

ENMIENDA NÚM. 001

ENMIENDA AL PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE CÁTERING PARA MÚLTIPLES ACTIVIDADES DE GOBIERNO A SER REALIZADAS EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL RELACIONADAS CON EL MINISTERIO ADMINISTRATIVO DE LA PRESIDENCIA, LOS CONSEJOS DE GOBIERNO, LA PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA, VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA Y OTRAS ENTIDADES GUBERNAMENTALES ADSCRITAS.

REFERENCIA: MAPRE-CCC-LPN-2025-0003

En Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana, el día veinticuatro (24) de marzo del año dos mil veinticinco (2025), se reúnen los miembros del Comité de Compras y Contrataciones del Ministerio Administrativo de la Presidencia, quienes suscriben el presente instrumento en el domicilio de ese Ministerio, sito en la avenida México esquina avenida Doctor Delgado, Ensanche Gascue, Palacio Nacional, de esta ciudad.

En virtud del artículo 107 del Decreto núm. 416-23, de fecha 14 de septiembre de 2023, que establece el Reglamento de Aplicación de la Ley núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras y sus modificaciones, el Comité de Compras y Contrataciones del Ministerio Administrativo de la Presidencia ha de decidido introducir modificaciones al Pliego de Condiciones del procedimiento MAPRE-CCC-LPN-2025-0003, mediante las siguientes resoluciones:

A. SOBRE LA VIGENCIA Y EL TIPO DE GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA.
De conformidad con lo establecido en el artículo 197 del Reglamento núm. 416-23 de Aplicación de la Ley núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios y Obras y sus modificaciones, el cual dispone que la vigencia de la garantía de la seriedad de la oferta deberá contarse a partir de la fecha de apertura de las ofertas técnicas y cubrir hasta la fecha de suscripción del contrato.

PRIMERO: Se modifica el literal c) “Plazo mantenimiento de oferta” del punto 11.2 “Contenido de la Oferta Económica”, página 15, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

“Las ofertas presentadas por los oferentes deben estar vigentes hasta el día 6 de junio del 2025.

Se podrá solicitar a los(as) oferentes/proponentes una prórroga, antes del vencimiento del periodo de validez de sus ofertas, con indicación del plazo. Los(as) oferentes/proponentes podrán rechazar dicha solicitud, considerándose por tanto que han retirado sus ofertas. Aquellos(as) que la consientan no podrán modificar sus ofertas y deberán ampliar el plazo de la garantía de seriedad de la oferta oportunamente constituida.”

SEGUNDO: Se modifica el literal d) “Garantía de seriedad de la oferta” del punto 11.2 “Contenido de la Oferta Económica”, página 16, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

“Con la finalidad de asegurar que los oferentes y posibles adjudicatarios no retiren, sin causa justificada las ofertas presentadas en el procedimiento de selección, y a fin de proteger al Ministerio Administrativo de la Presidencia (MAPRE) frente a dicho incumplimiento, se requerirá que los oferentes/proponentes de ambos lotes constituyan

J.L.G.

MEIV

K.P.P.

A.M.S.

opinion

ENMIENDA NÚM. 001

una garantía de seriedad de la oferta. Esta garantía deberá cumplir con las siguientes características:

- 1) Póliza de seguro por un monto equivalente a uno por ciento (1%) del monto de la oferta a presentar.
- 2) En la misma moneda de la oferta, dígase en pesos dominicanos (RD\$).
- 3) En beneficio del Ministerio Administrativo de la Presidencia (MAPRE).
- 4) Incondicional, irrevocable y renovable.
- 5) Con una vigencia hasta el 6 de junio del 2025.
- 6) La póliza deberá ser emitida por una entidad avalada por la Superintendencia de Seguros y de solvencia suficiente.”

B. SOBRE EL CARÁCTER SUBSANABLE DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA. De conformidad con lo establecido en el artículo 198 del Reglamento núm. 416-23, el cual establece que, en caso de que la garantía de seriedad de la oferta contenga errores materiales o en la moneda solicitada, podrá requerirse al oferente la corrección de dichos errores,.

TERCERO: Se modifica el numeral 4) del punto 11.2.1 “Documentos de la Oferta Económica Sobre B”, página 20, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

J.L.G.

“4) *Garantía de la Seriedad de la Oferta. Con los requisitos y condiciones establecido en el numeral 11.2 literal d) del presente pliego de condiciones. (Subsanable únicamente errores materiales o en la moneda, no así su omisión)*”

MEIV

CUARTO: Se modifica la Tabla del punto 12.2 “Metodología y criterios de evaluación de oferta económica”, páginas 27 y 28, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

K.P.P.

| <i>Propuesta económica</i> | | |
|--|--|-------------------------|
| <i>Criterio a evaluar</i> | <i>Documento a presentar</i> | <i>Cumple/No Cumple</i> |
| <i>Presupuesto debidamente detallado</i> | <i>Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033) (No Subsanable)</i> | |
| <i>Oferta económica presentada en pesos dominicanos (RD\$)</i> | <i>Plantilla de Precios para servicios de catering (No Subsanable)</i> | |
| | <i>Cotización Evento Tipo para servicios de catering (No Subsanable)</i> | |
| <i>Garantía de la Seriedad de la Oferta. Correspondiente a póliza de seguro por un monto equivalente a uno por ciento (1%) del monto de la oferta presentada</i> | <i>Garantía de seriedad de la oferta presentada (Subsanable únicamente errores materiales o en la moneda, no así su omisión)</i> | |

A.A.

opinion

C. SOBRE EL ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO.

QUINTO: Se modifica el punto 12.1.2 “Metodología y criterios de evaluación para la documentación financiera”, páginas 22 y 23, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

La documentación financiera debe permitir validar que el oferente/proponente cuenta con estabilidad financiera para ejecutar satisfactoriamente el eventual contrato. En tal sentido, el Oferente/Proponente debe acreditar su capacidad financiera con los

ENMIENDA NÚM. 001

documentos requeridos en el 11.1.1 literal b) sobre “documentación financiera” del presente pliego de condiciones que solo podrá ser evaluada bajo la metodología CUMPLE/NO CUMPLE.

En lo relativo a los estados financieros, el análisis por parte de la institución contratante consistirá en lo siguiente:

a) Índice de solvencia = $ACTIVO\ TOTAL / PASIVO\ TOTAL$

Límite establecido: Mayor 0.90

Mayor o igual que ≥ 0.90 (Cumple)

Menor que ≤ 0.90 (No cumple)

b) Índice de liquidez corriente = $ACTIVO\ CORRIENTE / PASIVO\ CORRIENTE$

Límite establecido: Mayor 0.90

Mayor o igual que ≥ 0.90 (Cumple)

Menor que ≤ 0.90 (No cumple)

c) Índice de endeudamiento $PASIVO\ TOTAL / ACTIVO\ TOTAL$

Límite establecido: Menor 0.70

Menor o igual que ≤ 0.70 (Cumple)

Mayor que ≥ 0.70 (No cumple)

Si el Oferente/Proponente es un consorcio acreditará los indicadores de capacidad financiera de la siguiente manera:

- En caso de que la oferta sea presentada por un Consorcio se aceptará la sumatoria de la partida de patrimonio de sus últimos Estados Financieros presentados por las empresas que conforman el Consorcio, para alcanzar con el monto mínimo requerido.

J.L.G.

MEIV

K.P.P.

A.R.A

[Handwritten signature]

| Documentación financiera | | |
|--|--|------------------------------|
| Criterio a evaluar | Documento a evaluar | Cumple/ No Cumple |
| Verificación de ingresos por ventas del Oferente | Copia de las últimas dos (2) Declaraciones Juradas Anuales del Impuesto Sobre la Renta de Sociedades y Personas Físicas presentadas ante la Dirección General de Impuestos Internos (Formularios IR-1 e IR-2) de los dos años inmediatamente anteriores a la Licitación en el que se verifique que los ingresos por venta del Oferente son iguales o mayores, en al menos uno de esos años, al monto de la contratación correspondiente a lo(s) Lote(s) Requerido(s) por la(s) cual(es) el Oferente presenta Oferta (Subsanable solo la omisión, no así el resultado) | |
| Índice de solvencia = $ACTIVO\ TOTAL / PASIVO\ TOTAL$ Límite establecido: Mayor 0.90 | Estado(s) Financiero(s) de los últimos dos (2) periodos fiscales consecutivos, certificado(s) por una firma de auditores o | |

ENMIENDA NÚM. 001

| Documentación financiera | | |
|---|---|------------------------------|
| Criterio a evaluar | Documento a evaluar | Cumple/ No Cumple |
| Mayor o igual que ≥ 0.90 (Cumple) Menor que ≤ 0.90 (No cumple) | un CPA (contador público autorizado). Los valores contenidos en los renglones de los Estados Financieros deber ser igual a los declarados en el formulario IR2 del periodo fiscal correspondiente. (Subsanable solo la omisión, no así el resultado) | |
| Índice de liquidez corriente = $\text{ACTIVO CORRIENTE} / \text{PASIVO CORRIENTE}$ Límite establecido: Mayor 0.90 Mayor o igual que ≥ 0.90 (Cumple) Menor que ≤ 0.90 (No cumple) | | |
| Índice de endeudamiento $\text{PASIVO TOTAL} / \text{ACTIVO TOTAL}$ Límite establecido: Menor 0.70 Menor o igual que ≤ 0.70 (Cumple) Mayor que ≥ 0.70 (No cumple) | | |

D. SOBRE LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

SEXTO: Se modifica el carácter no subsanable de los numerales 1), 3), 6), 7) y 8) del punto 11.1.2 “Documentación técnica [NO SUBSANABLE]”, páginas 13 y 14, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

11.1.2 Documentación técnica:

a) De la persona jurídica:

1) Certificaciones de experiencias de entidades públicas o privadas, que muestren conformidad con los servicios de catering recibidos en actividades para, cuando menos, 300 personas, conforme al objeto de la presente contratación (**Mínimo 3 Certificaciones**) (**Subsanable**). Las certificaciones deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Evidenciar, que el oferente, cumplió de manera satisfactoria la ejecución de la contratación que se trate respecto a la entrega de los bienes y/servicios.
- Debe ser emitida por el contratante (empresa o institución con quien se haya contratado anteriormente).
- Contener: nombre de la institución contratante (emisor), nombre del proveedor (oferente), teléfono y dirección de quien la emite.
- No pueden ser emitidas por empresas socias o relacionadas al oferente y deben estar debidamente firmadas y selladas.

2) Catálogo, con fotografías, de mínimo 10 eventos realizados (5 en espacios abiertos y 5 espacios cerrados) (**No Subsanable**)

3) Copia de los certificados de propiedad (matriculas) de vehículos (tipo camión, camioneta, furgoneta o similar) emitidos a nombre del Oferente disponibles a la fecha para la prestación de servicios de catering o, en su defecto, de los contratos de alquiler suscritos y vigentes en tal sentido, en cuyo caso deberá incluir (i) copia de los certificados de propiedad (matriculas) -a nombre del arrendador- de los referidos vehículos, y (ii) copia de la cédula de identidad o certificado de registro mercantil del arrendador, de forma que se evidencie que el contrato de arrendamiento fue suscrito por quien detenta la calidad para ello. (**Subsanable**)

J.L.G.

MEIV

K.P.P.

A.M.

[Handwritten signature]

ENMIENDA NÚM. 001

- 4) Carta de compromiso aceptando las condiciones de ejecución y entrega establecidas en este Pliego de Condiciones Específicas, debidamente firmada y sellada por la persona autorizada a firmar **(No Subsanable)**
- 5) Declaración del Oferente en la que manifieste su capacidad para ejecutar, al menos, tres (3) eventos simultáneamente, así como para transportar los alimentos y equipos necesarios para el servicio de catering en las localidades indicadas por MAPRE, conforme al Lote en el que participa. **(No Subsanable)**
- 6) Copia fotostática de la certificación vigente en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en Cocinas (NORDOM 646), emitida por INDOCAL. **(Subsanable)**
- 7) Copia fotostática de la certificación vigente sobre Higiene de los Alimentos (NORDOM 646), emitida por INDOCAL. **(Subsanable)**
- 8) Copia fotostática de la certificación o permiso sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública. En caso de renovación, deberá presentar el comprobante de solicitud de renovación con fecha anterior a la fecha de presentación de la oferta, con el número de expediente asignado por el Ministerio de Salud Pública para poder validar el estatus de la misma, así como el acuse de la solicitud de renovación. **(Subsanable)**
- 9) El oferente deberá presentar los reportes de fumigación correspondientes a los últimos tres meses, que índice: que proveedor de dicho servicio, método de aplicación para control de plagas, la frecuencia y los productos aplicados aprobados por la industria alimentaria. **(Subsanable)**
- 10) Diez fotografías de las instalaciones del oferente, que incluyan áreas internas (cocina, interiores de frigoríficos, almacenes, despensas, gabinetes), externas (baños para damas y caballeros, comedores), así como los cambros y carros disponibles para su uso **(No Subsanable)**

b) Experiencial del personal propuesto:

- 1) Planilla de personal fijo (formulario DGT-3), emitida por el Ministerio de Trabajo a través del Sistema Integrado de Registro Laboral, que evidencie que el oferente cuenta, como mínimo, 10 empleados. **(No subsanable)**
- 2) Registro del personal de plantilla del oferente (formulario SNCC.F.037). **(No subsanable)**
- 3) Experiencia profesional del personal principal (formulario SNCC.D.048), con el fin de acreditar al menos dos (2) años de experiencia mínima. **(No subsanable)**

E. SOBRE LA METODOLOGÍA Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

SEPTIMO: Se elimina el documento a evaluar consistente en “Diez fotografías de las instalaciones del oferente que serán utilizadas para la preparación de alimentos, con el fin de verificar que los mismos están debidamente almacenados y señalizados para prevenir la contaminación cruzada. **(No subsanable)**” de la tabla de evaluación de propuesta técnica del punto 12.1.3 “Metodología y criterios de evaluación para la documentación técnica”, página 25.

OCTAVO: Se modifica el numeral 12.1.3 “Metodología y criterios de evaluación para la documentación técnica”, páginas 23, 24 y 25, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

J.L.G.

MEIV

K.P.P.

A.A.

gabon

ENMIENDA NÚM. 001

| <i>Propuesta técnica</i> | | |
|--|---|------------------------------|
| <i>Criterio a evaluar</i> | <i>Documento a evaluar</i> | <i>Cumple/ No Cumple</i> |
| <p>Verificar que el oferente cuenta con la capacidad requerida por la institución para suministrar los Servicios de forma adecuada</p> | <p><i>Certificaciones de experiencias de entidades públicas o privadas, que muestren conformidad con los servicios de catering recibidos en actividades para, cuando menos, 300 personas, conforme al objeto de la presente contratación (Mínimo 3 Certificaciones) (Subsanable)</i></p> | |
| | <p><i>Catálogo, con fotografías, de mínimo 10 eventos realizados (5 en espacios abiertos y 5 espacios cerrados) (No subsanable)</i></p> | |
| | <p><i>Copia de los certificados de propiedad (matrículas) de vehículos (tipo camión, camioneta, furgoneta o similar) emitidos a nombre del Oferente disponibles a la fecha para la prestación de servicios de catering o, en su defecto, de los contratos de alquiler suscritos y vigentes en tal sentido, en cuyo caso deberá incluir (i) copia de los certificados de propiedad (matrículas) - a nombre del arrendador- de los referidos vehículos, y (ii) copia de la cédula de identidad o certificado de registro mercantil del arrendador, de forma que se evidencie que el contrato de arrendamiento fue suscrito por quien detenta la calidad para ello. (Subsanable)</i></p> | |
| | <p><i>Carta de compromiso aceptando las condiciones de ejecución y entrega establecidas en este Pliego de Condiciones Específicas, debidamente firmada y sellada por la persona autorizada a firmar (No subsanable)</i></p> | |
| | <p><i>Declaración en la cual el Oferente/Proponente manifieste que se encuentra en capacidad de realizar, como mínimo, tres (3) eventos de manera simultánea con la capacidad y características que se indican en la ficha técnica, de igual manera indique que tiene la capacidad de transportar los bienes y equipos necesarios para el catering en las localidades que el MAPRE les indique (No subsanable)</i></p> | |
| | <p><i>Copia fotostática de la certificación vigente en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en Cocinas (NORDOM 646), emitida por INDOCAL (Subsanable)</i></p> | |
| | <p><i>Copia fotostática de la certificación vigente sobre Higiene de los Alimentos (NORDOM 646), emitida por INDOCAL. (Subsanable)</i></p> | |
| | <p><i>Copia fotostática de la certificación o permiso sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública. En caso de renovación, deberá presentar el comprobante de solicitud de renovación con fecha</i></p> | |

J.L.G.

HEIV

K.P.P.

ANA

(Signature)

ENMIENDA NÚM. 001

| Propuesta técnica | | |
|---------------------------|--|------------------------------|
| Criterio a evaluar | Documento a evaluar | Cumple/ No Cumple |
| | <i>anterior a la fecha de presentación de la oferta, con el número de expediente asignado por el Ministerio de Salud Pública para poder validar el estatus de la misma, así como el acuse de la solicitud de renovación. (Subsanable)</i> | |
| | <i>El oferente deberá presentar los reportes de fumigación correspondientes a los últimos tres meses, que índice: que proveedor de dicho servicio, método de aplicación para control de plagas, la frecuencia y los productos aplicados aprobados por la industria alimentaria. (Subsanable)</i> | |
| | <i>Diez fotografías de las instalaciones del oferente, que incluyan áreas internas (cocina, interiores de frigoríficos, almacenes, despensas, gabinetes), externas (baños para damas y caballeros, comedores), así como los cambros y carros disponibles para su uso. (No subsanable)</i> | |
| | <i>Planilla de personal fijo (formulario DGT-3), emitida por el Ministerio de Trabajo a través del Sistema Integrado de Registro Laboral, que evidencie que el oferente cuenta, como mínimo, con 10 empleados (No subsanable)</i> | |
| | <i>Registro del personal de plantilla del oferente (formulario SNCC.F.037) (No subsanable)</i> | |
| | <i>Experiencia profesional del personal principal (formulario SNCC.D.048), con el fin de acreditar al menos dos (2) años de experiencia mínima (No subsanable)</i> | |

J.L.G.

MEIV

K.P.P.

A.A.

Opin

- F. SOBRE LA PLANTILLA DE PRECIOS.** Se modifica el numeral 2) del punto 11.2.1 “Documentos de la oferta económica Sobre B”, pagina 17, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

“2) Plantilla de precios firmada y sellada. Esta plantilla sirve como guía para establecer los precios unitarios de los alimentos y bebidas asociados a esta Licitación. El Oferente deberá presentarla para su revisión y evaluación por parte de la institución contratante. Dicha plantilla permitirá la aprobación de las cotizaciones de los pedidos realizados según requerimiento. Por lo tanto, las cotizaciones presentadas por quien(es) eventualmente resulte(n) Adjudicatario(s) deberán coincidir con los precios establecidos en la plantilla. (No Subsanable)

ENMIENDA NÚM. 001

*Si bien los montos presentados mediante la Plantilla de Precios tienen carácter ilustrativo y referencial, los mismos deben guardar relación con la dinámica de costos ordinaria de la prestación de los servicios de catering, por lo que -en aplicación del principio de buena fe- **los Oferentes deberán presentar Plantilla de Precios que se enmarque en los precios de mercado o en los precios facturados a la Institución contratante por quien(es) eventualmente resulte(n) Adjudicatario(s).***

Los precios consignados en la Plantilla de Precios no deberán incluir costos de transporte ni de presentación del servicio (ya sea en modalidad buffet o empaquetado), sino exclusivamente el precio de los alimentos requeridos.

G. SOBRE LA COTIZACIÓN EVENTO TIPO. Se modifica el numeral 3) del punto 11.2.1 “Documentos de la oferta económica Sobre B”, páginas 18 y 19, para que en lo adelante se lea de la siguiente manera:

3) *Cotización Evento Tipo. El Oferente deberá presentar la Cotización de Evento Tipo debidamente completada, firmada y sellada, según el Lote en el que participe. Este documento deberá coincidir con la Plantilla de Precios solicitada en el presente proceso de licitación y será objeto de revisión y evaluación por parte de la institución contratante. (No Subsanable)*

a) *En caso de que vaya a presentar Oferta por el Lote 1 Requerido:*

| LICITACIÓN MAPRE COTIZACIÓN EVENTO TIPO | | | | | |
|---|--|----------------------|--------|-----------------|--------------|
| NOMBRE DEL OFERENTE: _____ | | | | | |
| <i>Lugar a celebrarse: Palacio Nacional, ubicado en la Av. México esquina Calle Dr. Delgado, sector Gascue, Distrito Nacional</i> | | | | | |
| Modalidad Buffet | | | | | |
| <i>Evento desarrollado de 12:00 p.m. a 3:00 p.m. (tres horas de duración) Para 300 personas</i> | | | | | |
| Ítem | Descripción | Cantidad de Personas | Unidad | Precio Unitario | Precio Total |
| 01 | <i>Almuerzo A: Panecillos variados, ensalada verde, arroz con puerro, plátano maduro y bacon, pechuga de pollo a la crema, pollo a la plancha, pollo a la cordon bleu, mero a la criolla, res al vino tinto, filete de cerdo y pastelón de berenjena</i> | 300 | UD | RDS | RDS |
| 02 | <i>Postres: Galletas variadas, mini cheesecakes, brownies, mini pie de limón, tres leches, flan de leche y coco, frutas en</i> | 300 | UD | RDS | RDS |

J. L. G.

MEIN

K. P. P.

ANA

Open

ENMIENDA NÚM. 001

| | | | | | |
|-------------------------------|---|-----|----|------|------|
| | <i>almíbar, coco horneado, donas, pecan pie y mousse de chinola</i> | | | | |
| 03 | <i>Bebidas No Alcohólicas: Jugos naturales, refrescos, agua con gas, agua natural, café, leche e infusiones</i> | 300 | UD | RD\$ | RD\$ |
| 04 | <i>Transporte</i> | N/A | SV | RD\$ | RD\$ |
| 05 | <i>Personal de servicio</i> | 10 | SV | RD\$ | RD\$ |
| 06 | <i>Montaje</i> | 300 | SV | RD\$ | RD\$ |
| <i>Sub-Total General RD\$</i> | | | | | |
| <i>ITBIS 18% RD\$</i> | | | | | |
| <i>Total General RD\$</i> | | | | | |

b) *En caso de que vaya a presentar Oferta por el Lote 2 Requerido:*

| LICITACIÓN MAPRE COTIZACIÓN EVENTO TIPO | | | | | |
|--|--|----------------------|--------|-----------------|--------------|
| NOMBRE DEL OFERENTE: _____ | | | | | |
| Modalidad empaquetado | | | | | |
| <i>Lugar a celebrarse: Centro de Convenciones, Santiago de los Caballeros Evento desarrollado de 8:00 a.m. a 1:00 p.m. (cinco horas de duración) Para 500 personas</i> | | | | | |
| Ítem | Descripción | Cantidad de Personas | Unidad | Precio Unitario | Precio Total |
| 01 | <i>Desayuno A: Desayuno dominicano (mangú, salami, queso y huevo), bacon, club sándwich, sándwich cubano, sándwich de jamón y queso</i> | 500 | UD | RD\$ | RD\$ |
| 02 | <i>Picaderas: Mini wraps surtidos, mini sándwiches surtidos, frutos secos y nueces, frutas de temporada empacadas, tabla de embutidos, pastelitos, quipes, croquetas, mini quiches surtidos, pizzitas, bolitas de queso, pinchos surtidos de res y/o vegetales, satay y arancini</i> | 300 | UD | RD\$ | RD\$ |
| 03 | <i>Bebidas No Alcohólicas: Jugos naturales, refrescos, agua con gas, agua natural, café, leche e infusiones</i> | 500 | UD | RD\$ | RD\$ |
| 04 | <i>Transporte</i> | N/A | SV | RD\$ | RD\$ |
| 05 | <i>Personal de servicio</i> | 20 | SV | RD\$ | RD\$ |
| <i>Sub-Total General RD\$</i> | | | | | |
| <i>ITBIS 18% RD\$</i> | | | | | |
| <i>Total General RD\$</i> | | | | | |

J.L.G.

NEIV

K.P.P.

A.M.

[Handwritten signature]

ENMIENDA NÚM. 001

Salvo lo dispuesto anteriormente, la presente enmienda no tiene incidencia alguna respecto de los demás términos y condiciones contenidos en el Pliego de Condiciones.

Este acto administrativo emitido por el Comité de Compras y Contrataciones es susceptible de ser impugnado en sede administrativa mediante la interposición de un recurso jerárquico, dentro del plazo de diez (10) días hábiles, conforme a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 67 de la Ley núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones Públicas, y sus modificaciones, así como en el párrafo I del artículo 20 de la Ley núm. 107-13, sobre los Derechos de las Personas en sus Relaciones con la Administración Pública y de Procedimiento Administrativo.

De igual manera, puede ser recurrido en sede judicial mediante la presentación de un recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior Administrativo, dentro del plazo de treinta (30) días, en virtud de lo establecido en los artículos 1 y 5 de la Ley núm. 13-07 y en el artículo 1 de la Ley núm. 1494, que crea el Tribunal Superior Administrativo.

Ambos plazos comenzarán a contarse a partir del día siguiente a la publicación o notificación de este acto.

Los presentes, de manera unánime, expresan su conformidad, por lo que se da por concluida la reunión a las 10:00 a.m. del día veinticuatro (24) de marzo del año dos mil veinticinco (2025).

| | |
|--|---|
|  Joel Antonio López Gómez Director de Gabinete En representación del Presidente del CCC |  Marie Esther Infante Vargas Directora Jurídica |
|  Juana Teresa Báez Vasallo Directora Financiera |  Anabelle Reynoso Adolphus Directora de Planificación y Desarrollo |
|  Katherine Peña Peguero Responsable de Libre Acceso a la Información Pública | |

