



Presidencia de la República

Consejo Nacional de la Persona Envejeciente (CONAPE)

"AÑO DE LA CONSOLIDACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA"

AVISO DE ENMIENDA No. 1

PROCESO LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA LA "LA CONTRATACIÓN DE ALMUERZO PRE EMPACADOS PARA EMPLEADOS Y SERVICIOS DE BUFFET PARA EVENTOS".

Referencia: CONAPE-CCC-LPN-2020-0003

El Comité de Compras y Contrataciones del CONSEJO NACIONAL DE LA PERSONA ENVEJECIENTE (CONAPE), le informa lo siguiente:

POR CUANTO: De acuerdo y apegado a la ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas y lo descrito en su artículo 81 reglamento 543-12, el Consejo Nacional de la Persona Envejeciente (CONAPE) procede a emitir la presente enmienda No. 1 al Pliego de Condiciones de la Licitación Pública Nacional, Referencia **CONAPE-CCC-LPN-2020-0003**

POR CUANTO: A que el Consejo Nacional de la Persona Envejeciente (CONAPE), elaboró un pliego de condiciones en ocasión al proceso de Licitación Pública Nacional, para la adquisición de insumos para la contratación de almuerzo pre empacados para empleados y servicios de buffet para eventos.

POR CUANTO: A que, en el pliego de condiciones específicas para el presente proceso, se estableció:

En el apartado 2.13, sobre Documentación a presentar, pagina 21, numeral 17, establece: lo siguiente: "Copia de otras Certificaciones que dispone en el sector alimenticio."

POR CUANTO: A que, en el pliego de condiciones específicas para el presente proceso, se estableció:

En la sección 2.5 el cronograma del proceso.

POR CUANTO: A que, en el pliego de condiciones específicas para el presente proceso, se estableció en el apartado 3.9 del Pliego, pagina 31, la evaluación oferta económica, de la siguiente manera:

"El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente a los presente Términos de Referencia y que hayan sido evaluadas técnicamente como CONFORME, bajo el criterio de la mejor calidad ofertada al mejor precio. Será fundamental la calidad de la oferta de los alimentos".

POR CUANTO: A que, fueron recibidas varias observaciones realizadas mediante correo por el órgano rector en el proceso de referencia, sobre los puntos antes indicados;

JDRR

CONSIDERANDO: A que el artículo 81 de la Ley 340-06 sobre compras y contrataciones, establece lo siguiente: ***"Aclaraciones a los pliegos de condiciones específicas/ especificaciones técnicas o términos de referencia. Podrán realizarse adendas o enmiendas a los Pliegos de Condiciones Específicas/ Especificaciones Técnicas o Términos de Referencia, que no cambien el objeto del proceso ni constituyan una variación sustancial en la concepción original de éstos".***

POR CUANTO: Que el Comité de Compras y Contrataciones del Consejo Nacional de la Persona Envejeciente (CONAPE), en apego a la disposición enunciada anteriormente;

RESUELVE:

PRIMERO: Modificar la sección 2.5 página 13 del pliego de condiciones, referente al cronograma del proceso de Referencia **CONAPE-CCC-LPN-2020-0003** a los fines de que en lo adelante figure de la siguiente manera:

ACTIVIDADES	PERIODO DE EJECUCION	
	FECHA	HORA*
1. Fecha de publicación del aviso de convocatoria	19/03/2020	12:00
2. Presentación de aclaraciones	24/4/2020	16:00
3. Plazo máximo para expedir Emisión de Circulares, Enmiendas y/o Adendas	14/05/2020	13:00
4. Presentación de Credenciales/Ofertas técnicas y Ofertas Económicas	02/06/2020	10:00
5. Apertura de la Credenciales/Ofertas técnicas	02/06/2020	11:00
6. Verificación, Validación y Evaluación de Credenciales/Ofertas técnicas	05/06/2020	11:00
7. Informe Preliminar de Evaluación de Credenciales/Ofertas técnicas	05/06/2020	13:00
8. Notificación de Errores o Omisiones de Naturaleza Subsancionable	08/06/2020	15:00
9. Ponderación y Evaluación de Subsanciones	10/06/2020	11:00
10. Notificación de Oferentes Habilitados para presentación de Oferta Económica	12/06/2020	15:00
11. Apertura Oferta Económica	15/06/2020	11:00
12. Evaluación de Ofertas Económicas	17/06/2020	12:00
13. Acto de Adjudicación	18/06/2020	12:00
14. Notificación de Adjudicación	19/06/2020	15:00

JDRR

(BBO)

mp

15. Constitución de Garantía de Fiel Cumplimiento	26/06/2020	12:00
16. Suscripción del Contrato	10/07/2020	12:00
17. Publicación del contrato	13/07/2020	12:00

HORARIO EN FORMATO 24 HORAS

SEGUNDO: Eliminar, en el apartado 2.13, sobre Documentación a presentar, pagina 21, el numeral 17 (Copia de otras Certificaciones que dispone en el sector alimenticio).

TERCERO: Corregir el pliego de condiciones el apartado 3.4 sobre criterios de evaluación desde la página 26 a la página 29 y agregar el puntaje a todos los criterios de evaluación, así como, colocar los mismos criterios en la parte de homologación. En lo adelante figurara d ela siguiente manera:

It.	Criterio	Descripción	valor
1	Degustación	Su aspecto físico (visual).	10
		Su olor que sea satisfactorio acorde a lo que corresponda por el tipo de alimento sabor (niveles de sal, azúcar, condimentos).	
		Sabor : Debe ser agradable a los usuarios y contener un nivel adecuado de sales y condimentos	
		Ofertar un Menú equilibrado en cuanto a proteínas, carbohidratos, grasa, azúcares, fibra).	
		Presentación y Empaque	
2	Personal Capacitado	Que posee personal <u>capacitado y acreditado</u> acorde a los requerimientos del servicio a contratar. El personal propuesto debe tener al menos 2 certificaciones en el área que se desempeña. A estos fines los peritos podrán realizar entrevistas al personal que haya sido incluido en la oferta y así a cualquier otro personal que se encuentre	8

JDRR (B2)

mp

		en el lugar, al momento de realizar la inspección.	
3	Planta Física	El local del proveedor donde se elaboran los alimentos debe estar localizados dentro de los límites del gran Santo Domingo y cumplir con los siguientes requerimientos:	15
		..Estar construido en block con techo de cemento.	
		-El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	
		Los pisos de la cocina, áreas de almacenamiento y producción debe ser materiales adecuados Para este tipo de servicio y acorde al manejo de la calidad y seguridad industrial.	
		Los techos deben estar bien conservados, sin filtraciones ni goteras , Las ventanas y puertas deben estar en buen estado y protegidas	
		-Las paredes deben ser fácilmente lavable, sin orificios ni grietas.	
4	Sistema de Higiene	-El proveedor debe garantizar un sistema de higiene en todas las etapas del proceso, contar con métodos y medidas en la elaboración de los alimentos que garantice que los mismos no se contaminen.	15
		-El personal que manipule y realice el expendio de los alimentos debe vestir ropa limpia, usar delantal o mandil, cubre pelo, tapa boca y calzado cerrado.	

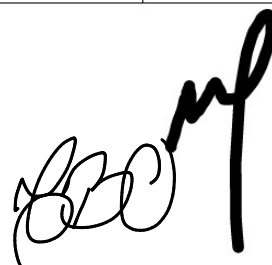
JDRR

		-El local del proveedor debe contar con baño , ubicado fuera del área de preparación de alimentos y con materiales para la higienización del personal (higiénico, papel toalla y jabón). Contar con un lavamanos ubicado en el área de preparación, con materiales para la higienización del personal. -En el local donde se preparen los alimentos no debe haber presencia de animales de ningún tipo y existir un sistema de control de plagas.	
5	Sistema de Eliminación de desechos y aguas residuales	El proveedor debe poseer un sistema eficiente en el manejo de los desechos sólidos que garanticen la limpieza e higiene de las áreas de producción, almacenamiento y despacho. -Se busca que el mismo disponga de un sistema de clasificación adecuado para la eliminación de residuos	5
6	Control de Plagas	Verificar que el proveedor tenga las fumigaciones al día, con las frecuencias adecuadas. Además, los productos deben ser aptos para el lugar. -Verificar que el oferente aplique medidas o acciones para controlar y/o eliminar las plagas en su planta física (ratas, cucarachas, moscas, hongos, mohos y otros). Los productos químicos utilizados para esto deben ser aptos para lugares donde se manipulan alimentos.	6
7	Almacén	- Debe de tener un sistema de almacenaje adecuado que responda a la necesidad de temperaturas, capacidad, manejo de caducidad y frescura de los productos	5
8	Equipos y Utensilios	Debe contar con los equipos necesarios para la preparación de los alimentos, los cuales deben estar en buen estado de funcionamiento. Disponer de maquinarias y equipo tipo industrial para la elaboración de alimentos. Estufas, refrigeradores, entre otras. Utensilios de cocina de diferentes tipos y materiales, Calderos, ollas, tapas, cucharas, coladores, medidores, etc.	5

JDRR

		Las mesas o mesetas de trabajo deben ser de una superficie que no desprendan ningún tipo de partículas.	
9	Manipulación y Administración de alimentos	El oferente debe aplicar en lo que respecta al tema de manipulación y administración de alimentos lo establecido en el Decreto No. 528-01 que aprueba el Reglamento General de Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana.	10
		Los alimentos deben estar debidamente protegidos de cualquier contaminación.	
		Los detergentes y cualquier otro producto tóxico, deben estar separados de los alimentos.	
10	Envasado y Empaque	En el envasado de los productos debe realizar su trabajo en condiciones que eviten la contaminación de los alimentos con vestimenta limpia debidamente protegida por delantales o mandiles, cubre pelo o gorros, uñas cortas y limpias, uso de guantes y tapa boca. Los empaques deben estar acorde al tipo de alimentos .	3
11	Distribución y Transporte	Se requiere que el proveedor transporte los alimentos en termos o envases de conservación que garanticen el mantenimiento de temperatura de la comida.	3
		Los vehículos utilizados para la distribución deben ser cerrados, estar en buen estado, con higiene y en buen funcionamiento.	
		El personal de transporte y los vehículos deben estar al día con los documentos de la ley	
12	Oferta Económica	El oferente debe presentar una oferta económica acorde a los precios del mercado y conforme a la calidad de los alimentos requeridos.	15
TOTAL			<u>100</u>

JDRB



CUARTO: Corregir en la sección 3.5 pagina 30 sobre la homologación, que en lo adelante figurará de la siguiente manera:

“Una vez concluida la recepción de los “Sobres A”, se procederá a la valoración de la oferta técnicas, de acuerdo a las especificaciones requeridas en las Fichas Técnicas y a la ponderación de la documentación solicitada al efecto, bajo la modalidad “de puntaje” establecida en este pliego de condiciones.

Los Peritos levantarán un informe donde se indicará el resultado de la evaluación conforme al criterio establecido. En el caso de no cumplimiento indicará, de forma individualizada las razones.

Los Peritos emitirán su informe al Comité de Compras y Contrataciones sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas “Sobre A”, a los fines de la recomendación final”

QUINTO: Corregir el apartado 3.9, página 31 del Pliego de Condiciones del proceso de referencia **CONAPE-CCC-LPN-2020-0003**, sobre la evaluación oferta económica, para que en lo adelante figure de la siguiente manera:

“El Comité de Compras y Contrataciones evaluará y comparará únicamente las Ofertas que se ajustan sustancialmente a los presente Términos de Referencia y que hayan sido evaluadas técnicamente como CONFORME, **bajo el criterio de la mejor calidad ofertada al menor precio.** Sera fundamental la calidad de la oferta de los alimentos”.

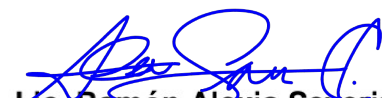
Por el Comité de Compras y Contrataciones:



Licda. Belkis Calvo
En representación de la
LICDA. NATHALI G. MARÍA HERNÁNDEZ
Directora Ejecutiva
Presidente del Comité



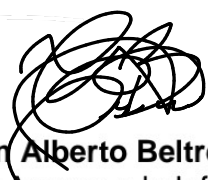
Licda. Jenny Del Rosario Rodríguez
Directora Planificación y Desarrollo
Miembro



Lic. Ramón Alexis Severino
Director Administrativo
y Financiero
Miembro



Licda. Yisel Alcántara
Repres. Departamento Jurídico
Miembro



Ing. Cristian Alberto Beltre Ortiz
Oficina Libre Acceso a la Información
Miembro