

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

República Dominicana

**Comité de Compras y Contrataciones
Programa de Medicamentos Esenciales/ Central de Apoyo Logístico
(PROMESE/CAL)**

ENMIENDA NO. 1, AL PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS

Fecha: **28 de Mayo del 2019**

Referencia: **PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001.**

El Comité de Compras y Contrataciones de **PROMESE/CAL**, les informa que mediante Acta No. 2019-0035, emitida en fecha veintiocho (28) del mes de mayo del año dos mil diecinueve (2019), ha decidido lo siguiente:

Resolución Número Uno (1):

APROBAR, como al efecto **APRUEBA**, que sea enmendado el Pliego de Condiciones Específicas de la **Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001**, a los fines de que sean modificados los Artículos indicados a continuación, así como también, sea enmendada la **“Ficha Técnica”** y sea agregado conjuntamente con los documentos anexos el **“Cuadro Estimado de Alimentos para Empleados de la Institución”**, los cuales forman parte integral y vinculante del Pliego de Condiciones Específicas de la Licitación de referencia:

PRIMERO: Se modifica el **Artículo 2.18, Forma para la Presentación de los Documentos Contenidos en el “Sobre A”**, del Pliego de Condiciones Específicas de la **Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001.**

Para que en lo adelante diga de la siguiente manera:

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

Los documentos contenidos en el **“Sobre A”** deberán ser presentados en original debidamente marcado como **“ORIGINAL”** en la primera página del ejemplar, junto con **dos (2) fotocopias simples** de los mismos, debidamente marcada, en su primera página, como **“COPIA”**. El original y las copias deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

El original y la copia deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

El **“Sobre A”** deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE

(Sello Social)

Firma del Representante Legal

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
PROGRAMA DE MEDICAMENTOS ESENCIALES/CENTRAL
DE APOYO LOGISTICO (PROMESE/CAL)
REFERENCIA: **PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001**
PRESENTACIÓN: **OFERTA TÉCNICA**

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

Documentación a Presentar dentro del “Sobre A”

1. Formulario de Presentación de Oferta. **(SNCC.F.034)**
2. Copia de la Cédula de Identidad y Electoral.
3. Registro Nacional de Proveedores del Estado Actualizado.
4. Original Certificación 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.
5. Original Certificación emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.
6. Copia del Certificado del Registro Mercantil, (vigente).
7. Copia del Registro Nacional de Contribuyente (RNC).
8. Propuesta de Menú para el Primer Trimestre, conforme a los alimentos indicados en el **numeral 2.8.2**, utilizando el documento “*Propuesta de Menú*”, anexo al presente Pliego de Condiciones Específicas.
9. a) Presentar Tres (3) referencias comerciales de igual o mayor magnitud, de empresas o de instituciones, mediante las cuales se evidencie que el licitante cuenta con por lo menos **tres (3) años de experiencia** brindando servicios similares de manera satisfactoria, indicando persona y número de contacto, para cualquier confirmación de parte de la entidad contratante; y
b) Presentar descripción de su experiencia avalados por documentos tales como: contratos u otros documentos demostrativos.
10. Presentar copia del perfil del puesto, currículo y otros documentos que avalan la experiencia del Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina propuesto.
11. Original Declaración Jurada Patrimonial (ingresos anuales, gastos anuales, bienes, créditos a su favor y deuda), certificada por Contador Público Autorizado.
12. Original Declaración Jurada del solicitante en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06.
13. Certificación de no antecedentes penales emitida por la Procuraduría General de la República.
14. Original Declaración Jurada donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social. Que no están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación. Que no ha sido condenado por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado.
15. Presentar Licencia o Permiso Sanitario del Ministerio de Salud Pública, vigente.
16. Presentar perfil del puesto, currículos y/o certificaciones de cocina del personal que prepara los alimentos.
17. Referencias Bancarias.
18. Estado Financiero auditado de los últimos dos años fiscales, debidamente firmado y sellado por la firma de auditores externos (Contadores Públicos Autorizados) que elaboró el mismo.
19. Presentar el Formulario IR-2 del último cierre de su período fiscal reportado a la DGII.
20. Copia de Estatutos Sociales registrados en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda. Los fines sociales deben ser compatibles con el objeto

M: J

WHL

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

- contractual.
21. Copia del Acta de la última Asamblea Ordinaria Anual y de la Lista de Presencia, por la cual se nombre el actual Consejo de Administración, debidamente registrada en la Cámara de Comercio y Producción que corresponda.
 22. Descripción de la capacidad instalada (instalaciones-infraestructura, equipos y utensilios).
 23. Fotografías que permitan apreciar las diferentes áreas externas del establecimiento así como de las internas, tales como: área de cocina, interiores de los frigoríficos (cuartos fríos, freezers, neveras, etc.); interiores de los almacenes (despensas, bodegas, gabinetes, etc.). Así como también, fotografías de los baños, tanto de las damas como de caballeros, que corresponda al uso de los empleados como a las dependencias destinadas a ofrecer servicios generales a los comensales (comedores), y medios de transporte disponibles para la distribución de los productos.
 24. Constancia de propiedad o contrato de arrendamiento de local donde opera la planta.
 25. Documentación que evidencie implementación de medidas o acciones para controlar y/o eliminar las plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros), tales como: facturas o contratos.
 26. Proporcionar a PROMESE/CAL, certificación de las analíticas realizadas a las personas que preparan los alimentos, que evidencie que están en perfecto estado de salud física y mental.
 27. Certificación de MIPYME (si aplica): En caso de tratarse de una Micro, Pequeña o Mediana Empresa (Mipyme), deberá presentar una certificación del Ministerio de Industria y Comercio que la avale dentro de esta clasificación.
 28. Certificación de Control de Plagas Vigente.

SEGUNDO: Se modifica el **Artículo 2.19, Presentación de la Documentación contenida en el “Sobre B”**, del Pliego de Condiciones Específicas de la **Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001.**

Para que en lo adelante diga de la siguiente manera:

2.19 Presentación de la Documentación Contendida en el “Sobre B”

- **Formulario de Presentación de Oferta Económica (SNCC.F.033).** El oferente deberá llenar por separado, los dos (2) formularios de Oferta Económica anexos, el primer formulario que deberá contener el monto total anual más ITBIS, de la oferta presentada por el oferente; y el segundo formulario deberá indicar el precio unitario más ITBIS. Ambos formularios serán leídos por el Notario Actuante, conjuntamente con la Garantía de Seriedad de Oferta; Dichos Formularios serán presentados en **un (1) original** debidamente marcado como **“ORIGINAL”** en la primera página de la Oferta, junto con **Dos (2) fotocopias** simples de la misma, debidamente marcadas, en su primera página, como **“COPIA”**. El original y las copias deberán estar firmados en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

NOTA: Para la presentación del Monto Total de la Oferta, los oferentes deberán hacer los cálculos en base a la cantidad máxima de raciones de almuerzo por día, tomando en consideración la cantidad total de raciones y de días de almuerzos a entregar, indicados en el **“Cuadro Estimado de Alimentos para Empleados de la Institución”**, anexo al presente Pliego de Condiciones Específicas.

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

- **Garantía de la Seriedad de la Oferta.** Correspondiente a Garantía Bancaria o Pólizas de Fianzas de compañías aseguradoras correspondiente al uno por ciento (1%) del monto total de la Oferta.

El “Sobre B” deberá contener en su cubierta la siguiente identificación:

NOMBRE DEL OFERENTE/PROPONENTE

(Sello Social)

Firma del Representante Legal

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
PROGRAMA DE MEDICAMENTOS ESENCIALES/CENTRAL
DE APOYO LOGISTICO (PROMESE/CAL)
REFERENCIA: PROMESECAL-CCC-LPN-2019-0001
PRESENTACIÓN: OFERTA ECONÓMICA

Las Ofertas deberán ser presentadas únicas y exclusivamente en el/los formulario(s) designado(s) al efecto, **(SNCC.F.033)**, debidamente firmados y sellado(s) por el oferente, y estar debidamente sellado(s) por la institución, **siendo inválida toda oferta bajo otra presentación.**

La Oferta Económica deberá presentarse en Pesos Dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en **dos decimales (XX.XX)** que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda.

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 y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados.

El Oferente/Proponente que cotice en cualquier moneda distinta al Peso Dominicano (RD\$), **se auto- descalifica para ser objeto de Adjudicación.**

TERCERO: Se modifica el Artículo 3.4.2, **Oferta Técnica**, “Evaluación Ficha Técnica”, del Pliego de Condiciones Específicas de la **Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001**, en la cual se modifica las puntuaciones indicadas en el cuadro de “Evaluación Ficha Técnica” correspondiente a: **numeral 7 “Degustación del Menú”**, el cual de 2 puntos **incrementa a 7 puntos**; y **numeral 13 “Equipos y Utensilios”**, el cual de 15 puntos **disminuye a 10 puntos**.

Para que en lo adelante diga de la siguiente manera:

3.4.2 Oferta Técnica:

La evaluación de propuesta técnica se realizará bajo el criterio de **PONDERACION DE PUNTOS**.

EL EVALUADOR/PERITO, realizará un ejercicio de ponderación de puntos y levantará un informe, en el cual el valor nominal inferior a **OCHENTA PORCIENTO (80%)** corresponde a **NO CONFORME**, y aquellos que obtengan una puntuación igual o mayor a **OCHENTA PORCIENTO (80%)** serán considerados **CONFORME**, pudiendo estos pasar a la etapa de

M. J.

W. H.

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

apertura de las ofertas económicas. En el caso de no cumplimiento se indicará de forma individualizada las razones.

A los fines de realizar la evaluación técnica la institución realizará las visitas aleatorias a los establecimientos, conforme la programación del cronograma de actividades determinadas en el presente pliego de condiciones, a los fines de comprobar que reúnen con los estándares de higiene pautados en el presente pliego de condiciones.

A continuación, se presentan los parámetros a ser utilizados para la calificación de las evaluaciones de los licitantes:

CRITERIO	PUNTUACIÓN
Evaluación de Propuesta Técnica	100
TOTAL	100

No.	EVALUACIÓN FICHA TÉCNICA	PUNTOS
1	Preparación del Personal Técnico	2
	Presentar perfil del puesto, currículos y/o certificaciones donde haga constar la experiencia en el área de cocina del personal que participa en la elaboración de los alimentos.	
2	Higiene del Personal	5
	El personal Debe vestir uniformes limpios, estar bien aseados, uñas cortas y limpias, pelo cubierto con gorro o cubre pelo, y no deben usar ningún tipo de bisuterías, deben utilizar mascarillas. No tocar los alimentos con las manos, para ello se debe utilizar pinzas y guantes.	
3	Servicios para la higiene del personal	2
	El local cuenta con baño(s) que tengan inodoro y lavamanos, que su ubicación se encuentre separado del área de procesamiento, elaboración o preparación de los alimentos, y con materiales para la higienización del personal (papel higiénico, papel toalla, jabón, entre otros).	
	El local en donde se elaboran los alimentos cuenta con un lavamanos ubicado en el área de procesamiento, elaboración o preparación, con materiales para la higienización del personal (jabón, papel toalla, entre otros).	
4	Experiencia del Licitante	10
	Antecedentes que acrediten su experiencia en la administración y/o operación de servicios de Alimentos y Bebidas: a) Presentar Tres (3) referencias comerciales de igual o mayor magnitud de empresas o instituciones, mediante las cuales se evidencie que el licitante cuenta con por lo menos tres (3) años de experiencia brindando servicios similares de manera satisfactoria; y b) Presentar descripción de su experiencia avalados por documentos tales como: contratos u otros documentos demostrativos.	

M. J.

W. H.

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

5	Experiencia del Chef Ejecutivo	5
	Presentar perfil del puesto, currículum y constancias que avala la experiencia en el área cocina del Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina propuesto.	
6	Menú propuesto	2
	Presentar propuesta de Menú para el Primer Trimestre, acorde con la gastronomía dominicana y conforme a los alimentos indicados en el numeral 2.8.2 del Pliego de Condiciones Específicas.	
7	Degustación del menú	7
	En este apartado será evaluada la propuesta de servicio tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú entregado en la propuesta, textura, punto de cocción, aroma, sabor, color, temperatura y presentación de los alimentos.	
8	Medio de Transporte y Distribución de Alimentos	20
	Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado y con buen funcionamiento, destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.	
	Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.	
	Cuentan con carros calientes , para que los alimentos estén protegidos de la contaminación y calor excesivo durante la distribución, a los fines de que los alimentos mantengan su temperatura y buen estado para el consumidor final.	
9	Planta Física	20
	El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).	
	El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	
	Los pisos deben ser de material fácilmente lavable y estar en buen estado; por lo que no podrán ser de tierra o estar recubiertos con alfombra, vinil o madera.	
	Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, ruptura, serrines y lama.	
	Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama	
	Las ventanas y puertas deben estar en buen estado.	
	Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	
	La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.	
	Las paredes, los techos y los pisos deben estar y mantenerse limpios	

M.S.

W.H.

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

	El local en donde se preparan los alimentos debe contar con suministro de agua potable y filtrada. De igual manera, deberá contar con agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal.	
	Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado.	
10	Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos	5
	El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	
	El local en donde se elaboran los alimentos debe tener zafacones para colocar los desperdicios o desechos sólidos y un depósito en el área externa.	
	Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines.	
11	Control de Plagas	5
	El local en donde se elaboran los alimentos debe aplicarse medidas o acciones para controlar y/o eliminar las plagas (ratas, cucarachas, moscas y otros).	
	Los productos químicos utilizados para eliminar las plagas deben ser franja verde .	
12	Almacén	5
	El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área especial para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con los cuales se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas, animales, químicos contaminantes, cambios de temperatura, buenas condiciones de limpieza y ventilación.	
13	Equipos y Utensilios	10
	El local cuenta con los equipos necesarios para la Congelación, Refrigeración y otros afines que permiten la debida conservación, preparación o procesamiento de los alimentos, encontrándose los mismos en buen estado de funcionamiento.	
	El local en donde se elaboran los alimentos cuenta con utensilios de cocina de diferentes tipos y materiales requeridos para preparación de los alimentos (calderos, tapas, cucharas, coladores y otros afines), en buen estado. Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	
14	Envasado y Empaque	2
	El local en donde se preparan los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación.	
	El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final.	
	TOTAL	100

M. J.

W. H.

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

CUARTO: Se corrige el numeral 6.1, **Formularios Tipo**, siendo lo correcto continuar con la secuencia: **Artículo 7.1, Formularios Tipo**, del Pliego de Condiciones Específicas de la **Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001**.

QUINTO: De igual manera, se modifica la puntuación indicada en la “Ficha Técnica”, la cual se encuentra indicada en el **anexo 2**, descrita en “Formularios Tipo”, del Pliego de Condiciones Específicas de la **Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001**, cuya modificación es la siguiente: **numeral 7 “Degustación del Menú”**, el cual de 2 puntos **aumenta a 7 puntos**; y **numeral 13 “Equipos y Utensilios”**, de 15 puntos **disminuye a 10 puntos**.

SEXTO: Se agrega como documento anexo al Pliego de Condiciones Específicas de la **Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001**, el “**Cuadro Estimado de Alimentos para los Empleados de la Institución**”, en el cual establece los días y raciones de alimentos a ser suministrados, tomando en consideración la cantidad máxima de entregas tanto de lunes a viernes, como fines de semana y días feriados, correspondientes al período de contratación **Julio 2019/Julio 2020**.

Para que en lo adelante diga de la siguiente manera:

7.1 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 integral del mismo.

Anexos

- 1.- Presentación de Oferta **(SNCC.F.034)**
- 2.- Ficha Técnica
- 3.- Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato **(SNCC.D.038)**
- 4.- Declaración Jurada del solicitante en la que manifieste que no se encuentra dentro de las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley No. 340-06, y donde manifieste si tiene o no juicio con el Estado Dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social, o si está sometida a un proceso de quiebra.
- 5.- Formulario de Manifestación de Interés.
- 6.- Propuesta de Menú a presentar.
- 7.- Formularios Oferta Económica “Sobre B” **(SNCC.F.033)**
- 8.- **“Cuadro Estimado de Alimentos para los Empleados de la Institución”**, durante el período comprendido Julio/2019 hasta Julio/2020.

Resolución Número Dos (2):

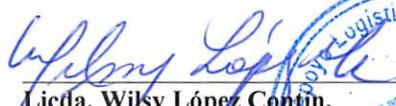
Se mantienen intactos e invariables los demás términos y condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones Específicas y sus anexos.

“AÑO DE LA INNOVACIÓN Y LA COMPETITIVIDAD”

Resolución Número Tres (3):

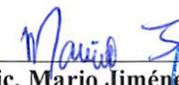
Notificar a todos los oferentes interesados en participar en el procedimiento de **Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2019-0001**, la presente enmienda realizada al Pliego de Condiciones Específicas.

En representación del Comité de Compras y Contrataciones:


Licda. Wilisy López Contin,
Directora Jurídica, en su calidad
de Asesora Legal del Comité.



WL.MJ.kr.


Lic. Mario Jiménez,
Encargado del Departamento de Compras
y Contrataciones.

