

SNCC.F.018

No. EXPEDIENTE

PROPEEP-CCC-CP-2022-0013

24 de octubre de 2022

Página 1 de 1

REGISTRO DE ADENDAS/ ENMIENDAS

ADENDA Y ENMIENDA NO. 1

PROPEEP-CCC-CP-2022-0013

(Adquisición de Proteínas y Complementos Nutricionales para Envejecientes Diabéticos,  
a través del Plan Quisqueya Aprende Contigo).

No.	Fecha emisión	Documento - Párrafo o inciso	Resumen motivo/cambio	Doc. de Respaldo						
1	20/10/2022.	Punto 2.7 Descripción de los Bienes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Como se publicó en fecha 20/10/2022:</li> </ul> <p>2.7 Descripción de los Bienes. Los oferentes/proponentes deberán presentar sus propuestas por la totalidad de todos los bienes que componen el único lote, estrictamente basándose en las especificaciones establecidas para la "ADQUISICION DE PROTEINAS Y COMPLEMENTOS NUTRICIONALES PARA ADULTOS MAYORES/ENVEJECIENTES DIABETICOS PARA SER DISTRIBUIDOS ENTRE LOS PARTICIPANTES EN LAS JORNADAS DE INCLUSION SOCIAL "PRIMERO TU", A TRAVÉS DEL PLAN QUISQUEYA APRENDE CONTIGO", Referencia No. PROPEEP-CCC-CP-2022-0013, a saber:</p> <p>Bienes requeridos: Lote Único Bienes requeridos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Item No</th> <th>Descripción</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Proteínas y complementos nutricionales para adultos mayores/Envejecientes diabéticos. Muestra física (SIN DEVOLUCIÓN)</td> <td>3,586</td> </tr> </tbody> </table> <p>FICHA TECNICA PROTEINA CON CEREAL DE AVENA EN POLVO FORMULA NUTRICIONAL DIRIGIDA PARA ADULTOS MAYORES/ ENVEJECIENTES DIABETICOS NO CONTIENE AZUCAR, NO CONTIENE LACTOSA.</p> <p>DATOS DEL PRODUCTO: NOMBRE: PROTEINA CON CEREAL DE AVENA FORTIFICADA SIN AZUCAR NI LACTOSA Descripción: Producto elaborado con mezcla de proteínas lácteas, vegetales y harina de avena, conteniendo ingredientes grasos (vegetal o butírica), emulsificantes, saborizantes naturales y aditivos aprobados por Codex Alimentarius para alimentos complementarios de dietas de sustento. Debe ser fortificado con vitaminas y minerales de acuerdo con la proporción que recomiendan los "Codices Alimentarios NNUU Estándar 074-1981, Rev.1-2006 y CAC/GL 08-1991".</p>	Item No	Descripción	Cantidad	1	Proteínas y complementos nutricionales para adultos mayores/Envejecientes diabéticos. Muestra física (SIN DEVOLUCIÓN)	3,586	Pliego de Condiciones
Item No	Descripción	Cantidad								
1	Proteínas y complementos nutricionales para adultos mayores/Envejecientes diabéticos. Muestra física (SIN DEVOLUCIÓN)	3,586								



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

Proyectos Estratégicos y Especiales

PROPEEP

			<p>Sabor: La proteína deberá presentarse en los sabores: Chocolate, Vainilla aprobado por la institución. El producto en sabor chocolate utilizara cacao nacional como materia prima saborizante natural. El producto final no requerirá de edulcorantes o ingredientes saborizantes adicionales a los que posee en su compromiso original, para ofrecer un sabor agradable al momento de su consumo.</p> <p>Envase: HDPE con sello térmico de seguridad.</p> <p>Tamaño: 800 gramos o más (16 raciones de 50 gramos aproximadamente).</p> <p>Duración: 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento o más.</p> <p><b>Requisitos Generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• El producto deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe presentar grumos, partículas extrañas, aglomeraciones por exceso de humedad u otras condiciones físicas anormales, el color y el olor deben ser propios de todo producto que contiene proteínas lácteas, vegetales, harina de avena y sabores naturales.</li><li>• El envase debe estar herméticamente cerrado, intacto, bien conservado, sin signos de maltrato físico.</li><li>• Las informaciones impresas en el envase deben ser visibles y fácilmente legibles.</li><li>• El producto será hidratado predispersándolo en agua a temperatura ambiente (a esta temperatura se homogeniza con agitación manual a temperatura ambiente).</li><li>• El producto final será servido a temperatura ambiente y en el momento de dispensación tendrá una consistencia final de una bebida espesa.</li><li>• La preparación de producto hidratado se realizará de acuerdo con el procedimiento establecido por esta ficha técnica</li><li>• El agua utilizada para la hidratación del producto debe ser potable.</li></ul> <p><b>Requisitos de Envase y etiquetado:</b> El envase deberá ser específico para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53. El etiquetado general de los alimentos previamente envasado (preenvasados) por lo que debe contener la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre del alimento.</li><li>• Sabor del producto.</li><li>• Listado de Ingredientes, los cuales debe enumerarse en orden decreciente de peso inicial (ma/me) 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 traten de fortificantes deberán aparecer en la cara principal (frente) del envase.</li><li>• Contenido neto del envase en peso, kilos o gramos.</li><li>• Datos de la empresa: logo, nombre, dirección, teléfonos, correo entre otras.</li><li>• Registro industrial de la empresa y registro sanitario del producto.</li><li>• Identificación del lote.</li><li>• Fecha de expiración del producto.</li><li>• Instrucciones para la conservación.</li><li>• Información nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo con la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludable. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.</li><li>• Deberá incluir el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.</li><li>• El nombre de la institución adquiriente, así como la leyenda "PROHIBIDA SU VENTA" (adquirientes estatales) deben consignarse en el frente del empaque en dimensiones mínimas de 2"x 1"(LxA) fondo blanco.</li></ul>	
--	--	--	---	--



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

Proyectos Estratégicos y Especiales

PROPEEP

• **Como debe leerse a partir de la fecha 24/10/2022:**

2.7 Descripción de los Bienes.

Los oferentes/proponentes deberán presentar sus propuestas por la totalidad de todos los bienes que componen el único lote, estrictamente basándose en las especificaciones establecidas para la "ADQUISICION DE PROTEINAS Y COMPLEMENTOS NUTRICIONALES PARA ADULTOS MAYORES/ENVEJECIENTES DIABETICOS PARA SER DISTRIBUIDOS ENTRE LOS PARTICIPANTES EN LAS JORNADAS DE INCLUSION SOCIAL "PRIMERO TU", A TRAVÉS DEL PLAN QUISQUEYA APRENDE CONTIGO", Referencia No. PROPEEP-CCC-CP-2022-0013, a saber:

Bienes requeridos:

Lote Único

Bienes requeridos:

Item No	Descripción	Cantidad
1	Proteínas y complementos nutricionales para adultos mayores/Envejecientes Diabéticos. Muestra física (SIN DEVOLUCIÓN)	3,586

FICHA TECNICA

PROTEINA CON CEREAL EN POLVO

FORMULA NUTRICIONAL DIRIGIDA PARA ADULTOS MAYORES/ ENVEJECIENTES DIABETICOS

NO CONTIENE AZUCAR, NO CONTIENE LACTOSA.

DATOS DEL PRODUCTO:

NOMBRE: PROTEINA CON CEREAL FORTIFICADO SIN AZUCAR NI LACTOSA

Descripción: Producto elaborado con mezcla de proteínas lácteas, vegetales y harina, conteniendo ingredientes grasos (vegetal o butírica), emulsificantes, saborizantes naturales y aditivos aprobados por Codex Alimentarius para alimentos complementarios de dietas de sustento. Debe ser fortificado con vitaminas y minerales de acuerdo con la proporción que recomiendan los "Codices Alimentarios NNUU Estándar 074-1981, Rev.1-2006 y CAC/GL 08-1991".

Sabor: La proteína deberá presentarse en los sabores: Chocolate, Vainilla aprobado por la institución. El producto en sabor chocolate utilizara cacao nacional como materia prima saborizante natural. El producto final no requerirá de edulcorantes o ingredientes saborizantes adicionales a los que posee en su compromiso original, para ofrecer un sabor agradable al momento de su consumo.

Envase: HDPE con sello térmico de seguridad.

Tamaño: 800 gramos o más (16 raciones de 50 gramos aproximadamente).

Duración: 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento o más.

Requisitos Generales:

- El producto deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe presentar grumos, partículas extrañas, aglomeraciones por exceso de humedad u otras condiciones físicas anormales, el color y el olor deben ser propios de todo producto que contiene proteínas lácteas, vegetales, harina y sabores naturales.
- El envase debe estar herméticamente cerrado, intacto, bien conservado, sin signos de maltrato físico.
- Las informaciones impresas en el envase deben ser visibles y fácilmente legibles.
- El producto será hidratado predispersándolo en agua a temperatura ambiente (a esta temperatura se homogeniza con agitación manual a temperatura ambiente).

Punto 2.12 Documentación a presentar:  
B. Documentación técnica

20/10/2022.



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

Proyectos Estratégicos y Especiales

PROPEEP

- El producto final será servido a temperatura ambiente y en el momento de dispensación tendrá una consistencia final de una bebida espesa.
- La preparación de producto hidratado se realizará de acuerdo con el procedimiento establecido por esta ficha técnica
- El agua utilizada para la hidratación del producto debe ser potable.

**Requisitos de Envase y etiquetado:**

El envase deberá ser específico para el producto y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53. El etiquetado general de los alimentos previamente envasado (preenvasados) por lo que debe contener la siguiente información:

- Nombre del alimento.
- Sabor del producto.
- Listado de Ingredientes, los cuales debe enumerarse en orden decreciente de peso inicial (ma/me) 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 traten de fortificantes deberán aparecer en la cara principal (frente) del envase.
- Contenido neto del envase en peso, kilos o gramos.
- Datos de la empresa: logo, nombre, dirección, teléfonos, correo entre otras.
- Registro industrial de la empresa y registro sanitario del producto.
- Identificación del lote.
- Fecha de expiración del producto.
- Instrucciones para la conservación.
- Información nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo con la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Preenvasados. Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludable. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.
- Deberá incluir el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2,000 calorías.
- El nombre de la institución adquiriente, así como la leyenda "PROHIBIDA SU VENTA" (adquirientes estatales) deben consignarse en el frente del empaque en dimensiones mínimas de 2" x 1" (LxA) fondo blanco.

- **Como se publicó en fecha 20/10/2022:**

**B. Documentación Técnica**

1. Oferta Técnica (Conforme a las Especificaciones Técnicas Suministradas) con imagen a color de los bienes requeridos conforme a las especificaciones técnicas suministradas.
2. Certificación del tiempo de entrega conforme al Numeral 2.8.
3. Certificación de Registro Industrial.
4. Certificación de Normas Dominicanas- NORDOM.
5. Permiso Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública, al día.
6. Presentación del Programa de Control de plagas y los productos aplicados aprobados para la industria alimenticia
7. Certificación cumplimiento Norma ISO 9001.
8. Copia de certificados de participación del personal de la planta de producción.



PRESIDENCIA DE LA  
REPÚBLICA DOMINICANA

Proyectos Estratégicos y Especiales  
PROPEEP

A continuación, el presidente del Comité de Compras y Contrataciones clausuró los trabajos de la reunión sin objeción y siendo las doce horas y quince minutos de la tarde (12:15 P.M.) se levantó la presente acta que fue firmada por los miembros presentes en señal de aprobación.

**Fausto Ramón Ruíz Valdez**  
Representante de la máxima autoridad  
en el Comité de Compras y Contrataciones  
Presidente

**Juan Francisco Alvarez Carbuccia**  
Director Administrativo y  
Financiero  
Miembro

**Hissy Carolina Vásquez**  
Responsable de la Oficina  
de libre Acceso a la Información  
Miembro



**Rosauri Hernández Sánchez**  
Directora de Planificación  
y Desarrollo  
Miembro

**Guido Gil Buonpensiere**  
Asesor Legal del Comité  
Miembro