado y de acceso restringido. los productos están colocados en tarimas, despegadas de la pared y el techo. los productos están identificados y separados. se usa el método de rotación (primero en entrar, primero en salir).			

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

<p>6.5 El proceso de envasado y empaque (para los casos que aplique, ejemplo la canela) se realiza correctamente, sin riesgos para el producto final. los empaques son adecuados. el personal utiliza guantes para el envasado de los productos.</p>			
<p>6.6 Se dispone de vehículos para la distribución de los productos, en buen estado de funcionamiento, limpios, con espacio suficiente para colocar los alimentos sin afectar su integridad.</p> <p>Los vehículos deben tener un compartimiento cerrado para la protección para los productos durante su distribución.</p>			

Nombre y firma del perito técnico	Nombre y firma del representante de la empresa
--	---

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 8

**Listado de lotes MIPYMES licitados por Distrito Educativo. -
(Anexo de este Pliego de Condiciones Específicas).**

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 9

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

DECLARACION JURADA DE PROHIBICION A PARTICIPAR, DE NO LITIGIO JUDICIAL PENDIENTE, DE NO ESTAR EN PROCESO DE QUIEBRA, Y BUENAS PRÁCTICAS DE RECEPCION, ALMACENAMIENTO, RE- EMPAQUE DE PRODUCTOS

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

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

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

TERCERO: Que no tiene juicio pendiente con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, con las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, ni con las Instituciones Públicas de la Seguridad Social;

CUARTO: Que no estamos sometidos a un proceso de quiebra;

QUINTO: Que es propietario de la empresa _____, ubicada en la Calle _____, No. _____, del Municipio y Provincia _____, local que tiene la calidad de _____;

SEXTO: Que el área de recepción, almacenamiento y re- empaque de los productos cumplen con los requerimientos técnicos de un ambiente de Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos en los términos a continuación descritos:

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

1) Instalaciones Físicas.

1.1 El área externa está libre de basura, escombros, acumulación de agua, con drenaje adecuado.

1.2 El área interna está construida de manera tal que:

1.2.1 Los pisos son de material fácilmente lavable y en buen estado.

1.2.2 Los techos están bien conservados, sin filtraciones ni goteras

1.2.3 Las paredes están en buen estado, sin orificios ni grietas.

1.2.4 Las ventanas y puertas están en buen estado. Las de acceso al área externa están protegidas con mallas protectoras.

1.2.5 Las instalaciones eléctricas están en buen estado y protegidas.

1.2.6 La iluminación natural o artificial permite realizar las actividades de recepción, almacenamiento y re-empaque de los productos. Las lámparas están protegidas para evitar contaminación en caso de roturas.

2) Abastecimiento de agua.

El área cuenta con suministro de agua, necesaria para la limpieza y baños.

3) Servicios de higiene del personal

El área cuenta con baño (s) que tiene inodoro(s) y lavamanos, ubicado (s) fuera del área de recepción, almacenamiento y re-empaque, con materiales para la higienización del personal (papel y jabón).

4) Higiene del Personal.

El personal que labora en el área viste ropa de color claro y limpia, con cubre pelo y calzado cerrado. Mantiene una buena higiene personal (bien aseado, uñas limpias, pelo corto, sin barbas), no usa prendas.

5) Eliminación de desechos sólidos.

El área tiene zafacones con tapa para la colocar los desechos sólidos. La basura es retirada periódicamente para evitar acumulación.

6) Control de plagas.

La empresa tiene un plan para controlar las plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros). Utiliza productos químicos aprobados para la industria de alimentos.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

7) Planta Física

7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente:

El área dispone de tarimas, armarios, anaqueles, para colocar los productos frescos y envasados, con buena ventilación.

7.2 Almacenamiento refrigerado:

El área dispone de neveras / freezer para la conservación de los productos que requieren refrigeración para su conservación, en buen estado físico y de funcionamiento.

8) Materiales para la limpieza

El área cuenta con escobas, cubetas, palas, recogedores de basura, y otros utensilios que sean necesarios para la limpieza.

9) Orden y limpieza

El área está limpia y en orden, libre de tierra, restos de alimentos, empaques u otros materiales objetables. En el área no se almacenan productos químicos, cemento, u otros materiales que pudieran contaminar los productos.

10) Distribución

- ✓ Los vehículos utilizados para la distribución de los productos en los centros educativos están en
- ✓ buen estado y con buen funcionamiento.
- ✓ La cantidad de vehículos permite cumplir con las entregas en el horario establecido.
- ✓ Tienen las condiciones para que los productos estén protegidos de la contaminación y calor excesivo
- ✓ durante la distribución.
- ✓ Declaro la disponibilidad de los medios de transporte requeridos en este pliego para las entregas de los alimentos adjudicados.

SEPTIMO: Que en el caso de resultar adjudicatario, acepta las supervisiones e inspecciones de su almacén y medios de transporte, por parte de la Entidad Contratante; tanto en la fase previa a la firma del Contrato como durante la ejecución del mismo.

OCTAVO: Que todos los documentos presentados y requeridos a los fines de esta licitación son originales.

NOVENO: No me encuentro en proceso de fiscalización, deudas e incumplimientos de contratos tipificados como grave con el INABIE.

HECHO Y PASADO EN MI ESTUDIO el día, mes y año antes indicados, acto que he leído íntegramente a los comparecientes, en presencia de los señores

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

_____, cedula de identidad y electoral No. _____, testigos instrumentales requeridos al efecto, libres de las tachas y excepciones que establece la ley, personas a quienes también doy fe conocer, quienes después de aprobarlo, comparecientes y testigos, lo han firmado y rubricado junto conmigo y ante mí, Notario infrascrito, que **CERTIFICO Y DOY FE.**

TESTIGOS

TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 10

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

**DECLARACIÓN JURADA DE ACEPTACIÓN DEL PRECIO DADO POR EL
INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL**

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

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

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

TESTIGOS

TESTIGOS

COMPARECIENTE

NOTARIO PÚBLICO

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Anexo 11

NOMENCLATURA DEL COQNTRATO

Contrato de Bienes y Servicios para el proceso Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-_____, Pliego de condiciones específicas 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad Fronterizo del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

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

PREÁMBULO

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

Por cuanto: El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil en fecha _____ convocó a la participación en el proceso de Licitación Pública Nacional, Ref. INABIE-CCC-LPN-2022-_____, 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad fronterizo del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales, misma fecha en la estuvo disponible el Pliego de Condiciones Específicas de la indicada contratación.

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

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

Por cuanto: Después del estudio de todas las ofertas presentadas en torno a la citada licitación, el Comité de Compras y Contrataciones del INABIE mediante el Acta Núm. _____-2022, de fecha _____, adjudicó a _____, los lotes _____, las cuales se detallan más adelante.

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Buenas Prácticas de Almacenamiento de Alimentos: Son las reglas establecidas por organismos internacionales reguladores del sector alimentario, que deben ejecutarse para el almacenamiento de alimentos en condiciones que garanticen su conservación.

Caso Fortuito: Acontecimiento que no ha podido preverse o que, previsto, no ha podido evitarse, por estar fuera de la voluntad de **Las Partes**.

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

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

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

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

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

Contrato: El presente documento, que ha sido suscrito entre la institución y la adjudicataria, elaborado de conformidad con los requerimientos establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas y en la Ley.

Cronograma de Entrega de Cantidades Adjudicadas: Documento emitido por la entidad contratante que establece las cantidades y fechas de entregas de los alimentos crudos y procesados adjudicados a que deberá sujetarse el proveedor.

Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos: Departamento del INABIE responsable del aseguramiento de la calidad de los alimentos del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Departamento de Gestión Alimentaria: Departamento del INABIE responsable de administrar el Programa de Alimentación Escolar PAE en todas sus modalidades y garantizar la entrega de las raciones, en tiempo, calidad y cantidad adecuados.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Departamento de Nutrición: Departamento del INABIE responsable de diseñar los menús, lineamientos nutricionales y dar seguimiento a la implementación del Sistema de la Gestión de la Calidad del Programa de Alimentación Escolar PAE en los centros educativos.

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

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

Entidad Contratante: Máxima Autoridad Ejecutiva: En este caso, el titular o representante legal del **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**.

Fichas Técnicas: Documentos contentivos de las Especificaciones Técnicas requeridas por la Entidad Contratante. Estas contienen la información necesaria para los alimentos crudos y procesados que deberá suministrar la adjudicataria. Al ser documentos que serán consultados en distintos procesos de producción los datos a incluir son detallados con rigurosidad.

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

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

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

Interés superior del niño: Conforme a las disposiciones de la Ley Núm. 136-03, en su principio V, el:

INTERÉS SUPERIOR DE NIÑO, NIÑA Y ADOLESCENTE. El principio del interés superior del niño, niña o adolescente debe tomarse en cuenta siempre en la interpretación y aplicación de este Código y es de obligatorio cumplimiento en todas las decisiones que les sean concernientes. Busca contribuir con su desarrollo integral y asegurar el disfrute pleno y efectivo de sus derechos fundamentales.

Para determinar el interés superior del niño, niña y adolescente, en una situación concreta, se debe apreciar:

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- a) *La condición específica de los niños, niñas y adolescentes como personas en desarrollo;*
- b) *La indivisibilidad de los derechos humanos y, por tanto, la necesidad de que exista equilibrio entre los distintos grupos de derechos de los niños, niñas y adolescentes y los principios en los que están basados, de acuerdo a lo establecido por la Convención Internacional sobre los Derechos del Niño;*
- c) *La necesidad de equilibrio entre los derechos y garantías del niño, niña y adolescente y las exigencias del bien común;*
- d) *La necesidad de priorizar los derechos del niño, niña y adolescente frente a los derechos de las personas adultas.*
- e) *La opinión del niño, niña y adolescente;*

La Contratista: Oferente/Proponente que, habiendo participado en la Licitación Pública Nacional, resulta adjudicatario del contrato y suministro de alimentos crudos y procesados de acuerdo a las bases administrativas.

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

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

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

Menú Cíclico: Conjunto de Recetas elaboradas que componen el menú para la modalidad del programa de alimentación escolar fronterizo. Para los fines de la presente licitación el departamento de Nutrición ha elaborado menús cíclicos (rotativos) especificados en la Descripción de los Servicios.

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

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

Monto del Contrato: El importe señalado en el contrato.

Oferente/Proponente: Persona natural o jurídica que presenta credenciales a los fines de participar en un procedimiento de contratación.

OMS: Organización Mundial de la Salud.

OPS: Organización Panamericana de la Salud.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Pliego de Condiciones Específicas: 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 demás condiciones que guían o limitan a los interesados en presentar ofertas.

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

Proveedor: Oferente/Proponente que, habiendo participado en la Licitación Pública, resulta adjudicatario del contrato y suministro de alimentos crudos y procesados de acuerdo a los Pliegos de Condiciones Específicas.

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

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

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

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

Suministro: Las entregas de los alimentos crudos y procesados en las cantidades adjudicadas al oferente conforme al cronograma de entrega de cantidades adjudicadas.

Artículo 2: Documentos constitutivos del contrato.

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Artículo 3: Objeto del contrato.

- 3.1 La proveedora, _____, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con Registro Nacional de Contribuyente (RNC) Núm. _____, por medio del presente contrato se compromete a suministrar alimentos crudos y procesados, conforme a las cantidades que le fueron adjudicadas según consta en el acta de adjudicación Núm. ____ del proceso de referencia _____, en los centros educativos y conforme a las proporciones que el Departamento de Gestión Alimentaria del INABIE le indicará mediante oficio, luego de recibida la notificación de la adjudicación; y el **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE)**, a su vez, se compromete a pagar los bienes y servicios que sean suministrados por la proveedora, los cuales se detallan a continuación, bajo las condiciones que más adelante se indican.
- 3.2 La segunda parte deberá proveer, según el menú establecido por el INABIE, y distribuir en los centros educativos asignados, durante los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024, los alimentos crudos y procesados que se indican a continuación:

Ítem	Descripción	Producto	Unidad de Medida	Cantidad por el periodo (2022-2023)	Cantidad por el periodo (2023-2024)	Precio Unitario	ITBIS	Precio unitario final por los dos años
1	Aceites vegetales o de planta comestibles	Aceite vegetal	Libra					
2	Verduras frescas	Ajíes	Libra					
3	Pescado almacenado en repisa	Atún enlatado en aceite vegetal	Lata (7 onzas)					
4	Avena para forraje	Avena	Paquete (300 gr)					
5	Azúcar o sustituto de azúcar, confite	Azúcar crema	Libra					
6	Pescado almacenado en repisa	Bacalao	Libra					
7	Semillas o plántulas de canela	Canela	Libra					
8	Bulbos o tallos de jacinto	Cebolla	Libra					
9	Galleta salada	Galleta salada	Unidad					

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

10	Pan	Pan	Unidad					
11	Fruta fresca	Guineo maduro	Unidad					
12	Guineos verdes	Guineos verdes	Unidad					
13	Harina	Harina de maíz	Libra					
14	Huevos frescos	Rural - Huevo	Unidad					
15	Productos de leche o mantequilla frescos	Mantequilla	Libra					
16	Plátano verde	Plátano verde	Unidad					
17	Queso procesado	Queso cheddar	Libra					
18	Sal de mesa	Sal yodada	Paquete 18 onzas					
19	Verduras estables sin refrigerar	Tomate	Libra					
							Total ITBIS	
							Total monto cantidades adjudicadas	
							Monto total adjudicado con ITBIS incluido	

3.3 Los bienes y servicios adquiridos que integran el objeto del presente contrato deberán cumplir con la ficha técnica establecida para cada alimento, y reunir los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas y demás documentos del proceso, así como también en la oferta técnica depositada.

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

Artículo 4: Monto del Contrato.

4.1 Las Partes convienen en que el monto a pagar por el suministro de los bienes y servicios indicados en el artículo tres (3) de este contrato, asciende a un monto total de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, distribuido de siguiente manera:

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- a) _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, para el año escolar comprendido en el periodo 2022-2023.
- b) _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), con ITBIS incluido, para el año escolar comprendido en el periodo escolar 2023-2024.
- 4.2 El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE) realizará los desembolsos en la medida en que la proveedora realice la entrega de los bienes y servicios, conforme a las condiciones de pago establecidas en el artículo 6 del presente contrato.
- 4.3 El monto establecido en el numeral 4.1 generará obligación de pago exclusivamente en atención a las cantidades de alimentos crudos y procesados efectivamente suministrados en condiciones óptimas, para lo cual ha de requerirse el aval del Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) y del director (a) del Centro Educativo (En los centros educativos que no esté constituido el CANE, podrá firmar en su sustitución un representante de la asociación de padres y amigos de la escuela), es decir, se pagará en función de facturación.

Artículo 5: Póliza de Fiel Cumplimiento del Contrato.

- 5.1 En cumplimiento con las disposiciones de la Ley Núm. 340-06, su Reglamento de Aplicación, Decreto Núm. 543-12, y el Pliego de Condiciones Específicas del proceso, La Proveedora procedió a constituir garantía de fiel cumplimiento del contrato, consistente en una fianza emitida por la compañía _____, a favor del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, por un período de vigencia de dos años, desde el día _____ de _____ del año 2022 hasta el día _____ de _____ del año 2024, por un monto de _____ pesos dominicanos con 00/100 centavos (RD\$ _____), equivalente al uno por ciento (1%) del monto total del valor del contrato, es decir, _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____).
- 5.2 El INABIE se compromete a liberar la citada póliza, cuando la proveedora culmine con el cumplimiento de sus obligaciones de manera satisfactoria.
- 5.3 Dicha póliza responderá por los daños y perjuicios que produzcan las acciones de la adjudicataria al INABIE, en caso de incumplimiento contractual, pudiendo el INABIE ejecutar la póliza sin desmedro de cualquier otra acción que la ley coloque a su disposición.

Artículo 6: Condiciones y forma de Pago.

- 6.1 El pago será realizado en Pesos Dominicanos.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- 6.2 La proveedora no estará exenta del pago de los impuestos que pudieren generarse en virtud del presente contrato.
- 6.3 El anticipo ascenderá a un veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, es decir, la suma de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), para lo cual La Proveedora deberá constituir una garantía de buen uso del anticipo equivalente al cien por ciento (100%) del monto indicado, la cual debe tener una vigencia de dos (2) años, contados a partir de su emisión. El anticipo se pagará de la forma siguiente:
- a) Un cincuenta por ciento (50%) del valor total del anticipo que asciende a la suma de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), correspondiente al año escolar 2022-2023, en un plazo de 45 a 60 días hábiles, luego del registro satisfactorio del contrato en el Sistema de Trámites Regulares Estructurados (TRE) de la Contraloría General de la República y contra entrega de la póliza que garantice el Buen Uso del Anticipo.
 - b) El cincuenta (50%) restante del valor total del anticipo, que asciende a la suma de _____ pesos dominicanos con _____/100 centavos (RD\$ _____), correspondiente al año escolar 2023-2024, en un plazo de 45 a 60 días hábiles, antes de iniciar el año escolar del periodo indicado.
- 6.4 El anticipo será amortizado (compensado) a razón de un 10% para el periodo del año escolar 2022-2023 y un diez por ciento (10%) para el periodo correspondiente al año escolar 2023-2024, mediante una tabla de amortización suministrada por la División de Contabilidad del INABIE, hasta completar el total anticipado.
- 6.5 El INABIE procederá a realizar vía libramiento pagos parciales contra presentación de facturas de la proveedora, para lo cual será necesario contar con el aval de recepción conforme por parte del Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) y del Director(a) del Centro Educativo. En los centros educativos que no esté constituido el CANE, podrá firmar en su sustitución un representante de la asociación de padres y amigos de la escuela.
- 6.6 Los pagos parciales serán realizados en un plazo de 45 a 60 días hábiles, luego de la recepción conforme de las cantidades de alimentos crudos y procesados y de las facturas.
- 6.7 Las facturas deberán ser emitidas a nombre del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), contener Número de Comprobante Fiscal Gubernamental (NCF) e ITBIS debidamente transparentado.
- 6.8 Los pagos serán realizados atendiendo a las políticas de pago establecidas para el Gobierno Central.
- 6.9 Requisitos mínimos de lo conduce y facturas:

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- a) El formulario de conduce debe contener número, fecha, datos del centro educativo, tales como nombre, director, teléfono, dirección, código, provincia o municipio, regional o distrito.
- b) Al realizar la entrega de los alimentos crudos y procesados al centro educativo, la proveedora deberá enviar los conduce en original y copia, conservando el original para fines de reclamación del pago y dejando la copia en el centro educativo.
- c) Los conduce deberán estar firmados (a puño y letra) y sellados, tanto por la proveedora, como por el centro educativo donde corresponde la entrega y deberá contener la descripción y cantidad de los productos entregados, no deberá contener borrones, tachaduras o sobre-escrituras de ningún tipo, cualquier aclaración deberá hacerla quien recibe en el centro, en el espacio destinado para ello, denominado “observaciones” y quien recibe debe hacer constar en el conduce la fecha y la hora de la recepción.
- d) La factura deberá contener la fecha de emisión, nombre, RNC, dirección y teléfono de la proveedora, Número de Comprobante Fiscal Gubernamental (NCF) y su fecha de vencimiento, periodo que abarca la facturación, número del contrato, la numeración de los conduce y la cantidad de estos, deberá hacer constar las cantidades entregadas de los diferentes productos, precio unitario, ITBIS y precio total incluyendo el ITBIS, debidamente firmada y sellada por la adjudicataria, sin contener borrones, tachaduras o sobre-escrituras.

Artículo 7: Asignación de Centros.

7.1 Los Centros Educativos donde La Proveedora deberá suministrar los alimentos crudos y procesados que le han sido adjudicados, serán asignados por el Departamento de Gestión Alimentaria, en función de los centros que compongan el o los lotes que le fueron adjudicados, en un plazo de 5 días hábiles a partir de la notificación de adjudicación.

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

- Nombre y número de Registro Nacional de Contribuyentes de La Proveedora
- Número del contrato.
- Centros Educativos asignados, con indicación de su ubicación, código, distrito educativo al que pertenece y cantidad de beneficiarios. Estos datos deben coincidir con las informaciones del proceso que origina el presente contrato.
- Cantidad de alimentos crudos y procesados efectivamente suministrados semanal o quincenalmente.
- Incidencias en el servicio.

Artículo 8: Derechos y obligaciones de las partes.

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- 8.2 La proveedora está obligada a entregar los bienes cumpliendo con los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas y sus anexos (fichas técnicas, lineamientos nutricionales) y todas aquellos establecidos en el presente contrato, no pudiendo entregar una cantidad diferente a la autorizada por el INABIE.
- 8.3 La proveedora está obligada a reponer los alimentos deteriorados o descompuestos durante el transporte o en cualquier otro momento de la entrega, por cualquier causa que no sea imputable al INABIE.
- 8.4 La proveedora es la única responsable ante el INABIE de cumplir con el suministro de los productos, en las condiciones previamente establecidas, por lo que deberá responder frente a todos los daños y perjuicios.
- 8.5 La empresa contratada es responsable del suministro de los alimentos crudos y procesados en el centro educativo, para lo cual deberá contar con los equipos y utensilios requeridos, así como personal calificado para la entrega de los alimentos.
- 8.10 Condiciones higiénico-sanitarias y aseguramiento de la calidad: Es responsabilidad de la proveedora, la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos que suministra, por lo que deberá llevar los productos dentro de un ambiente de *buenas prácticas de almacenamiento*, según el anexo _____, del Pliego de Condiciones Específicas.
- 8.11 El Departamento de Aseguramiento de la Calidad de los Alimentos del INABIE, es la unidad técnica responsable de realizar las inspecciones a las instalaciones, procesos de empaque, distribución de los alimentos suministrados por la proveedora, verificación de la calidad mediante análisis de laboratorios y archivo, cuando lo considere pertinente, con o sin previo aviso.
- 8.12 El Departamento de Gestión Alimentaria del INABIE, es la unidad técnica responsable de verificar el cumplimiento de las condiciones de entrega y horario establecidos, de los alimentos provistos por la proveedora en los Centros Educativos que le fueren asignados.
- 8.13 La Proveedora debe permitir la realización de las inspecciones a su empresa y auditoría de sus instalaciones y archivos relativos al programa, procesos de empaque, distribución, análisis de laboratorio, así como la verificación de las condiciones de entrega, horario, calidad de los alimentos en la recepción, cumplimiento del menú y servicio del almuerzo escolar en los centros educativos con o sin previo aviso.
- 8.14 Si el resultado de las inspecciones descritas anteriormente, se evidencian diferencias con lo previamente estipulado, la proveedora será notificada del resultado y las medidas a tomar, para que proceda a corregir o solucionar cualquier situación detectada en un plazo razonable establecido por el INABIE. Si luego de culminado el plazo la proveedora no da ha dado solución a las situaciones presentadas, el INABIE se reserva el derecho de tomar acciones conforme a las

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

disposiciones legales y contractuales vinculantes, por ejemplo: notificar la situación a la Dirección General de Contrataciones Públicas, a los fines de lugar, o rescindir el contrato por incumplimiento; sin desmedro de cualquier otra acción tendente a obtener un resarcimiento pecuniario por los daños que esto pudiere causar al INABIE.

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

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

Artículo 9: Tiempo de Vigencia.

9.1 El presente contrato tendrá una duración de **dos (2) años**, contado a partir de la fecha de suscripción del mismo y/o hasta completar las obligaciones de Las Partes, en relación a los productos entregados de conformidad, siempre que no exceda la cantidad de alimentos adjudicados sin que se haya realizado una adenda al presente contrato sobre el caso de lugar.

Artículo 10: Del Suministro.

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

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

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

10.5 Programa: La entrega de los productos se hará semanal o quincenalmente a la totalidad de los centros educativos de las rutas contratadas; siendo la hora tope para concluir la entrega final hasta las **3:00 P.M.** Para tales fines el adjudicatario recibirá un calendario con el número de alimentos crudos y procesados a distribuir en cada Centro Educativo de su ruta.

10.6 El proveedor debe disponer de un personal que organice y distribuya los alimentos, según las estaciones que le correspondiera.

10.7 La proveedora deberá entregar los productos al Comité de Alimentación y Nutrición Escolar (CANE) o personal de recepción de los alimentos en el centro educativo; quienes verificarán las condiciones de higiene, transporte, características organolépticas (color, olor, sabor), con la finalidad de aprobar la cumplan con las fichas técnicas establecidas para cada producto.

10.10 Suspensión: En caso de que la suspensión de la docencia no se deba a una causa imprevisto o de fuerza mayor, el director del centro educativo, del Distrito Educativo o Regional correspondiente, estarán en la obligación de notificar al adjudicatario mediante oficio escrito, fax, aplicación de comunicación escrita o correo electrónico, la suspensión de la docencia, en un plazo no menor de veinte horas (20h) antes de la próxima entrega de productos, a los fines de que La Proveedora se abstenga de suministrarlos al centro educativo conforme al cronograma de entregas establecido. Igualmente, para los fines que fueren pertinentes, el director del centro educativo o el director Regional, deberán notificar al INABIE la causa que originó la suspensión.

Artículo 11: Entregas.

11.1 Requisitos de entrega: Las entregas se realizarán semanal o quincenalmente en los centros educativos, y rutas establecidas a La Proveedora.

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

11.3 Las adjudicaciones a lugares posteriores ocupados se realizará luego de haber obtenido la aceptación del posible nuevo adjudicatario, en un plazo no mayor de cuarenta y ocho horas (48h), contadas a partir de la recepción de la solicitud de manifestación de disponibilidad realizada por el INABIE.

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

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

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

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

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

Artículo 12: No Relación Laboral.

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

Artículo 13.- Fuerza Mayor y Caso Fortuito.

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

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

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

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

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

13.5 La falla de una de las partes involucradas en el presente contrato, que le impida cumplir cualquiera de sus obligaciones, no será considerada como incumplimiento, siempre y cuando

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

éste surja de un evento de Fuerza Mayor o Caso Fortuito y la parte afectada haya tomado todas las precauciones razonables, con el debido esmero y cuidado, siempre con el objetivo de cumplir con los términos y condiciones establecidos en este contrato.

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

Artículo 14.- Medidas a tomar.

14.1 Las partes acuerdan que:

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

Artículo 15. - Equilibrio económico.

15.1 De conformidad con la nota 1, de la sección 1.4, Pág. 15, del Pliego de Condiciones Específicas; los precios establecidos para cada producto adjudicado serán revisados cada 6 meses, para ser ajustados de ser necesario.

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

Artículo 16. - Adendas al contrato.

16.1 Cualquier modificación a los términos y condiciones del presente contrato, en caso de que esté legalmente justificado, deberá realizarse por mutuo acuerdo entre las partes, por escrito, mediante adendas enumeradas cronológicamente, las cuales deberán ser debidamente

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

registradas en el Sistema de Trámites Regulares Estructurados (TRE) administrado por la Contraloría General de la República.

16.2 Basados en los análisis periódicos de cantidad de matriculados y de centros nuevos insertados y/o salientes al programa de alimentación escolar para zonas rurales y de la variación de la cantidad de raciones que serán elaboradas con los productos suministrados por La Proveedora, las partes acuerdan que, durante su desarrollo, podrá modificar, disminuir o aumentar hasta el 50% por razones justificadas según lo establecido por el artículo 127 del Decreto Núm. 543-12.

Artículo 17. - Rescisión del Contrato.

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

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

Artículo 18. - Incumplimiento contractual.

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

- a) La violación del cronograma de entrega suministrado por el INABIE;
- b) La mora del proveedor en la entrega de los productos adjudicados (crudos o procesados);
- c) La falta de calidad de los productos entregados;
- d) La distribución de los productos (alimentos crudos y procesados) en cantidades inferiores a las requeridas por el INABIE en apego a las disposiciones contractualmente pactadas;
- e) El no cumplimiento de las obligaciones contraídas, no obstante haber sido comunicado sobre las mejoras o correcciones a realizar;
- f) El incumplimiento de las fichas técnicas y los lineamientos nutricionales estipulados por el INABIE;
- g) El incumplimiento de las fichas técnicas para cada producto que forman parte del Pliego de Condiciones Específicas;

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

- 18.2 El incumplimiento del contrato por parte de la proveedora determinará su finalización y supondrá para el mismo, la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento del contrato, procediéndose a adjudicar al siguiente lugar ocupado.
- 18.3 En los casos en que el incumplimiento de la proveedora constituya falta de calidad los productos (crudos o procesados) entregados o causare un daño o perjuicio a la contratante o a terceros, el INABIE podrá solicitar a la Dirección General de Contrataciones Públicas (DGCP), en su calidad de órgano Rector del SNCC, su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta.

Artículo 19. - Nulidad del contrato.

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

Artículo 20. - Cesión de contrato y/o subcontratación.

- 20.1 La capacidad técnica de la adjudicataria, es el objetivo esencial de la utilización de sus servicios en este contrato; por tanto, este no podrá ser cedido ni en todo, ni en parte, sin la autorización previa y por escrito del INABIE.
- 20.2 De igual forma la adjudicataria no podrá subcontratar a terceros para que provean el servicio objeto de esta contratación, sin la autorización previa y por escrito del INABIE.
- 20.3 En caso de que el INABIE verifique que la adjudicataria ha realizado una subcontratación sin su autorización, tendrá la facultad de rescindir el contrato, ya que esto presupone un incumplimiento a las disposiciones establecidas anteriormente.

Artículo 21.- Finalización del contrato.

- 21.1 El contrato finalizará por vencimiento de su plazo y/o al cumplimiento del mismo, o de su última modificación, si es el caso, o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:
- a) Incumplimiento de la adjudicataria;
 - b) Rescisión;
 - c) Incursión sobrevenida de La proveedora en alguna de las prohibiciones establecidas en el artículo 14 de la Ley Núm. 340-06.

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

Artículo 22.- Solución de controversias.

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

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

Artículo 23. - Interpretación del contrato.

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

Artículo 24. - Legislación Aplicable.

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

Artículo 25. - Calidad de las Partes.

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

Artículo 26. -Idioma Oficial.

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

Artículo 27. - Títulos.

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

Artículo 28. - Acuerdo Íntegro.

28.1 El presente contrato y sus anexos contienen todas las estipulaciones y acuerdos convenidos entre **Las Partes**; en caso de ambigüedad, duda o desacuerdo sobre la interpretación del mismo y sus documentos anexos, prevalecerá su redacción. Así mismo, se establece, que, si alguna de las

INABIE-CCC-LPN-2022-0042 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 los periodos escolares 2022-2023 y 2023-2024; llevada a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Modalidad PAE FRONTERIZO del Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación; para Micros, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales.

disposiciones de este contrato se declara inválida, las demás no serán afectadas y permanecerán plenamente vigentes.

Artículo 29. - Prohibición de Actividades Conflictivas.

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

Artículo 30. - Gastos legales.

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

Artículo 31. - Elección de Domicilio.

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

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

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

Notario Público