

"Año de la Innovación y la Competitividad"

Al : Comité de Compras y Contrataciones.
De : Comisión Peritos PROINDUSTRIA-CCC-LPN-2018-0001.
Asunto : Remisión Informe Final de Evaluación de Oferta Técnica.
Anexo : Informe Final, formularios visita de inspección e imágenes.
Fecha : 31 de Enero de 2019.

REFERENCIA:


PROINDUSTRIA-CCC-LPN-2018-0001 *"Contratación de Servicios de Suministro de alimentos para los Empleados de Proindustria"*.

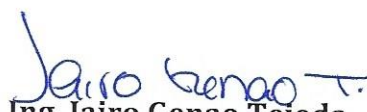
Distinguidos señores.,

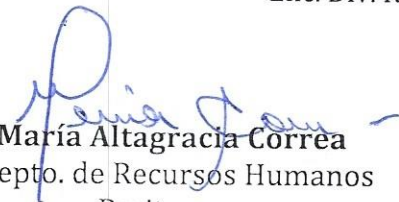
Cortésmente, les remitimos el Informe Final de Evaluación de Oferta Técnica "Sobre A" del procedimiento de referencia, mediante el cual se determina las empresas habilitadas para la segunda fase del proceso, correspondiente a la *Apertura y Lectura de la Oferta Económica "Sobre B"*, para los fines correspondientes.

Atentamente,

POR LA COMISIÓN DE PERITOS:


Lic. José Miguel Mejía
Analista II, Depto. Revisión y Análisis
Perito.


Ing. Jairo Genao Tejeda
Enc. Div. Registro y Control de Nómina
Perito.


Lic. María Altagracia Corréa
Enc. Depto. de Recursos Humanos
Perito.

PROINDUSTRIA

CENTRO DE DESARROLLO Y COMPETITIVIDAD INDUSTRIAL

CENTRO DE DESARROLLO Y COMPETITIVIDAD INDUSTRIAL

"Año de la Innovación y la Competitividad"

COMISIÓN DE PERITOS:

INFORME FINAL EVALUACIÓN DE OFERTA TÉCNICA "SOBRE A"

REFERENCIA DEL PROCEDIMIENTO:

PROINDUSTRIA-CCC-LPN-2018-0001 "Contratación de Servicios de Suministro de Alimentos para los Empleados de Proindustria".

Santo Domingo, D.N. Capital de la República Dominicana, hoy Jueves 31 de enero del año 2019, siendo las 9:00 a.m., en la oficina de la Encargada del Depto. de Recursos Humanos, se dio inicio a la sesión de trabajos para conocer de manera definitiva las Subsanaciones de las Ofertas Técnicas, requeridas a las Empresas listadas más abajo, interesadas en el procedimiento de referencia, las cuales resultaron con faltas de carácter subsanable en la face de Validación y Verificación de Documentos, estando presentes por la Comisión de Peritos: **Lic. María Altagracia Correa, Céd. 001-1111179-5, Ing. Jairo Genao Tejeda, Céd. 224-0026422-6 y Lic. José Miguel Mejía, Ced. 224-0002278-0**, procediendo a ponderar las referidas subsanaciones, de acuerdo al Pliego de Condiciones de esta Licitación Pública Nacional.

OFERENTES:

- 1- SABE MG, S.R.L.
- 2- CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, S.R.L.
- 3- WATERLUX ENTERPRISES, S.R.L.
- 4- L.B. EVENTOS SOCIALES, S.R.L.
- 5- DISLA URIBE KONCEPTO, S.R.L.

A continuación detallamos los documentos requeridos a cada empresa para subsanar las Ofertas Técnicas y procedemos a su evaluación y ponderación, de acuerdo a lo establecido en el acápite **No. 2.17 Documentación a Presentar** del Pliego de Condiciones, bajo la modalidad CUMPLE / NO CUMPLE:

DOCUMENTACIÓN A SUBSANAR:

No.	A. DOCUMENTACIÓN LEGAL:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
4	Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06, de No Litigio Judicial Pendiente y de no estar en proceso de quiebra, con firma legalizada por un Notario Público y en la Procuraduría General de la República (PGR) o la institución que aplique.	√		
5	Original de Declaración Jurada realizada por el Representante Legal de la empresa, en la cual expresamente declare: a) Que ni el Proponente ni el personal directivo han sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un contrato adjudicado; b) Si sus socios o accionistas, junta de directores o representantes legales son o han sido persona(s) expuesta(s) políticamente (PEP) conforme a lo definido en la Ley contra el Lavado de Activos. (Si es positivo, establecer cargo (s), fecha(s) de designación, remoción y país); c) Licitud de Patrimonio; d) Identifique los beneficiario(s) final(es) conforme a las disposiciones de la Ley No. 155-17, firmada por el representante legal de su empresa.	√		
B. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA:		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Estados Financieros auditados de los dos (2) últimos años de ejercicios contables consecutivos, firmados por un Contador Público Autorizado (CPA), de los dos (2) últimos ejercicios contables consecutivos, acompañados de la declaración jurada presentada ante la DGII. De existir alguna diferencia entre el Balance presentado en el último Estado Financiero y el último IR2, se considerará para fines de la evaluación financiera las informaciones reportadas en el IR2.	√		La Declaración Jurada de Sociedades IR-2 enviada por el oferente, no se corresponde con los estados financieros presentados, muestra diferencia en los formularios A1 y B1 y las notas no hacen aclaraciones al respecto.
C. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Oferta Técnica (conforme a los términos de referencia suministrados)	√		
4	Currículo del Personal Profesional propuesto (SNCC.D.045)/ Experiencia profesional del Personal Principal (SNCC.D.048), si aplica.	√		

7	Descripción de ciclo de producción y envasado para transporte, protocolo de higiene, método de almacenamiento y conservación de los alimentos.	✓		
8	Listado de los vehículos a ser utilizados para la distribución, indicando cantidad disponible y capacidad de distribución de cada uno. Deberá adjuntar copia de las matriculas si son propios, en caso de ser alquilados o tratarse de una subcontratación de transporte, deberá adjuntarse Certificación expedida por el proveedor y copia de las matriculas que demuestren la titularidad de los mismos.	✓		
	Carta de Crédito emitida por el Oferente para PROINDUSTRIA.	✓		
	Certificación de Control de Plagas vigente, emitida por el Ministerio de Agricultura.	✓		

2-CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, S.R.L. RNC: 130687978

DOCUMENTACIÓN A SUBSANAR:

No.	A. DOCUMENTACIÓN LEGAL:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)	✓		
4	Declaración Jurada (en original) donde se manifieste que no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06, de No Litigio Judicial Pendiente y de no estar en proceso de quiebra, con firma legalizada por un Notario Público y en la Procuraduría General de la República (PGR) o la institución que aplique.	✓		
5	Original de Declaración Jurada realizada por el Representante Legal de la empresa, en la cual expresamente declare: a) Que ni el Proponente ni el personal directivo han sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un contrato adjudicado; b) Si sus socios o accionistas, junta de directores o representantes legales son o han sido persona(s) expuesta(s) políticamente (PEP) conforme a lo definido en la Ley contra el Lavado de Activos. (Si es positivo, establecer cargo (s), fecha(s) de designación, remoción y país); c) Licitud de Patrimonio; d) Identifique los beneficiario(s) final(es) conforme a las disposiciones de la Ley No. 155-17, firmada por el representante legal de su empresa;	✓		

Handwritten signature and initials:
 MR
 JET

B. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA:		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Estados Financieros auditados de los dos (2) últimos años de ejercicios contables consecutivos, firmados por un Contador Público Autorizado (CPA), de los dos (2) últimos ejercicios contables consecutivos, acompañados de la declaración jurada presentada ante la DGII. De existir alguna diferencia entre el Balance presentado en el último Estado Financiero y el último IR2, se considerará para fines de la evaluación financiera las informaciones reportadas en el IR2.	√		La Declaración Jurada de Sociedades IR-2 enviada por el oferente, no se corresponde con los estados financieros presentados, muestra diferencia en los formularios A1 y B1 y las notas no hacen aclaraciones al respecto.
C. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Oferta Técnica (conforme a los términos de referencia suministrados)	√		
3	Cronograma y Plan de Trabajo.	√		
4	Currículo del Personal Profesional propuesto (SNCC.D.045)/ Experiencia profesional del Personal Principal (SNCC.D.048), si aplica.	√		
5	Experiencia como Contratista (SNCC.D.049)		√	
11	Certificación de la Dirección Dominicana para la Calidad (INDOCAL).	√		
12	Listado de clientes activos del Oferente, con indicación de dirección, teléfonos y correo electrónico.	√		
15	Dos referencias comerciales de clientes a los que haya servido en el área de alimentos.	√		
	Carta de Crédito emitida por el Oferente para PROINDUSTRIA.	√		

3-WATERLUX INTERPRISES, S.R.L. RNC: 131023711

DOCUMENTACIÓN A SUBSANAR:

No.	B. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Estados Financieros auditados de los dos (2) últimos años de ejercicios contables consecutivos, firmados por un Contador Público Autorizado (CPA), de los dos (2) últimos ejercicios contables consecutivos, acompañados de la declaración jurada presentada ante la DGII. De existir alguna diferencia entre el Balance presentado en el último Estado Financiero y el último IR2, se considerará para fines de la evaluación financiera las informaciones reportadas en el IR2.	√		
C. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
3	Cronograma y Plan de Trabajo.	√		
12	Listado de clientes activos del Oferente, con indicación de dirección, teléfonos y correo electrónico.	√		

Handwritten signature and initials

	Carta de Crédito emitida por el Oferente para PROINDUSTRIA.	✓		
	Certificación de Control de Plagas vigente, emitida por el Ministerio de Agricultura.	✓		

4-L.B. EVENTOS SOCIALES, S.R.L. RNC: 124014743

DOCUMENTACIÓN A SUBSANAR:

No.	C. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Oferta Técnica (conforme a los términos de referencia suministrados)	✓		
2	Metodología de Trabajo.	✓		
3	Cronograma y Plan de Trabajo.	✓		
16	Certificación del oferente relativa a exonerar de responsabilidad a la Entidad Contratante, comprometiéndose a mantenerla indemne frente a cualquier reclamación de los consumidores de los alimentos por concepto de indemnización por daños de cualquier naturaleza o lesiones corporales producidas como consecuencia de la ejecución del Contrato a intervenir en caso de resultar adjudicatario.	✓		
	Carta de Crédito emitida por el Oferente para PROINDUSTRIA.	✓		
	Certificación de Control de Plagas vigente, emitida por el Ministerio de Agricultura.	✓		

5-DISLA URIBE KONCEPTO, S.R.L. RNC: 130952371

DOCUMENTACIÓN A SUBSANAR:

No.	A. DOCUMENTACIÓN LEGAL:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
13	En caso de tratarse de una micro, pequeña o mediana empresa debe presentar una certificación del Ministerio de Industria y Comercio que la avale dentro de esta clasificación.	✓		No aplica.
B. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA:		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Estados Financieros auditados de los dos (2) últimos años de ejercicios contables consecutivos, firmados por un Contador Público Autorizado (CPA), de los dos (2) últimos ejercicios contables consecutivos, acompañados de la declaración jurada presentada ante la DGII. De existir alguna diferencia entre el Balance presentado en el último Estado Financiero y el último IR2, se considerará para fines de la evaluación financiera las informaciones reportadas en el IR2.		✓	Las Declaraciones Juradas (IR2) presentadas de los dos últimos ejercicios contables no están recibidas por la DGII. Además, no se corresponden con los estados financieros presentados.

Handwritten signatures and initials:
 mb
 JF
 YGT

Luego de revisar y ponderar el contenido de las **Ofertas Técnicas "Sobre A"** presentadas por los oferentes y sus posteriores subsanaciones, de acuerdo a lo requerido en el Pliego de Condiciones, a continuación, presentamos los resultados de dicha evaluación así como la recomendación de acuerdo a los parámetros requeridos:

Como parte del proceso de la evaluación técnica, se realizaron visitas de inspección, durante los días martes 29 y miércoles 30 de enero del 2019, en horario de 9:00 a.m. a 3:30 p.m., a fin de constatar que las instalaciones de producción de los oferentes son afines a la presentación de su oferta y al objeto de este proceso, para comprobar su capacidad, estado de sus equipos, vehículos de transporte, buen manejo de los alimentos y cumplimiento de protocolo de higiene y conservación de alimentos.

El día 29 de enero del 2019 visitamos las empresas Sabe MG S.R.L., Waterlux Enterprises S.R.L., Cantabria Brand Representative S.R.L., y Disla Uribe Koncepto S.R.L., y el día 30 de enero del 2019 se realizó la visita a la empresa L.B. Eventos Sociales S.R.L.

SABE MG S.R.L.

En la visita realizada al Oferente **SABE MG S.R.L.**, nos recibió la **Sra. Lourdes Guzmán**, propietaria de la misma, quien nos dio el recorrido por las instalaciones de la empresa. Se pudo verificar que la empresa tiene la capacidad de servir 2,000 raciones diarias y actualmente se encuentran en un proceso de remodelación de su espacio físico y adquisición de nuevos equipos y utensilios. La condición de los equipos es regular.

La empresa cuenta con tres vehiculos en buen estado, los cuales no estan debidamente identificados. Cuentan con un buen manejo de los alimentos. El personal cuenta con delantal, tapa boca, cubre pelos y algunos no tenian calzados cerrados. Pudimos ver que existe un contenedor para desperdicios en la cocina, lo cual es normal en estas áreas, pero el mismo no contiene tapa. En el área de cocina cuentan con tres cocineros y 12 auxiliares. Cuentan con cambros para el transporte de los alimentos, pero no son ofrecidos a la institución por la cercanía con la misma, de acuerdo a lo expresado por la Sra. Loudes Guzmán.

Waterlux Enterprises S.R.L.

En la visita realizada a la empresa **Waterlux Enterprises S.R.L.**, nos recibió el **Sr. Edgar Gonzalez**, Gerente de la misma, quien nos dio el recorrido por las instalaciones de la empresa. Se pudo verificar que la empresa tiene la capacidad de servir hasta 10,000 raciones por servicios. Las instalaciones de la empresa son excelentes, así como sus equipos, utensilios y vehículos. Cuentan con 39 empleados, un cheff ejecutivo y 5 cocineros encargados de áreas. Todos los empleados debidamente uniformados. La empresa esta concebida siguiendo estandares internacionales, específicamente los exigidos en España.

El agua de toda las instalaciones incluyendo la que llega a los lavamanos está totalmente purificada mediante un filtrado de ozono certificado por el Instituto de Bionalistas de la República Dominicana y la CAASD. Cada área cuenta con un area de lavado. Cuentan con una cocina para cada tipo de producto, entre los cuales estan la cocina para carnes, para

ensaladas, para arroces, etc. Cuentan almacenes para productos secos, cuartos frios para carnes, otro para vegetales, otro para productos terminados.

Los productos químicos para la limpieza de las instalaciones estan almacenados en un área separada a los alimentos. Los alimentos son transportacion en carros herméticos y eléctricos para transportar los alimentos, manteniendo asi su temperatura. Cuentan con seis vehículos, año 2018, cuatro choferes, todos debidamente identificados. Entre los vehículos existen tres que estan diseñados especialmente para el transporte de alimentos, con dos secciones una para productos frios, y otra para productos calientes, los cuales regulan la temperatura según se le programe.

Cantabria Brand Representative S.R.L.

En la visita realizada a la empresa **Cantabria Brand Representative S.R.L.**, nos recibió el **Sr. Manuel Nuñez**, Gerente de la misma, quien nos dio el recorrido por las instalaciones de la empresa. Se pudo verificar que la empresa tiene la capacidad de servir hasta 3,000 raciones por día.

Su almacen de mercancia no es muy amplio, ya que no almacenan grandes cantidades de productos, debido a que se encuentran ubicados cerca del mercado de la ciudad ganadera, lo cual les permite suplirse diariamente, según lo expresado por el Sr. Nuñez.

Al momento de visitar la empresa estaba lloviendo, por lo que se pudo verificar que su estructura tiene problemas de filtraciones en las áreas de almancen, en el vestidor de los empleados y en el área de lavado. En esta última pudimos ver que la malla de protección no sella completamente un espacio abierto para ventilación que existe, especialmente el espacio que esta encima del lavadero. Producto de las filtraciones el área de almancen se encontraba con aguas acumuladas, las cuales estaban siendo retiradas por un personal de limpieza.

El piso de sus instalaciones no es del tipo especial que se usa en las cocinas, si no del tipo que se regularmente para viviendas.

La empresa cuenta con cuatro vehiculos, los cuales no estan identificados, y cinco choferes. Para el transporte de los alimentos pudimos verificar la existencia de dos cambros, además de varios contenedores plásticos.

Disla Uribe Koncepto S.R.L.

En la visita realizada a la empresa **Disla Uribe Koncepto S.R.L.**, nos recibió la **Sra. Mabel Peña**, Gerente de Operaciones de la misma, quien nos dio el recorrido por las instalaciones de la empresa. Se pudo verificar que la empresa tiene la capacidad de servir hasta 4,000 raciones por día.

Cuentan con 18 cocineros y un cheff ejecutivo. 4 vehículos, de los cuales solo dos estan identificados y cuatro choferes. Pudimos verificar la existencia de cambros para el transporte de los alimentos. Los empleados usan en general las indumentarias requeridas, salvo algunas excepciones en las que algunos no tenian delantal y guantes. Sus equipos

Handwritten signatures and initials in the right margin, including "Mabel Peña" and "JST".

están en buenas condiciones, aunque algunos utensilios de la cocina muestran un estado regular. Existe un sistema de purificación de agua, una estación de higienización en cada área y un espacio dedicado al lavado de los utensilios.

Cuentan con espacios separados para tratar cada tipo de producto, entre ellos área para carnes, ensaladas, postres, etc. Su almacén está debidamente organizado, utilizan productos de calidad. No almacenan productos terminados, según lo expresado por la Sra. Peña. Cuentan con cuartos fríos para almacenar carnes y vegetales de forma individual, así como un almacén a temperatura ambiente para biveres y otros productos que no requieren refrigeración.

L.B. Eventos Sociales S.R.L.

En la visita realizada a la empresa **L.B. Eventos Sociales S.R.L.**, nos recibió la **Sra. Paola Hernández**, Gerente de la misma, quien nos dio el recorrido por las instalaciones de la empresa. Se pudo verificar que la empresa tiene la capacidad de servir hasta 5,000 raciones por día. La empresa está certificada bajo la norma ISO 9001-2015. Cuentan con 40 empleados fijos en el área de producción, de los cuales nueve son chefs certificados por INFOTEP.

Las instalaciones de la empresa están en excelentes condiciones, todas las áreas están debidamente identificadas. Existen áreas separadas para cada tipo de producto, tales como carnes, vegetales, pastelería y área dedicada solo al pelado de biveres. Todas las instalaciones están protegidas por una malla que evita que cualquier insecto o roedor pueda ingresar a las instalaciones. Cuentan con área de lavado para cada cocina. La carnicería está dotada con dos cuartos, uno de congelación y otro de descongelación. Tiene un sistema de purificación de agua. Tienen una planta eléctrica que les permite generar la electricidad que les es necesaria para sus operaciones.

Su almacén de productos secos es bien amplio, y todos los productos son recibidos siguiendo un protocolo interno de recepción y despacho, en el cual los productos son etiquetados con la fecha que ha sido recibidos en la empresa, así como fecha de vencimiento. Su almacén de productos químicos está separado de los productos alimenticios. Para servicios preempacados utilizan embases biodegradables como forma de contribuir al cuidado del medioambiente.

Sus empleados son capacitados cada año, mediante la implementación de un plan elaborado por el área de recursos humanos, de acuerdo a las necesidades detectadas, así como otras capacitaciones que les son exigidas por la certificación ISO que ostentan.

Los vehículos de la empresa son ocho, los cuales están debidamente identificados y con la capacidad suficiente para suplir el servicio. Los alimentos son transportados en camiones. Los choferes son sometidos a exámenes visuales anuales. Además, toda el personal pasa por un proceso de vacunación dos veces al año. En caso de cualquier alerta epidemiológica que sea emitida por Salud Pública, se realiza una jornada de vacunación.

MA
JH
JGT

CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN

Luego de revisar y ponderar el contenido de las **Ofertas Técnicas "Sobre A"** presentadas por los oferentes Sabe MG S.R.L., Waterlux Enterprises S.R.L., Cantabria Brand Representative S.R.L., Disla Uribe Koncepto S.R.L. y L.B. Eventos Sociales S.R.L., y sus posteriores subsanaciones, así como también las evidencias recogidas mediante la visita de inspección a las instalaciones de los mismos, de acuerdo a lo requerido en el Pliego de Condiciones y las Especificaciones Técnicas, del procedimiento de referencia **PROINDUSTRIA-CCC-LPN-2018-0001 "Contratación de Servicios de Suministro de Alimentos para los Empleados de Proindustria"** y en cumplimiento a la ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones y su reglamento de aplicación 543-12, esta Comisión de Peritos designada para tales fines recomienda:

PRIMERO: Notificar a las empresas detalladas a continuación que su **Oferta Técnica "Sobre A"** califica para el procedimiento de referencia al cumplir sustancialmente con las especificaciones suministradas a través del pliego de condiciones y las especificaciones técnicas del referido proceso, quedando habilitadas para la siguiente fase del proceso, correspondiente a la Apertura y Lectura de la **Oferta Económica "Sobre B"**:

- **Sabe MG S.R.L.**
- **Waterlux Enterprises S.R.L.**
- **L.B. Eventos Sociales S.R.L.**

SEGUNDO: Notificar a la empresa **Disla Uribe Koncepto S.R.L.**, que debido a que su propuesta técnica no cumple con el literal B- Documentación Financiera, numeral 1, ya que las Declaraciones Juradas (IR2) presentadas de los dos últimos ejercicios contables no están validadas por la DGII y no se corresponden con los estados financieros presentados, queda inhabilitada para la siguiente fase del proceso, correspondiente a la apertura y lectura de la **Oferta Económica "Sobre B"**.

TERCERO: Notificar a la empresa **Cantabria Brand Representative S.R.L.**, que a pesar de haber cumplido los documentos requeridos en el pliego de condiciones, queda inhabilitada para la siguiente fase del proceso, correspondiente a la Apertura y Lectura de la **Oferta Económica "Sobre B"**, debido a las condiciones en la que se encuentran sus instalaciones, en las que se pudo verificar problemas de filtración en áreas de importancia para poder entregar un producto final de calidad y que no afecte la salud de los consumidores, como es el almacén, así como un área de lavado que no está debidamente aislada de factores contaminantes externos y además presenta filtraciones.

Estas recomendaciones están sustentadas en que el Pliego de Condiciones entre otros aspectos, establece lo siguiente:


- **Estándares de calidad:** El oferente debe contar con los estándares de calidad certificados en manipulación de alimentos, control bacteriológico y químicos de agua, de abastecimiento, formación específica del personal de comida, entre otros. El Centro de Desarrollo y Competitividad Industrial (PROINDUSTRIA) realizará

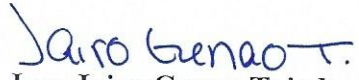
mínimo una visita de inspección previa a las instalaciones de producción de los Oferentes precalificados en la evaluación documental del Sobre A, como parte del proceso de la evaluación técnica, a fin de constatar que las mismas son afines a la presentación de su oferta y al objeto de este proceso, para comprobar su capacidad, estado de sus equipos, vehículos de transporte, buen manejo de los alimentos y **cumplimiento de protocolo de higiene y conservación de alimentos.**

- La Entidad Contratante rechazará toda Oferta que no se ajuste sustancialmente al Pliego de Condiciones Específica. No se admitirán correcciones posteriores que permitan que cualquier Oferta, que inicialmente no se ajustaba a dicho Pliego, posteriormente se ajuste al mismo.
- Antes de proceder a la evaluación detallada del "**Sobre A**", los Peritos determinarán si cada Oferta se ajusta sustancialmente al presente Pliego de Condiciones Específica; o si existen desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o de tipo subsanables de conformidad a lo establecido en el numeral 1.21 del presente documento.
- En los casos en que se presenten desviaciones, reservas, omisiones o errores de naturaleza o tipo subsanables, los Peritos procederán de conformidad con los procedimientos establecidos en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

Siendo las **11.00 a.m.** horas de la fecha que antecede este documento damos por terminado el **Informe Final de Evaluación de Ofertas Técnicas "Sobre A"** del procedimiento de referencia.

POR LA COMISIÓN DE PERITOS:


Lic. José Miguel Mejía
Analista II, Depto. Revisión y Análisis
Perito.


Ing. Jairo Genao Tejada
Enc. Div. de Registro, Control y Nómina
Perito.


Lic. María Atagracia Correa
Enc. Depto. de Recursos Humanos
Perito.