

233



## INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL



CONTRATO PARA LA ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS LIQUIDAS (PRODUCTOS PASTEURIZADOS: LECHE CON AZUCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NECTAR DE FRUTAS) Y SU DISTRIBUCION A LOS CENTROS EDUCATIVOS PUBLICOS DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2017-2018; LLEVADA A CABO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN. (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-0005)

CONTRATO  
PERSONA JURÍDICA

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

De la otra parte, la razón social **MARIA, S.R.L.**, RNC No. 1-04-01426-1, sociedad comercial organizada y existente de conformidad con las leyes de la República Dominicana, con su domicilio social y asiento principal en la Avenida Presidente Antonio Guzman Fernandez, No. 52, Mirabal, San Francisco de Macoris, República Dominicana, debidamente representada por su Gerente el señor **ENRIQUE GONZALEZ CRUZ**, dominicano, mayor de edad, portador de la Cédula de Identidad y Electoral No. 056-0073401-5, domiciliado y residente en la Avenida Presidente Antonio Guzman Fernandez, No. 52, Mirabal, San Francisco de Macoris, República Dominicana, y accidentalmente en esta ciudad de Santo Domingo, D.N. quien para los fines del presente Contrato, se denominará "EL SUPLIDOR" o "SEGUNDA PARTE".

PREAMBULO:

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

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

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

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

Las licitaciones públicas podrán ser internacionales o nacionales.”



**POR CUANTO:** El presente proceso de Licitación Pública Nacional de que se trata tiene el objetivo de adjudicar a empresas nacionales el **Contrato para la Elaboración de Raciones Alimenticias Líquidas (Productos Pasteurizados: Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Néctar de Frutas) y su Distribución a los Centros Educativos Públicos durante el año Escolar 2017-2018; llevada a cabo por El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación. (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-0005)**

**POR CUANTO:** Que el artículo 28 La ley 340-06, establece: “El contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico y cuando el acto definitivo de adjudicación y la constitución de la garantía sean cumplidos. Se perfecciona por la notificación de la recepción de la orden de compra por parte del proveedor o por la firma de las partes del Contrato a intervenir”.

**POR CUANTO:** La selección y contratación de los Suplidores para la elaboración de raciones alimenticias líquidas (Productos Pasteurizados: Leche con Azúcar, Leche con Chocolate, Leche Saborizada, Jugo de Naranja y Néctar de Frutas) se realizó en base a la Licitación Restringida de Etapas Múltiples (**REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-0005**), llevada a cabo para el periodo escolar 2017-2018, equivalente a ciento noventa y nueve (199) días de docencia, con lo cual se garantiza el abastecimiento de los alimentos servidos en el desayuno escolar en todas las escuelas públicas en todo el país, evitando así situaciones de deserción escolar por falta de una alimentación diaria que desincentivaría a los niños y niñas a asistir a los centros educativos.

**POR CUANTO:** En fechas **JUEVES VEINTICINCO (25) y VIERNES VEINTISEIS (26)** del mes de **MAYO** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**, **EL INSTITUTO** llamo a participar en la Licitación Pública Nacional para la **Elaboración de Raciones Alimenticias Líquidas (Productos Pasteurizados: Leche con Azúcar, Leche con Chocolate y Néctar de Frutas) y su Distribución a los Centros Educativos Públicos durante el año Escolar 2017-2018; llevada a cabo por El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación. (REFERENCIA: INABIE-CCC-LPN-2017-0005)**

**POR CUANTO:** Que el día **MARTES DOCE (12)** del mes de **JULIO** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**, se procedió a la recepción de los Sobres “A” contentivos de las Propuestas Técnicas y de los Sobres “B” contentivos de las Propuestas económicas y a la apertura y lectura de los Sobres “A”, en presencia del Comité de Licitaciones y del Notario Público actuante.

**POR CUANTO:** Que desde el día **VIERNES ONCE (11)** del mes de **AGOSTO** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**, se procedió a notificar a los Oferentes que habían quedado habilitados para la apertura y lectura de las Propuestas Económicas “Sobre B”.

**POR CUANTO:** Que el día **LUNES 14** del mes de **AGOSTO** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**, se procedió a la apertura y lectura de los Sobres “B”, contentivos de las Propuestas Económicas, conteniendo La Declaración Jurada ante Notario de Aceptación de Precio Único dado por el INABIE y la Póliza de Seguro o Garantía de Seriedad de la oferta, de los Oferentes que habían superado la primera etapa de la Licitación, en presencia del Comité de Licitaciones y del Notario Público actuante.

**POR CUANTO:** Que después de un minucioso estudio de todas las Propuestas presentadas, el Comité de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, mediante **ACTA LPN-2017-0005**, de fecha **DIECIOCHO (18)** del mes de **AGOSTO DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE (2017)**, le adjudicó a **EL SUPLIDOR** el Contrato de Suministro para la adquisición de los Bienes ya descritos que se detallan más adelante.

**POR CUANTO:** A que el día **DIECIOCHO (18)** del mes de **AGOSTO** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)** **El Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil** procedió a la notificación del resultado de la Licitación.

**POR CUANTO:** En fecha **VEINTIUNO (21)** del mes de **AGOSTO**, del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**, **EL SUPLIDOR** constituyó la Garantía o Póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato, correspondiente al cuatro (4%) del monto total adjudicado, en cumplimiento a la disposición del Artículo 112 del Reglamento de Aplicación de la Ley, emitido mediante el Decreto 543-12, de fecha seis (06) de Septiembre del dos mil doce (2012).

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

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

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

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

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

**VISTO:** EL Calendario Escolar aprobado para el periodo (2017-2018).

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

**VISTA:** La Enmienda I hecha al pliego de condiciones específicas

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

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

**VISTA:** El acta de adjudicación LPN-2017-0005 de fecha DIECIOCHO (18) del mes de AGOSTO DEL AÑO DOS MIL DIECISIETE (2017) emitida por el comité de compras y contrataciones del INABIE

### SE HA CONVENIDO Y PACTADO LO SIGUIENTE:

#### ARTÍCULO 1: DEFINICIONES E INTERPRETACIONES:

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

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

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

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

**Cronograma de Entrega de Productos:** Documento emitido por la Entidad Contratante que establece las cantidades y fechas de entregas de los productos adjudicados a que deberá sujetarse **EL SUPLIDOR**.

**Departamento SAC-PAE:** Departamento del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil responsable del Sistema de Aseguramiento de la Calidad del Programa de Alimentación Escolar.

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



El Gobierno: El Gobierno de la República Dominicana.

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

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

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.

Máxima Autoridad Ejecutiva: El titular o representante legal del INABIE.

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

OMS: Organización Mundial de la Salud

OPS: Organización Panamericana de la Salud

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

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.

Suministro: Las entregas de las cantidades asignadas al **SUPLIDOR** conforme al Cronograma de Entrega de Cantidades Asignadas.

**ARTÍCULO 2: OBJETO DEL CONTRATO:** La **SEGUNDA PARTE** por medio del presente contrato se compromete con el **INABIE** a la **ELABORACION DE RACIONES ALIMENTICIAS LIQUIDAS (PRODUCTOS PASTEURIZADOS: LECHE CON AZUCAR, LECHE CON CHOCOLATE Y NECTAR DE FRUTAS) Y SU DISTRIBUCION A LOS CENTROS EDUCATIVOS PUBLICOS DURANTE EL AÑO ESCOLAR 2017-2018**. De acuerdo con las condiciones fijadas en el Pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de **REFERENCIA: INABIE-CCC- LPN-2017-0005**

**ARTÍCULO 3: VALIDEZ DEL CONTRATO:** El Contrato será válido cuando se realice conforme al ordenamiento jurídico, al acto definitivo de Adjudicación y la constitución de la Garantía o Póliza de Fiel Cumplimiento de Contrato sea cumplida.

**ARTÍCULO 4: ALCANCE DEL SERVICIO:** EL **SUPLIDOR** deberá elaborar según el menú proporcionado por el **INABIE**, la cantidad de **TREINTA Y OCHO MILLONES CIENTO VEINTINUEVE MIL CIENTO NOVENTA Y SEIS (38,129,196)** raciones alimenticia de los productos **PASTEURIZADOS (LECHE CON AZÚCAR, LECHE CON CHOCOLATE, LECHE SABORIZADA Y NÉCTAR DE FRUTAS)** y realizar su distribución a los centros educativos públicos durante al año escolar 2017-2018, iniciando desde el **LUNES 21 de AGOSTO** del año **2017** hasta el **VIERNES 22 de JUNIO** del año **2018**, cumpliendo con todo lo especificado en este presente contrato y lo dispuesto en el pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de Referencia: **(Referencia: INABIE-CCC-LPN-2017-0005)**. A razón de **120 DÍAS DE LECHE PASTEURIZADA A RD\$12.55** Y **79 DÍAS DE NÉCTAR DE FRUTAS PASTEURIZADOS RD\$10.50** para el PROGRAMA URBANO MARGINAL; **199 DIAS DE LECHE PAZTEURIZADA A RD\$12.55** Y **199 DIAS DE JUGOS DE NARANJA Y NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADOS A RD\$10.50** para el programa JORNADA EXTENDIDA.



# ARTÍCULO 5: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS PASTEURIZADOS:



|                                                                                                                                                             |                                                |  |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|----------------------|
| <br>Ministerio de Educación<br>Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil | <b>FICHA TECNICA</b>                           |  | FECHA: 18/8/17       |
|                                                                                                                                                             |                                                |  | CODIGO FT- LAP - 001 |
|                                                                                                                                                             | <b>PRODUCTO: LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA</b> |  | REVISION : 07        |
|                                                                                                                                                             |                                                |  | PAGINA: 1/ 2         |

## 1. DATOS DEL PRODUCTO

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nombre</b>               | <b>LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Definiciones</b>         | Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. |
| <b>Envase</b>               | Los envases serán de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Duración</b>             | 5 días bajo refrigeración. ( ver fecha de vencimiento del empaque).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Almacenamiento</b>       | Bajo refrigeración ( temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Volumen de la ración</b> | 200 mililitros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## 2. REQUISITOS GENERALES

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

El envase debe estar herméticamente cerrado, sin goteo del producto, limpio y exento de desperfectos.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible .

## 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

| PARAMETROS                            | VALORES *            | RANGO PERMITIDO         |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------------|
| GRASA                                 | 2.5 %                | 2.5 - 2.7 %             |
| PROTEINAS                             | 3.0 %                | 3.0 - 3.2 %             |
| AZÚCAR                                | 2.0 %                | 2.0 - 3.0 %             |
| CARBOHIDRATOS                         | 6.5 %**              | 6.5 - 7.5 %             |
| MINERALES (CENIZAS)                   | 0.7 - 0.8            |                         |
| ACIDEZ (Expresada como ácido láctico) | 0.13 - 0.17          |                         |
| ENERGIA                               | 61 Kcal / 100 gramos | Ración 200 ml: 128 Kcal |

\*\* Para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 2.0%

\*Composición nutricional para los valores \*: Grasas : 5.25 g / Proteinas : 6.3 g / Carbohidratos 14.0 g

## 4. FORTIFICACIÓN CON MICRONUTRIENTES \*\*\*

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- **Vitamina B2 ( Riboflavina , USP-FCC )** : 0.23 miligramos (mg)
- **Vitamina B12 ( Cyanocobalamina, USP )** : 0.47 microgramos ( µg)
- **Hierro (Gluconato Ferroso\*\*)** : 2.0 miligramos (mg)

\*\* Nota: se podrán utilizar otros compuestos de hierro, previamente aprobados por el INABIE, que no afecten las características organolépticas del producto.

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



Ministerio de Educación  
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

## FICHA TECNICA

PRODUCTO: LECHE CON AZUCAR PASTEURIZADA

FECHA: 18/8/17

CODIGO FT- LAF-001

REVISION : 07

PAGINA: 2 / 2



### 5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

|         |                                                          |
|---------|----------------------------------------------------------|
| Aspecto | Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa. |
| Color   | Propio de la leche con azúcar.                           |
| Sabor   | Normal, no ácido, propio de la leche con azúcar.         |
| Olor    | Propio de la leche con azúcar.                           |

### 6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

| PARAMETROS                      | VALORES                  |
|---------------------------------|--------------------------|
| Recuento total de bacterias     | Menor de 10,000 UFC/ml   |
| Coliformes                      | Menor de 10 UFC/ml       |
| E. Coli                         | AUSENTE                  |
| Estafilococos Aureus            | AUSENTE                  |
| Hongos                          | $< 1.0 \times 10$ UFC/ml |
| Levaduras                       | $< 1.0 \times 10$ UFC/ml |
| Otros microorganismos patógenos | AUSENTE                  |

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

### 7. REQUISITOS ENVASE Y ETIQUETADO

El envase deberá ser específico para leche pasteurizada debiéndose establecer su contenido en la parte superior del mismo ( En este caso, Leche con Azúcar ).

La etiqueta deberá incluir la siguiente información:

7.1 Nombre del alimento : Leche Pasteurizada

7.2 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.

7.3 Contenido neto del envase en volumen.

7.4 Datos de la empresa : Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

7.5 Número del Registro Industrial de la empresa y número del Registro Sanitario del producto.

7.6 Identificación del lote.

7.7 Fecha de vencimiento.

7.8 Instrucciones para la conservación.

7.9 Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de esta norma, 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 2000 calorías.

7.10 El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

7.11 La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA "



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

## FICHA TECNICA

FECHA: 18/8/17

CODIGO: FT- LCHP-001

PRODUCTO: LECHE CON CHOCOLATE PASTEURIZADA

REVISION: 06

PAGINA: 1/2



### 1. DATOS DEL PRODUCTO

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre               | LECHE CON CHOCOLATE PASTEURIZADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Definiciones         | Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar, cacao en polvo (cocoa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar en forma considerable su composición, sabor ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. <b>Nota:</b> El cacao en polvo (cocoa) deberá ser producido en la República Dominicana. |
| Envase               | Los envases serán de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Duración             | 5 días bajo refrigeración. (ver fecha de vencimiento del empaque).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Almacenamiento       | Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Volumen de la ración | 200 mililitros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### 2. REQUISITOS GENERALES

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

El envase debe estar herméticamente cerrado, sin goteo del producto, limpio y exento de desperfectos.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible.

### 3. REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

| PARAMETROS                            | VALORES *              | RANGO PERMITIDO          |
|---------------------------------------|------------------------|--------------------------|
| GRASA                                 | 2.5 %                  | 2.5 - 2.7 %              |
| PROTEINAS                             | 3.0 %                  | 3.0 - 3.2 %              |
| AZUCAR                                | 4.5 %                  | 4.5 - 5.0 %              |
| CARBOHIDRATOS                         | 9.0 %*                 | 9.0 - 9.5 %              |
| MINERALES (CENIZAS)                   | 0.7 - 0.8              |                          |
| ACIDEZ (Expresada como ácido láctico) | 0.13 - 0.17            |                          |
| ENERGIA                               | 71.0 Kcal / 100 gramos | RACION 200 ml : 148 Kcal |

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

**Composición nutricional para los valores \*: Grasas : 5.25 g / Proteínas : 6.3 g / Carbohidratos 19.0 g**

### 4. FORTIFICACIÓN CON MICRONUTRIENTES

Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:

- **Vitamina B2 (Riboflavina, USP-FCC)** : 0.23 miligramos (mg)
- **Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP)** : 0.47 microgramos (µg)
- **Hierro (Gluconato Ferroso\*\*\*)** : 2.0 miligramos (mg)

\*\* Nota: se podrán utilizar otros compuestos de hierro, previamente aprobados por el INABIE, que no afecten las características organolépticas del producto.

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



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

## FICHA TECNICA

FECHA: 18/8/17/17

CODIGO: FT-LCHE-001

PRODUCTO: LECHE CON CHOCOLATE PASTEURIZADA

REVISION: 06

PAGINA: 1/2



### 5. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

| CARACTERISTICA | DESCRIPCION                                            |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| Aspecto        | Líquido, sin grumos, coagulación, separación de grasa. |
| Color          | Propio de la leche con chocolate                       |
| Sabor          | Normal, no ácido, propio de la leche con chocolate     |
| Color          | Propio de la leche con chocolate                       |

### 6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

| PARAMETROS                      | VALORES                        |
|---------------------------------|--------------------------------|
| Recuento total de bacterias     | Menor de 10,000 UFC/ml         |
| Coliformes                      | Menor de 10 UFC/ml             |
| E. Coli                         | AUSENTE                        |
| Estafilococos Aureus            | AUSENTE                        |
| Hongos                          | < 1.0 x 10 <sup>3</sup> UFC/ml |
| Levaduras                       | < 1.0 x 10 <sup>3</sup> UFC/ml |
| Otros microorganismos patógenos | AUSENTES                       |

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

### 7. REQUISITOS ENVASE Y ETIQUETADO

El envase deberá ser específico para leche pasteurizada debiéndose establecer su contenido en la parte superior del mismo ( En este caso, Leche con Chocolate ).

La etiqueta deberá incluir la siguiente información:

7.1 Nombre del alimento : Leche Pasteurizada

7.2 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.

7.3 Contenido neto del envase en volumen.

7.4 Datos de la empresa : Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

7.5 Número del Registro Industrial de la empresa y número del Registro Sanitario del producto.

7.6 Identificación del lote.

7.7 Fecha de vencimiento.

7.8 Instrucciones para la conservación.

7.9 Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de esta norma, 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 2000 calorías.

7.10 El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

7.11 La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA "



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

## FICHA TECNICA

**PRODUCTO: NECTAR DE FRUTAS  
PASTEURIZADO**

FECHA: 18/8/17

CODIGO: FT - NFP-001

REVISION:10

PAGINA: 1/ 3



### 1. DATOS DEL PRODUCTO

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

### 2. REQUISITOS GENERALES

El néctar deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase, en cuanto a la integración de los ingredientes y viscosidad. El color y el olor deben ser propios de la fruta .

El envase debe estar herméticamente cerrado, sin goteo del producto, limpio y exento de desperfectos.

La etiqueta del envase debe ser visible y legible.

El jugo o la pulpa de fruta utilizado (a) como materia prima para la elaboración de los nectares deberá ser elaborado a partir de frutas maduras, sanas y estar en excelente estado de conservación al momento de su utilización.

La empresa deberá verificar la calidad de estas materias primas y solicitar a cada proveedor la documentación técnica referente a las características físico-químicas y microbiológicas de cada lote del producto .

El agua que se utilice para la elaboración de los nectares deberá ser tratada, apta para consumo humano.

### 3. FRUTAS APROBADAS PARA LA ELABORACION DE LOS NECTARES

Los nectares pueden ser elaborados de las siguientes frutas: Naranja, mango, chinola, fresa, piña, pera, melocotón.

Combinaciones de : mango / chinola, fresa/chinola, mango/piña / mango/ guayaba.

Combinaciones de varias frutas: fruit punch y coctel de nectares

**Nota 1 : Los nectares deberán ser elaborados principalmente con frutas de producción nacional.**

**Nota 2: Se podrán elaborar nectares de otras frutas de producción nacional, solas o combinadas. Estos nectares deberán ser aprobados previamente por el INABIE.**



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

## FICHA TECNICA

### PRODUCTO: NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO

FECHA: 18/8/17

CODIGO: FT - NFP-001

REVISION:10

PAGINA: 2 / 3



#### 4. FORTIFICACIÓN CON MICRONUTRIENTES

Cada ración de 200 ml del nectar debe contener los siguientes micronutrientes:

- **Vitamina B2 (Riboflavina, USP-FCC)** : 0.23 miligramos (mg)
- **Vitamina B12 (Cyanocobalamina, USP)** : 0.47 microgramos (µg)
- **Hierro (Gluconato Ferroso<sup>\*\*\*</sup>)** : 2.0 miligramos (mg)

**\*\* Nota:** se podrán utilizar otros compuestos de hierro, previamente aprobados por el INABIE, que no afecten las características organolépticas del producto.

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

#### 5. REQUISITOS DE LA COMPOSICION DEL PRODUCTO

5.1 Los requerimientos sobre el nivel mínimo de grados Brix del jugo de la fruta (sin concentrar o de concentrado) o de la pulpa reconstituida utilizado (a) como materia prima principal en la elaboración de los néctares, así como el % de jugo que debe contener el néctar, están establecidos en la norma Internacional CODEX STAN 247 - 2005 Norma General del CODEX para Zumos (Jugos) y Nectares de Frutas.

| FRUTA O COMBINACION DE FRUTAS | Nivel mínimo grados Brix jugo de fruta/pulpa reconstituida | % (V/V) JUGO EN EL NECTAR |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|
| PERA                          | 12                                                         | 40                        |
| MELOCOTON                     | 10.5                                                       | 40                        |
| FRESA                         | 7.5                                                        | 40                        |
| MANGO                         | 13.5                                                       | 25                        |
| *NARANJA                      | 11.2 - 11.8 (ver nota en la norma)                         | 40                        |
| PIÑA                          | 12.8                                                       | 40                        |
| GUAYABA                       | 8.5                                                        | 25                        |
| FRUIT PUNCH                   | *                                                          | 30                        |
| COCTEL DE NECTARES            | *                                                          | 30                        |
| MANGO - CHINOLA               | *                                                          | 25                        |
| MANGO - FRESA                 | *                                                          | 30                        |
| MANGO-PIÑA                    | *                                                          | 30                        |
| CHINOLA- FRESA                | *                                                          | 30                        |

Nota \* : para las combinaciones de frutas se debe establecer el nivel mínimo de grados Brix de acuerdo a los valores de las frutas utilizadas en la mezcla.

5.2 Los valores de : Grados Brix, cantidad de azúcar añadida, acidez, pH, densidad, deben ser establecidos por cada empresa, partiendo de una fórmula patrón para cada nectar, basada en el cuadro anterior y en las especificaciones de las materias primas. Los datos de cada nectar deberán ser suministrados al INABIE para su aprobación y serán utilizados como referencia para el monitoreo de la calidad de los mismos.



Ministerio de Educación

Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil

## FICHA TECNICA

### PRODUCTO: NECTAR DE FRUTAS PASTEURIZADO

FECHA: 18/8/17

CODIGO: FT - NFP-001

REVISION: 10

PAGINA: 3 / 3



#### 6. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

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

#### 7. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

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

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

#### 8. REQUISITOS ENVASE Y ETIQUETADO

El envase deberá ser específico para néctar de frutas debiéndose establecer su contenido en la parte superior del mismo ( Nectar de la (s) fruta (s) ).

La etiqueta deberá incluir la siguiente información:

8.1 Nombre del alimento : Nectar de Fruta Pasteurizado

8.2 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.

8.3 Contenido neto del envase en volumen.

8.4 Datos de la empresa : Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.

8.5 Número del Registro Industrial de la empresa y número del Registro Sanitario del producto.

8.6 Identificación del lote.

8.7 Fecha de vencimiento.

8.8 Instrucciones para la conservación.

8.9 Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes de esta norma, 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 2000 calorías.

8.10 El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

8.11 La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA "

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



#### **ARTÍCULO 6: CONDICIONES HIGIÉNICOS-SANITARIAS Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.**

Es responsabilidad de la **SEGUNDA PARTE** la garantía de la inocuidad de los alimentos que ofrece a los usuarios del servicio de Alimentación Escolar, por lo que deberá verificar el cumplimiento de las características microbiológicas y físico-químicas de los alimentos ofrecidos mediante la realización de análisis en laboratorios reconocidos, como mínimo dos veces durante la ejecución del contrato, los resultado de los exámenes que permitan evidenciar las condiciones microbiológicas y físico-químicas adecuadas de los alimentos ofrecidos deberán reportarse al Instituto.

De igual forma, durante la prestación del servicio, deberá cumplir con los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura, según lo establecido en su declaración jurada sobre este tema, presentada por la **SEGUNDA PARTE** en el proceso de licitación (documentación técnica del sobre A) que contiene los siguientes aspectos:

- a) Condiciones de la planta física
- b) Abastecimiento de agua.
- c) Servicios de higiene del personal
- d) Higiene del personal
- e) Eliminación de desechos líquidos y sólidos
- f) Control de plagas
- g) Almacén de materias primas
- h) Equipos y utensilios
- i) Envasado y empaque
- j) Almacenamiento
- k) Distribución

De igual forma, durante la prestación del servicio, se debe presentar a la **PRIMERA PARTE** el plan de saneamiento básico especificando los siguientes componentes:

- a) **Programa de limpieza y desinfección:** El plan debe contener: objetivo, actividad a realizar, frecuencia del procedimiento o cronograma de limpieza y desinfección antes, durante y después de los procesos de preparación de los alimentos, personas responsables, elementos o productos a utilizar, concentraciones, diluciones con medidas y registros para el control y seguimiento al plan de limpieza y desinfección.
- 2) **Programa de eliminación desechos sólidos:** (Basuras) Debe contemplar objetivos, planeación de actividades de recolección, conducción, manejo, transporte y disposición de acuerdo a las normas de higiene, cronograma y responsables, formatos de control y seguimiento.
- 3) **Programa de control de plagas:** debe contemplar acciones de orden preventivo e integral para el control de insectos y roedores con planeación de actividades, cronograma, productos responsables, formatos de control y seguimiento.
- 4) **Plan de capacitación continuada al personal:** contempla actividades de capacitación periódica en Buenas Prácticas de Manufactura de los alimentos, prácticas higiénicas, y medidas de protección, temas específicos, responsable de la capacitación, cronograma y formato de control y seguimiento a la capacitación.



**PARRAFO I:** El transporte de los alimentos se debe realizar en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas para lo cual **EL SUPLIDOR** seleccionado deberá presentar los conceptos favorables de los vehículos dentro de los dos (02) meses siguientes al inicio de la ejecución del contrato, en los eventos en que dicho concepto sea aplicable.

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

**PARRAFO III:** El **Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil** podrá realizar el control de los análisis antes enunciados cuando estime necesario y en los laboratorios autorizados por ésta. El número mínimo de muestreos y/o análisis en las instalaciones será de dos (2), durante el período de vigencia de este contrato. El costo de los muestreos y/o análisis será imputado a la **SEGUNDA PARTE** y deducido de los pagos a recibir por el servicio prestado.

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

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

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

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

**PARRAFO VIII:** La **SEGUNDA PARTE** colaborará con el depósito de los desechos sólidos en los Centros Educativos ocasionados por el uso del producto entregado. Estas suministrarán zafacones o fundas de cincuenta y cinco (55) galones a cada Centro Educativo que abastece, de acuerdo a las necesidades del Centro.

**PARRAFO IX:** El suplidor será notificado al momento de la evaluación de los resultados encontrados, el instituto dejara constancia de los hallazgos de manera documental y al solo recibo del suplidor quedara como prueba suficiente para las medidas que deberá tomar la institución contratante.

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

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



**ARTÍCULO 8: DURACIÓN DEL SUMINISTRO:** El suministro objeto del presente Contrato tendrá una duración por el periodo escolar 2017-2018, equivalente a ciento noventa y nueve (199) días de docencia, iniciando desde el LUNES VEINTIUNO (21) del mes de AGOSTO del año DOS MIL DIECISIETE (2017) hasta el VIERNES VEINTIDOS (22) de JUNIO del año DOS MIL DIECIOCHO (2018), y/o hasta completar la cantidad contratada, siempre que no exceda el tiempo de vigencia del mismo.

**PARRAFO I:** La entrega de Suministro en esta modalidad se suspenderá el día 22 de Diciembre del año 2017, y será retomada al iniciar el segundo periodo del año escolar el día 8 de Enero del año 2018.

**PARRAFO II:** Las entregas serán realizadas a la totalidad de los centros de las rutas contratadas, siendo la hora tope para concluir la entrega final hasta las 8:00 A.M., en la tanda matutina y hasta las 2:00 P.M. en la tanda vespertina. Para tales fines el adjudicatario recibirá un calendario con el número de raciones a distribuir en cada Centro Educativo de su ruta y los días de la distribución.

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

Si el Proveedor no supe los Bienes en el plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su Adjudicación y se procederá a declarar como Adjudicatario a quien haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido.

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

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

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

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

##### **Recepción Provisional**

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

##### **Recepción Definitiva**

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

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

El proveedor deberá coordinar con los Directores de los centros escolares o con las personas que éstos designen para la recepción y entrega de las raciones alimenticias.

**ARTÍCULO 11: VALOR Y MONTO DEL CONTRATO:** LAS PARTES convienen que el VALOR a pagar por EL CUMPLIMIENTO del objeto de este Contrato asciende a la suma total de **CUATROCIENTOS CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS SEIS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS DOMINICANOS CON 05/100 (RD\$440,906,749.05)**. Dicho Valor es el resultado de la multiplicación del número de raciones diarias, a los respectivos precios de los productos establecidos, por la cantidad de días de escolaridad del período especificado en el Artículo Cuarto (4). EL INSTITUTO como contrapartida de las obligaciones arriba señaladas pagará a la EMPRESA la suma de **DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y UN PESOS DOMINICANOS CON 55/100 (RD\$248,246,291.55)** por las unidades de 200 ML de LECHE PASTEURIZADA y **CIENTO NOVENTA Y DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS DOMINICANOS CON 50/100 (RD\$192,660,457.50)**; por las unidades de 200 ML de NÉCTAR PASTEURIZADO; sujeto a liquidación contra entrega de conduces debidamente firmados y sellados por el Director del centro educativo.

La distribución por modalidad se refleja en el cuadro siguiente, que para la Jornada Extendida las raciones se consideran dobles, una entrega matutina y otra vespertina.

| MARIA S.R.L.             |         | LOTES 12-P, 13-P, 14-P, 15-P, 16-P, 17-P, 26-P, 32-P, 33-P, 34-P, 35-P Y 36-P |                             |                       |                        |                          |
|--------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| Modalidad                | Centros | Raciones diarias                                                              | Raciones anuales (199 días) | Valor Sub-total leche | Valor Sub-total néctar | valor total del contrato |
| Urbano Marginal          | 126     | 34,926                                                                        | 6,950,274                   | RD\$52,598,556.00     | RD\$28,971,117.00      | RD\$81,569,673.00        |
| Jornada Extendida        | 269     | 78,339                                                                        | 15,589,461                  | RD\$195,647,735.55    |                        | RD\$359,337,076.05       |
|                          |         | 78,339                                                                        | 15,589,461                  |                       | RD\$163,689,340.50     |                          |
| TOTALES                  | 395     | 191,604                                                                       | 38,129,196                  | RD\$248,246,291.55    | RD\$192,660,457.50     | RD\$440,906,749.05       |
| VALOR TOTAL DEL CONTRATO |         |                                                                               |                             |                       |                        | RD\$440,906,749.05       |
| POLIZA DE SEGURO (4%)    |         |                                                                               |                             |                       |                        | RD\$17,636,269.96        |

Estos precios no incluyen ITBIS.

**PÁRRAFO I:** El precio unitario de la unidad de 200 ML de LECHE PASTEURIZADA es por valor de **DOCE PESOS DOMINICANOS CON 55/100 (RD\$12.55)** y el precio unitario de la unidad de 200 ML de NÉCTAR PASTEURIZADO es por valor de **DIEZ PESOS DOMINICANOS CON 50/100 (RD\$10.50)**.

**PÁRRAFO II:** La Entidad Contratante se reserva el derecho de hacer una revisión, en febrero 2018, del precio de los productos adjudicados, para lo cual tomará en cuenta el comportamiento de la inflación de los últimos 6 meses del año anterior (junio-diciembre 2017), reportada por el Banco Central para los sectores Alimentos y Bebidas No Alcohólicas, Hidrocarburos y Transporte; siempre que no afecte la estabilidad económica del contrato.

**ARTÍCULO 12: FORMA DE PAGO Y CONDICIONES DE PRESENTACIÓN DE FACTURA:** La facturación deberá ser por quincena y remitida dos veces en el mes, durante los 5 primeros días de cumplida la quincena, serán reportados en días laborable en la oficina del INABIE que le corresponda, en el horario de 08:00 A.M. a 4:00 P.M., donde se le asignará un código, según orden y fecha de recepción, el cual servirá de referencia a los fines de controlar el orden de los pagos.

Los pagos serán realizados de acuerdo a las políticas de pago establecidas del Gobierno Central.

Los pagos serán realizados vía libramientos a 60 días después de recibir el expediente, a partir de la certificación formal del presente Contrato en la Contraloría General de la República Dominicana, y luego de comprobar la validez y conformidad de los documentos sometidos, y siguiendo **los procedimientos y reglamentos de ley que se establecen para el pago a suplidores del Estado**, siempre que cumpla con los requerimientos establecidos por el INABIE.



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

- a) El formulario de conduce debe contener número, fecha, datos del centro educativo tales como nombre, código del centro, director, teléfono, dirección, provincia ó municipio, regional ó distrito.
- b) Al realizar la entrega de productos al centro educativo, el suplidor deberá enviar los conduce en original y copia, conservando el original para fines de reclamación del pago y dejando la copia en el centro educativo.
- c) Los conduce solo deberán contener cantidad de raciones, no montos (RD\$).
- d) Los números de conduce no deberán repetirse.
- e) Los conduce deben estar debidamente numerados y referenciados (impresos, no manuscritos).
- f) La cantidad de conduce deberá hacerse constar en la factura (desde su inicio hasta donde finalizan), deberá anexarse relación de conduce por día. Además debe anexarse la relación general de conduce, la cual deberá ser igual a total de las relaciones facturadas.
- g) Los conduce deberán estar firmados (a puño y letra) y sellados, tanto por la empresa como por el centro educativo y especificar la tanda a la que corresponde la entrega (matutina ó vespertina) y deberá contener la descripción y cantidad de los productos entregados, no deberá contener borrones, tachaduras ó sobre escrituras de ningún tipo, cualquier aclaración deberá hacerla quien recibe en el centro, en el espacio destinado para ello denominado "Observaciones" y quien recibe debe hacer constar en el conduce la fecha y hora de recepción.
- h) Las facturas deberán contener la fecha de emisión, nombre y RNC del cliente, Número de NCF Gubernamental, número del contrato y especificar la quincena, la numeración de los conduce y la cantidad de estos; deberá hacer constar nombre de los productos, cantidades, precio unitario y total, debidamente firmada y sellada por la empresa, sin contener borrones, tachaduras ó sobre escrituras.
- i) Se deberá anexar al expediente presentado al INABIE para fines de pago, copia de los comprobantes de pagos o las Certificaciones de la DGII y TSS, donde conste que el suplidor está al día en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y seguridad social, también deberá anexar copia del Registro de Proveedor del Estado actualizado y copia de la certificación de su contrato.
- j) El **INABIE** suministrará al **SUPLIDOR** un instructivo contentivo de la información relativa a la presentación y estructuración del expediente en general.

**PARRAFO II:** Las partes convienen que no se hará desembolso alguno, del producto que haya sido rechazado por no cumplir con las estipulaciones establecidas en el Artículo Quinto (5) de este contrato.

**ARTÍCULO 13: GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO:** EL SUPLIDOR deberá presentar una Garantía o Póliza de Fiel Cumplimiento del Contrato a favor de la Entidad Contratante por un cuatro por ciento (4%) del monto total del valor del contrato, que asciende a la cantidad de **DIECISIETE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL**

**DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS DOMINICANOS CON 96/100 (RD\$17,636,269.96).**



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

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

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

**ARTÍCULO 14: TIEMPO DE VIGENCIA:** La vigencia del Contrato será por un total de **DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO (248)** días, a partir del **LUNES VEINTIUNO (21) de AGOSTO** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)** hasta el **VIERNES TREINTA Y UNO (31) de AGOSTO** del año **DOS MIL DIECIOCHO (2018)** 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 integral y vinculante del mismo.

**ARTÍCULO 15: OBLIGACIONES DE LAS PARTES:** **EL SUPLIDOR** está obligado a reponer Bienes deteriorados durante su transporte o en cualquier otro momento, por cualquier causa que no sea imputable a la Entidad Contratante.

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

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

**ARTÍCULO 16: INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Se considerará incumplimiento del Contrato:

- a. La violación del cronograma de entrega suministrado por el INABIE
- b. El atraso del Proveedor en la entrega de los Bienes.
- c. La falta de calidad de los Bienes suministrados.
- d. El Suministro de menos unidades de las solicitadas, no aceptándose partidas incompletas para los adjudicatarios en primer lugar.
- e. El incumplimiento a cualquier aspecto contenido en el artículo seis (6) de este contrato

Por el Incumplimiento con los Parámetros físico-químicos o microbiológicos ya establecidos:

- a. La primera vez de la ocurrencia la **PRIMERA PARTE** amonestará por escrito al Contratista luego de entregado el informe de incumplimiento; la segunda vez de ocurrencia, la **PRIMERA PARTE** amonestará por escrito al Contratista y se le suspenderá

el contrato hasta tanto no haya dado muestra de haber mejorado la causa que origina tal ocurrencia. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.



- b. Este contrato conllevará para las dos primeras ocurrencias amonestaciones por escrito y suspensión del contrato hasta tanto no haya dado muestra de haber mejorado la causa que origina tal ocurrencia. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- c. Entrega de raciones en condiciones no deseadas (rotas, quebradas, sucias, fecha de vencimiento expirada, con objetos extraños, entre otros), conforme al Artículo Quinto (5) de este contrato, acarrea para las dos primeras ocurrencias, amonestaciones por escrito al Contratista y rechazo por parte del receptor autorizado del centro educativo afectado. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- d. La no entrega total o parcial de las raciones contratadas y fuera de los horarios establecidos, salvo las circunstancias consideradas de fuerza mayor establecidas en el Contrato entre la **PRIMERA PARTE** y la **SEGUNDA PARTE**, conllevará para las dos primeras ocurrencias, amonestaciones por escrito al Contratista, y suspensión del contrato hasta tanto no haya dado muestra de haber mejorado la causa que origina tal ocurrencia deducción de los pagos a realizar de las raciones no servidas. Si el Contratista incurriere por tercera vez en el incumplimiento de esta norma le será rescindido el Contrato.
- e. Daños causados a terceros como consecuencia de las actividades del Contrato y sin perjuicio de las obligaciones que la Ley impone a la **SEGUNDA PARTE**, serán asumidos por la **SEGUNDA PARTE** consecuente con su responsabilidad civil y penal.

**ARTÍCULO 17: EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO:** El incumplimiento del Contrato por parte del **PROVEEDOR** determinará su finalización y supondrá para el mismo la ejecución de la Garantía o Póliza Bancaria de Fiel Cumplimiento del Contrato, procediéndose a contratar al Adjudicatario que haya mostrado mayor cumplimiento en la entrega de la mercancía contratada en términos porcentuales y de acuerdo al cronograma establecido.

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

**PARRAFO II:** Queda claramente establecido que en la ejecución del presente contrato, la **SEGUNDA PARTE** compromete su responsabilidad civil y penal frente a terceros y la primera parte por los daños que puedan ocasionarse en el consumo de productos que no cumplan con los requerimientos expresados en el Artículo Quinto (5) de este contrato, de conformidad con las disposiciones legales vigentes.

**ARTÍCULO 18: SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO:** La **PRIMERA PARTE** podrá aplicar a la **SEGUNDA PARTE** sanciones por incumplimiento de las obligaciones contractuales y las circunstancias en que se le aplicarán sanciones dependerán de la gravedad de la falta cometida.

Las sanciones serán aplicadas mediante amonestaciones, suspensión del contrato y rescisión del contrato.

Las sanciones serán aplicadas en orden de procedencia mediante: amonestaciones (verbales y escritas), suspensión del contrato y rescisión definitiva.

La **PRIMERA PARTE** podrá ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento a los efectos de cubrir la totalidad del monto establecido en la misma, someter la cuestión al mecanismo de resolución de conflictos previsto en el Contrato o iniciar las acciones legales pertinentes.

En términos generales las sanciones se aplicarán de acuerdo al nivel de incumplimiento, la gravedad, frecuencia de ocurrencia y persistencia de las faltas respecto de los niveles de exigencias.

**ARTÍCULO 19: FUERZA MAYOR:** Se considera cualquier evento o situación que escapen al control de la Entidad Contratante, imprevisible e inevitable, y sin que esté envuelta su negligencia o falta, como son, a manera enunciativa pero no limitativa, epidemias, guerras, actos de terroristas, huelgas, fuegos, explosiones, temblores de tierra, catástrofes, inundaciones y otras perturbaciones ambientales mayores, condiciones severas e inusuales del tiempo.



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

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

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

**PARRAFO II:** En caso de que la suspensión de la docencia no se deba a una causa imprevista o de fuerza mayor, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional correspondiente, estarán en la obligación de notificar al **SUPLIDOR** mediante oficio escrito, fax, teléfono o mail, la suspensión de la docencia, antes de las 11:30 a.m. (tanda matutina) y de las 5:30 p.m. (tanda vespertina) del día que precede al día de la suspensión, es decir, en un plazo no menor de veinte (20) horas antes del inicio de la próxima entrega de las raciones del Desayuno Escolar, a los fines de que el **SUPLIDOR** se abstenga de producir y transportar el producto al Centro Educativo el día siguiente. Igualmente, para los fines que fueren pertinentes, el Director del Centro Educativo, el Director del Distrito Educativo o el Director Regional deberán notificar al Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, la causa que originó la suspensión.

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

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

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

**ARTÍCULO 20: SUBCONTRATOS:** En ningún caso **EL SUPLIDOR** podrá ceder los derechos y obligaciones del Contrato a favor de un tercero, ni tampoco estará facultado para subcontratarlos sin la autorización previa y por escrito de la Entidad Contratante.

- 
- a) Si **EL SUPLIDOR** subcontratara parcial o totalmente los servicios para los cuales ha sido contratado por **EL INSTITUTO** bajo las disposiciones de este contrato, **EL SUPLIDOR** continuará siendo el responsable ante **EL INSTITUTO**.
- b) Cualquier acuerdo entre **EL SUPLIDOR** y un subcontratista no eximirá al **EL SUPLIDOR** de cumplir con sus obligaciones bajo el presente acuerdo; por lo que **EL MISMO** se mantendrá en todo momento responsable frente a **EL INSTITUTO** por los Servicios realizados por el mismo o sus subcontratistas. **EL SUPLIDOR** velará que los contratos a ser suscritos con sus subcontratistas contengan previsiones que estén en absoluta conformidad con las condiciones establecidas en virtud del presente Contrato y se compromete a responder ante **EL INSTITUTO** por cualquier incumplimiento o falta de su subcontratista.
- c) Queda expresamente convenido entre **LAS PARTES** que las relaciones que se derivan del presente Contrato serán exclusivamente entre **EL INSTITUTO** y **EL SUPLIDOR**, por lo que nada en el presente acuerdo constituirá un vínculo contractual o de cualquier otra naturaleza, entre **INSTITUTO**, los empleados del **SUPLIDOR**, los subcontratistas, o los empleados de estos últimos.

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

**ARTÍCULO 22: RESCISIÓN DEL CONTRATO:** La **PRIMERA PARTE** podrá rescindir el presente Contrato unilateralmente en caso de falta contempladas en los artículos referentes a incumplimiento o faltas graves comprobadas y no contempladas en el presente contrato, y siempre que la misma no sea originada por acontecimientos de Fuerza Mayor o Caso Fortuito.

**ARTÍCULO 23: NULIDADES DEL CONTRATO:** La violación del régimen de prohibiciones establecido en el Artículo 14 de la Ley 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones, de fecha dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006), y su modificada y a su reglamento de aplicación número 543-12, originará la nulidad absoluta del Contrato, sin perjuicio de otra acción que decida interponer **EI INABIE**.

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

**ARTÍCULO 24: RECLAMOS, IMPUGNACIONES Y SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** **LAS PARTES** se comprometen a realizar sus mejores esfuerzos para resolver en forma amigable los conflictos o desacuerdos que pudieren surgir con relación al desarrollo del presente contrato y su interpretación.

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este Contrato o relativo al mismo, su incumplimiento, su interpretación, su resolución o nulidad, no resueltos mediante el Artículo 67 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas, será sometido al Tribunal Contencioso, Tributario, Administrativo, instituido mediante la Ley 13-07, de fecha cinco (05) de febrero del dos mil siete (2007). *De igual modo, y de común acuerdo entre las partes, podrán acogerse al procedimiento de Arbitraje Comercial de la República Dominicana, de conformidad con las disposiciones de la Ley No. 489-08, de fecha diecinueve (19) de diciembre del dos mil ocho (2008).*

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

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



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

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

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

**ARTÍCULO 29: CONFIDENCIALIDAD:**

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

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

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

**ARTÍCULO 32: IDIOMA OFICIAL:** El presente contrato ha sido redactado en español, que será el idioma de control para todos los asuntos relacionados con el significado e interpretación de los términos y condiciones del presente contrato.

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

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

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

**HECHO Y FIRMADO** en Tres (3) originales de un mismo tenor, uno para cada una de **LAS PARTES**, y el otro para los fines correspondientes, en la Ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los **TREINTA (30) días** del mes de **AGOSTO** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**.

**POR EL SUPLIDOR:**

**POR EL INSTITUTO:**

  
**ENRIQUE GONZALEZ CRUZ**  
**MARIA, S.R.L.**



  
**RENE ARTURO JAQUEZ GIL**  
**INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTEL**



Yo, Dra. Nancy Moreno Lopez, Notario Público de los del Número del Distrito Nacional, Matrícula No. 4472 CERTIFICO Y DOY FE: Que las firmas que anteceden fueron puestas libre y voluntariamente por los señores: **RENE ARTURO JAQUEZ GIL** y **ENRIQUE GONZALEZ CRUZ**, generales que constan, quienes me han declarado que son las firmas que acostumbran usar en todos los actos de sus vidas, tanto públicas como privadas por lo que debe dárseles entera fe y crédito.

En la Ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los **TREINTA (30) días** del mes de **AGOSTO** del año **DOS MIL DIECISIETE (2017)**.

