

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: **27 de Enero del 2021**

Referencia: **PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**

El Comité de Compras y Contrataciones de **PROMESE/CAL**, les informa que mediante Acta No.2021-0004, emitida en fecha veintisiete (27) del mes de enero del año dos mil veintiuno (2021), ha decidido lo siguiente:

**Resolución Número Uno (1):**

**ENMENDAR** como al efecto **ENMIENDA**, el Numeral 3.4.1 **Criterios de Evaluación de la documentación de Acreditación y Solvencia**, establecido en el Pliego de Condiciones Específicas del referido **Procedimiento de Licitación Pública Nacional**, Ref.: **PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**.

**Para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:**

**3.4.1 Criterios de Evaluación de la documentación de Acreditación y Solvencia.**

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente, conforme a los requisitos establecidos en las Especificaciones Técnicas o Fichas Técnicas del Pliego de Condiciones Específicas de la presente licitación, para demostrar que la misma cumple con la primera fase del proceso. Una vez recibido el sobre contentivo de los documentos legales y técnicos, se procederá a la valoración de la misma, de acuerdo a lo requerido y a la ponderación de la documentación solicitada al efecto.

La evaluación de la acreditación y solvencia será bajo la modalidad "**CUMPLE/NO CUMPLE**". Para que un oferente pueda ser considerado "**CUMPLE**", deberá cumplir con todos y cada uno de los requisitos que acrediten su elegibilidad y situación financiera, de la presente especificación técnica, es decir que, el no cumplimiento en una de las especificaciones, implica la descalificación y declaración de **NO CUMPLE**.

<b>EVALUACIÓN ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA</b>
<b>Elegibilidad:</b> El Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.
<b>Situación Financiera:</b> Que el Oferente cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual Contrato de Suministro.
Los oferentes serán evaluados con la documentación requerida, de acuerdo a lo siguiente:

Sobre el último balance, se aplicará para su análisis los indicadores citados a continuación:

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

Los resultados de la evaluación financiera realizada a los oferentes participantes, serán ponderados conjuntamente con la documentación legal y técnica requerida.

**Resolución Número Dos (2):**

**ENMENDAR** como al efecto **ENMIENDA**, el Numeral 3.4.2 Oferta Técnica, establecido en el Pliego de Condiciones Específicas del referido **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003.**

**Para que en lo adelante se lea 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 **SESENTA (60)** corresponde a **NO CUMPLE**; y aquellos que obtengan una puntuación igual o mayor a **SESENTA (60)** serán considerados **CUMPLE**, pudiendo estos pasar a la etapa de 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	70
TOTAL	70

No.	EVALUACION ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<b>Elegibilidad</b>		
	<b>Elegibilidad:</b> El Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.		
	<b>Experiencia del Licitante:</b> Antecedentes que acrediten su experiencia en la administración y/o operación de servicios de Alimentos y Bebidas: <b>a) Presentar Tres (3) referencias comerciales</b> de clientes, (empresas o instituciones), mediante las cuales se evidencie que el licitante cuenta con por lo menos <b>tres (3) años de experiencia</b> brindando servicios similares de manera satisfactoria; y <b>b) Presentar descripción</b> de su experiencia avalados por documentos tales como: contratos u otros documentos demostrativos.		
	<b>Situación Financiera:</b> La empresa y/o persona física deberá demostrar que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual Contrato.		
No.	EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA	Criterios para la asignación de Puntos	Puntuación Otorgada
1	<b>Preparación del Personal Técnico</b>		2
	Presentar currículos y/o certificaciones donde haga constar el perfil del puesto y la experiencia en el área de cocina del personal que participa en la elaboración de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
2	<b>Higiene del Personal</b>		5
	Deben vestir uniformes limpios, usar mascarillas, estar bien aseados, uñas cortas y limpias, cubierto con gorro o cubre pelo. No deben usar ningún tipo de bisuterías. <b>No tocar los alimentos preparados con las manos, para ello se debe utilizar pinzas y guantes.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 4. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 3. Aceptable, con oportunidades de mejora.</li> <li>• 2. Moderadamente aceptable.</li> <li>• 1. Deficiente.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	5
3	<b>Servicios para la higiene del personal</b>		5
	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).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 2. Aceptable, con oportunidades de mejora.</li> <li>• 1. Deficiente.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	3

*Handwritten signature or mark.*

	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).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
<b>4</b>	<b>Experiencia del Chef Ejecutivo</b>		<b>2</b>
	Presentar currículum y constancia que avala el perfil del puesto y la experiencia en el área cocina del Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina propuesto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
<b>5</b>	<b>Menú propuesto</b>		<b>2</b>
	Presentar propuesta de Menú para el Primer Trimestre, acorde con la gastronomía dominicana y de conformidad al numeral 2.8.2 del Pliego de Condiciones Específicas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
<b>6</b>	<b>Degustación del menú</b>		<b>8</b>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8. Excelente, supera las expectativas.</li> <li>• 6. Muy Bueno.</li> <li>• 5. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 3. Aceptable, con oportunidades de mejora.</li> <li>• 2. Moderadamente aceptable.</li> <li>• 1. Deficiente.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	8
<b>7</b>	<b>Medio de Transporte y Distribución de Alimentos</b>		<b>6</b>
	Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado, limpios y buen funcionamiento. El interior del vehículo no puede estar corroído y con óxido. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
	Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
	Cuentan con <b>carros calientes</b> , 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2

PA

8	Planta Física		15
	El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, serrines y lama. No deben acumular suciedad, ni condensación de vapor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	Las ventanas y puertas deben estar en buen estado. Las ventanas deberán estar provistas de mallas y sin orificios que permitan la entrada de insectos, roedores, etc...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No Cumple.</li> </ul>	2
	Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
	Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
	Presentó pruebas reciente de limpieza de trampa de grasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
9	Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos		6
	El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2

B

	Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
<b>10</b>	<b>Control de Plagas</b>		<b>6</b>
	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). Debe presentar documentos de control al día.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6. Excelente, supera las expectativas.</li> <li>• 5. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 3. Aceptable, con oportunidades de mejora.</li> <li>• 2. Moderadamente aceptable.</li> <li>• 1. Deficiente.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	6
<b>11</b>	<b>Almacén</b>		<b>5</b>
	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 4. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 3. Aceptable, con oportunidades de mejora.</li> <li>• 2. Moderadamente aceptable.</li> <li>• 1. Deficiente.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	5
<b>12</b>	<b>Equipos y Utensilios</b>		<b>6</b>
	El local cuenta con los equipos necesarios para la <b>Congelación, Refrigeración y otros afines</b> que permiten la debida conservación, preparación o procesamiento de los alimentos, encontrándose los mismos en buen estado físico y de funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
	Los equipos y utensilios deben estar en buen estado y ser de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable. <b>Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de maderas).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2
	Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Excelente, supera las expectativas</li> <li>• 1. Bueno, cubre las expectativas.</li> <li>• 0. Inaceptable, No cumple.</li> </ul>	2

BM

13	<b>Invasado y Empaque</b>		2
	El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación. Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Cumple</li> <li>• 0. No Cumple</li> </ul>	1
	<b>TOTAL</b>	<b>70 PUNTOS</b>	

**Resolución Número Tres (3):**

**ENMENDAR** como al efecto **ENMIENDA**, el **Numeral 7.1, Formularios Tipo, Anexos**, indicado en el **ordinal 4., "Ficha Técnica"**, establecido en el Pliego de Condiciones Específicas del referido **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003.**

**Para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:**

**Ficha Técnica**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**REF.: PROMESECAL-CCC-LPN-2020-0003**

No.	EVALUACION ACREDITACIÓN Y SOLVENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	<b>Elegibilidad</b>		
	<b>Elegibilidad:</b> El Proponente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país.		
	<b>Experiencia del Licitante:</b> Antecedentes que acrediten su experiencia en la administración y/o operación de servicios de Alimentos y Bebidas: <b>a) Presentar Tres (3) referencias comerciales</b> de clientes, (empresas o instituciones), mediante las cuales se evidencie que el licitante cuenta con por lo menos <b>tres (3) años de experiencia</b> brindando servicios similares de manera satisfactoria; <b>y b) Presentar descripción</b> de su experiencia avalados por documentos tales como: contratos u otros documentos demostrativos.		
	<b>Situación Financiera:</b> La empresa y/o persona física deberá demostrar que cuenta con la estabilidad financiera suficiente para ejecutar satisfactoriamente el eventual Contrato.		
No.	EVALUACIÓN PROPUESTA TÉCNICA	Puntos	Puntuación Otorgada
1	<b>Preparación del Personal Técnico</b>	2	
	Presentar currículos y/o certificaciones donde haga constar el perfil del puesto y la experiencia en el área de cocina del personal que participa en la elaboración de los alimentos.	2	

2	<b>Higiene del Personal</b>	5	
	Deben vestir uniformes limpios, usar mascarillas, estar bien aseados, uñas cortas y limpias, cubierto con gorro o cubre pelo. No deben usar ningún tipo de bisuterías. <b>No tocar los alimentos preparados con las manos, para ello se debe utilizar pinzas y guantes.</b>	5	
3	<b>Servicios para la higiene del personal</b>	5	
	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).	3	
	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).	2	
4	<b>Experiencia del Chef Ejecutivo</b>	2	
	Presentar currículum y constancia que avala el perfil del puesto y la experiencia en el área cocina del Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina propuesto.	2	
5	<b>Menú propuesto</b>	2	
	Presentar propuesta de Menú para el Primer Trimestre, acorde con la gastronomía dominicana y de conformidad al numeral 2.8.2 del Pliego de Condiciones Específicas.	2	
6	<b>Degustación del menú</b>	8	
	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	
7	<b>Medio de Transporte y Distribución de Alimentos</b>	6	
	Los vehículos utilizados para la distribución de las raciones de los alimentos deben estar en buen estado, limpios y buen funcionamiento. El interior del vehículo no puede estar corroído y con oxido. Los mismos deben estar destinados exclusivamente para el transporte de alimentos.	2	
	Contar con la cantidad de vehículos que le permita cumplir con las entregas en los horarios establecidos.	2	
	Cuentan con <b>carros calientes</b> , 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.	2	

*Handwritten signature or initials in blue ink.*



<b>8</b>	<b>Planta Física</b>	<b>15</b>	
	El local debe estar cerrado y techado (no al aire libre).	1	
	El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	1	
	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.	1	
	Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones, goteras, rupturas, serrines y lama. No deben acumular suciedad, ni condensación de vapor.	1	
	Las paredes deben estar pintadas, sin grietas, rupturas, serrines o lama.	1	
	Las ventanas y puertas deben estar en buen estado. Las ventanas deberán estar provistas de mallas y sin orificios que permitan la entrada de insectos, roedores, etc...	2	
	Las instalaciones eléctricas deben estar en buen estado y protegidas.	1	
	La iluminación natural o artificial debe permitir realizar las actividades correspondientes.	1	
	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.	2	
	Los medios de almacenamiento de agua potable (tinacos, cisternas, tanques y otros afines) deben estar limpios y en buen estado.	2	
	Presentó pruebas reciente de limpieza de trampa de grasa.	2	
<b>9</b>	<b>Eliminación de Desechos Líquidos y Sólidos</b>	<b>6</b>	
	El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	2	
	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.	2	
	Los zafacones y contenedores de basura deberán estar en buen estado e higienizados, en fundas plásticas destinadas para estos fines.	2	
<b>10</b>	<b>Control de Plagas</b>	<b>6</b>	
	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). Debe presentar documentos de control al día.	6	
<b>11</b>	<b>Almacén</b>	<b>5</b>	
	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.	5	

BM

<b>12</b>	<b>Equipos y Utensilios</b>	<b>6</b>	
	El local cuenta con los equipos necesarios para la <b>Congelación, Refrigeración y otros afines</b> que permiten la debida conservación, preparación o procesamiento de los alimentos, encontrándose los mismos en buen estado físico y de funcionamiento.	2	
	Los equipos y utensilios deben estar en buen estado y ser de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable. <b>Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de maderas).</b>	2	
	Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	2	
<b>13</b>	<b>Envasado y Empaque</b>	<b>2</b>	
	El local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para el proceso de envasado y empaque, sin riesgos de contaminación. Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	1	
	El interior del local debe contar con espacios adecuados para colocar el producto final.	1	
	<b>TOTAL DE PUNTOS</b>	<b>70</b>	

**Resolución Número Cuatro (4):**

**ENMENDAR** como al efecto **ENMIENDA**, el **Numeral 7.1, Formularios Tipo**, establecido en el Pliego de Condiciones Específicas del referido **Procedimiento de Licitación Pública Nacional**, Ref.: **PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**.

**Para que en lo adelante se lea 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. Formulario Ofertas Económicas **(SNCC.F.033)**
2. Presentación de Oferta **(SNCC.F.034)**
3. Formulario de Información sobre el Oferente debidamente llenado, firmado y sellado. **(SNCC.F.042)**
4. Ficha Técnica
5. Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato **(SNCC.D.038)**
6. 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

*B*

- sometida a un proceso de quiebra.
7. Formulario de Manifestación de Interés.
  8. Propuesta de Menú a presentar.
  9. **Cuadro Estimado para el Suministro de Alimentos a los Empleados de la Institución durante el período de Marzo 2021/Marzo 2022.**
  10. Original carta de designación o sustitución de Agente Autorizado (**SNCC.D.051**), si aplica;
  11. Original carta de aceptación de designación como Agentes Autorizados (**SNCC.D.052**), si aplica.
  12. **Modelo de Contrato.**

**Resolución Número Nueve(9):**

**ORDENAR**, como al efecto **ORDENA**, al Departamento de Compras y Contrataciones de **PROMESE/CAL**, notificar la Enmienda No. I, a quienes han mostrado interés en participar en el presente **Procedimiento de Licitación Pública Nacional, Ref.: PROMESE/CAL-CCC-LPN-2020-0003**, para el Suministro de Almuerzo para los Empleados de la Institución, así como su publicación en el portal institucional [www.promesecal.gob.do](http://www.promesecal.gob.do) y en el portal administrado por el Órgano Rector Dirección General de Contrataciones Públicas, [www.comprasdominicana.gov.do](http://www.comprasdominicana.gov.do).

**Resolución Número Diez (10):**

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

En representación del Comité de Compras y Contrataciones:



**Dr. César Bidó Rosario,**  
Director Jurídico, en su calidad  
de Asesora Legal del Comité.

