



REPÚBLICA DOMINICANA

Instituto Nacional de Formación Técnico Profesional



PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS PARA
CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

“Servicios de Almuerzos, para colaboradores de la Oficina Nacional,
Edificio Corporativo Institucional, Gerencia Regional Central, Este, Sur,
Norte y las Oficinas Satélites”

Licitación Pública Nacional

INFOTEP-CCC-LPN-2021-0002

ENMIENDA No. I

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
26 de mayo de 2021

(Handwritten signatures and initials)
L.S.P.S.
L.P.
P.P.

ENMIENDA No. 1

Referencia: Licitación Pública Nacional: INFOTEP-CCC-LPN-2021-0002

Para "Servicios de Almuerzos, para colaboradores de la Oficina Nacional, Edificio Corporativo Institucional, Gerencia Regional Central, Este, Sur, Norte y las Oficinas Satélites"

A: Todos los oferentes interesados

De: Departamento de Compras y Contrataciones

El Departamento de Compras y Contrataciones del INFOTEP les informa que, mediante la enmienda no. 1 modifica la sección: II los puntos: 2.4.1 Cronograma de la Licitación Pública Nacional, 2.8.3 El Proveedor y sus Facilidades, 2.10.1 Resultados o Productos Esperados 3.4 Criterios de Evaluación 3.5, Evaluación Financiera y Legal y 4.1 Criterios de adjudicación, para que en lo adelante diga:

2.4.1 Cronograma de la Licitación Pública Nacional:

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación y llamado a participar en Proceso de Comparación de Precios	lunes, 03 de mayo de 2021 y martes, 04 de mayo de 2021
2. Período para realizar consultas por parte de los Oferentes	Desde: lunes, 03 de mayo de 2021 Hasta el miércoles, 26 de mayo de 2021 <i>Hasta las 12:00 Medio día.</i>
3. Plazo para emitir respuesta por parte del Comité de Compras y Contrataciones, mediante circulares o enmiendas	Hasta el martes, 08 de junio de 2021
4. Recepción Sobre A y Sobre B, y Apertura de los Sobres A	La recepción de las propuestas se realizará desde el viernes, 18 de junio de 2021 hasta las 09:00 a.m. del lunes, 21 de junio de 2021 Lugar: Unidad de Compras e Inventario.. Edificio Corporativo (ECI) del INFOTEP. Miraflores, D.N.



L.S.C.S.




	Apertura: lunes, 21 de junio de 2021 , a las 10:00 a.m.; Lugar: Edificio Corporativo (ECI) del INFOTEP. Miraflores, D.N.
5. Verificación, Validación y Evaluación contenido de las Propuestas Técnicas "Sobre A".	Desde el lunes, 21 de junio de 2021 Hasta el viernes, 02 de julio de 2021
6. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables.	martes, 06 de julio de 2021
7. Periodo de subsanación de ofertas	viernes, 09 de julio de 2021
8. Período de Ponderación de Subsanaciones	martes, 13 de julio de 2021
9. Notificación Resultados del Proceso de Subsanación y Oferentes Habilitados para la presentación de Propuestas Económicas "Sobre B"	miércoles, 14 de julio de 2021
10. Apertura de las Propuestas: Sobres B	Apertura: viernes, 16 de julio de 2021 , a las 10:00 a.m.; Lugar: Edificio Corporativo (ECI) del INFOTEP. Miraflores, D.N.
11. Verificación, Validación y Evaluación del contenido de las Propuestas	Desde el lunes, 19 de julio de 2021 Hasta el jueves, 22 de julio de 2021
12. Notificación de Evaluaciones	viernes, 23 de julio de 2021
13. Adjudicación	jueves, 29 de julio de 2021
14. Notificación y Publicación de Adjudicación	jueves, 05 de agosto de 2021
15. Plazo para la constitución de la Garantía Bancaria de Fiel Cumplimiento de Contrato	Desde el jueves, 05 de agosto de 2021 Hasta el jueves, 12 de agosto de 2021
16. Suscripción del Contrato	Desde el jueves, 05 de agosto de 2021 Hasta el jueves, 02 de septiembre de 2021
17. Publicación de los Contratos en el portal institución y en el portal administrado por el Órgano Rector.	Inmediatamente después de suscritos por las partes

EE

Q. M.

J.P.P.
L.S.C.S.

2.8.3 El Proveedor y sus Facilidades:

- **Ubicación Geográfica:** para garantizar el suministro a tiempo de las raciones y la conservación del estado fresco y adecuado al consumo, **el centro de distribución o local donde se elaboren los alimentos debe estar localizado según la Provincia donde se solicite el servicio.** Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita.
- **Planta Física y Equipamiento:** para validar el cumplimiento de las normas y mejores prácticas sobre el acondicionamiento de planta física para el almacenaje, elaboración y manipulación de alimentos, el equipo de peritos actuantes realizará visitas a las facilidades de los oferentes para validar: las condiciones de la planta física, almacenamiento de los alimentos, limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies.
- **Sistema de higiene y control de calidad:** el oferente debe presentar calidad sanitaria, para certificar la aplicación de las normas y mejores prácticas sobre higiene y calidad, adicionalmente los equipos de peritos actuantes realizarán una visita a las facilidades de los oferentes, donde se tomarán fotografías durante el proceso de evaluación con la finalidad de que sean soporte para las evidencias de la visita y validarán lo siguiente:
 - Indumentaria del Personal.
 - Manipulación higiénica de los alimentos.

Er

2.10.1 Resultados o Productos Esperados:

- Los productos o resultados que debe entregar el Proponente que resulte Adjudicatario son los siguientes:
- Alimentos de calidad, con un menú balanceado y variado, como se indica en el 2.8; excelente servicio a los usuarios; área limpia y organizada; asegurar inventario suficiente de enseres (platos, cubiertos, etc.) para cubrir las necesidades; así como un alto estándar de calidad en todo lo relacionado al servicio.

[Handwritten signature]

LS.CS.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

3.4 Criterios de Evaluación

3.5 Criterios de Evaluación

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar el cumplimiento de las especificaciones técnicas del servicio solicitado, los cuales serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE / NO CUMPLE".

3.6 Evaluación Financiera y Legal

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos financieros y legales serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE/ NO CUMPLE":

El Proponente deberá ser una persona (natural o jurídica), (nacional o extranjera) que reúna las calificaciones siguientes:

- Es obligatorio asegurar la entrega en el tiempo solicitado.
- La comisión evaluadora verificará y validará las ofertas dando cumplimiento a los principios establecidos por la Ley No. 340-06 y su Reglamento de Aplicación No. 543-12 sobre eficiencia, igualdad y libre competencia, transparencia, objetividad, economía, celeridad y, además, que regulen la actividad contractual asegurándose de calificar técnica y económicamente las propuestas.
- **Elegibilidad:** Que el Oferente está legalmente autorizado para realizar sus actividades comerciales en el país, que se encuentra al día con todos sus compromisos fiscales y que está inscrito para ser proveedor del Estado.

3.7 Evaluación Técnica

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos, los cuales podrán ser evaluados bajo la modalidad de "CUMPLE/NO CUMPLE".

- **Experiencia:** Debe presentar un listado de las empresas a la cual le ha brindado los servicios de catering, y un mínimo de tres cartas de referencias de sus tres principales clientes para fines de confirmación del servicio brindado.
- *EL INFOTEP se reserva el derecho de visitar las instalaciones del oferente, para comprobar que cumple con los estándares solicitados.*
- **Lo técnico-operativo,** se refiere a la experiencia que tiene el personal para la producción en línea de alimentos, desde la recepción de la materia prima, su almacenamiento en seco & frío, técnica de preparación-presentación de los platos, introducción a las bandejas para alimentos, control de temperatura, transporte, entrega, servicio, recogida y limpieza del área donde se sirvió.
- La empresa de catering, contara con espacios por separado de producción de alimentos crudos y cocinados, evitando la contaminación cruzada.
- Las áreas, equipos, utensilios y personal que manipula alimentos están detallados a continuación respectivamente:
- **Área de Producción:** Pantry, Cocina Caliente, Carnicería, Repostería, Recepción de Alimentos, Almacén Seco, Almacén Frío Lavado de Utensilio y Desechos.
- **Equipos:** Cámaras Frigoríficas para productos no perecederos, mesas de preparación en acero inoxidable, salten volcable, marmita, extractor de humos y grasa, campanas, filtros, estufas con

- hornilla de fuego alto, horno, plancha, freidor, parrilla, mezcladora, licuadora, carros calientes, cambros y termómetros para alimentos,
- **Utensilios:** Palas en acero inoxidable, calderos, ollas, salten, cuchillos, cucharones, bandejas para alimentos, colador chino, espátulas, bowls para alimentos y pinzas.
 - **Personal que manipula alimentos:** Realizara sus actividades bajo los criterios de higiene Personal contemplado por la organización mundial de la salud:
 - 1) Mantenga la limpieza
 - 2) Separa alimentos crudos y cocinados
 - 3) Cocine completamente
 - 4) Mantenga los alimentos a temperaturas seguras (Refrigeración de 0 a 5 grados Congelación-18 grados / Caliente 63 grados Celsius de exhibición)
 - 5) Use agua (el agua debe cumplir con la NORDOM 42-05) y materias primas seguras (productos que no estén vencido, adulterados, abultados o abollados)
 - **Calificación Técnica:** Presentar los documentos enumerados, para los documentos que evidencien situación financiera, estados financieros certificados por un contador público autorizado, para determinar el índice de solvencia, preparación técnica mínima del personal de cocina: Curso básico de cocina, Curso de Higiene y Manipulación de alimentos, Servicio al cliente, Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.

Es requisito obligatorio que el oferente tenga implementados programas de sanidad e inocuidad competentes en el sector de alimentos; para evidenciar este punto deberá presentar documentación que compruebe sus certificaciones, o reportes de pasadas auditorías realizadas por una compañía certificada o entidad competente en el área.

- **Capacidad Instalada:** Condición sanitaria de la infraestructura: pisos, paredes y techo, que no sean porosos y que su limpieza sea de fácil ejecución para eliminar bacterias y virus. Puertas de accesos con giro hacia fuera y hacia dentro. Ventanas con protección contra acceso de plagas y polvo del exterior. Que cuente con los equipos contra incendio (Extintores tipo K, Alarma, Mantas contra fuego, tuberías señalizadas y llave de cierre identificada). Equipos y utensilios de cocina certificados por la FDA, vehículos de transporte sellados, con facilidad de limpieza, libre de contaminación y de uso exclusivo para transporta alimentos.
- **Auditoria de Higiene:** La ficha de auditoria cubre las áreas con mayor relevancia para la seguridad alimentaria: Calidad de agua, Exhibición de alimentos, Cocina central, Pantry, Departamento de carne y mariscos, Almacén seco, Área de empleados, limpieza y desinfección, Control de desecho.

4.1 Criterios de adjudicación



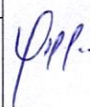
El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente/Proponente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente/Proponente cuya propuesta cumpla con los requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, teniendo en cuenta el precio, la calidad, la idoneidad del Oferente/ Proponente y las demás condiciones que se establecen en el presente Pliego de Condiciones Específicas.

- La adjudicación se realizará por ítem, es decir, que un mismo proveedor no será adjudicado en más de un ítem de cada lote.
- La adjudicación será por cuatrimestre, se hará de acuerdo a los resultados de la evaluación técnica realizada por los peritos.

Distribución:


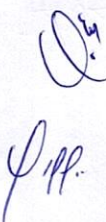
Lote	Ítem	Descripción /Especificaciones Técnicas	Unidad de Medida	Cantidad de Platos
I ONA / ECI & GRC	1	Almuerzo tipo Buffet para 476 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <i>Cuatrimstre: Agosto-noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> ONA y ECI: 476 personas DIAS: 85	Unidad	40,460
	2	Almuerzo tipo Buffet para 476 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <i>Cuatrimstre: Diciembre-Marzo 2021/2022</i> <i>Distribución:</i> ONA y ECI: 476 personas DIAS: 73	Unidad	34,748
	3	Almuerzo tipo Buffet para 476 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <i>Cuatrimstre: Abril-Julio 2022</i> <i>Distribución:</i> ONA y ECI: 476 personas DIAS: 84	Unidad	39,984


 L.S.C.S.



	4	Almuerzo tipo Buffet para 334 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <i>Cuatrimestre: Agosto-Noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> GRC: 334 personas DIAS: 85	Unidad	28,390
	5	Almuerzo tipo Buffet para 334 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <i>Cuatrimestre: Diciembre-Marzo 2021/2022</i> <i>Distribución:</i> GRC: 334 personas DIAS: 73	Unidad	24,382
	6	Almuerzo tipo Buffet para 334 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <i>Cuatrimestre: Abril-Julio 2022</i> <i>Distribución:</i> GRC: 334 personas DIAS: 84	Unidad	28,056
Total Lote I				
II "Gerencia Regional Norte" SANTIAGO	1	Almuerzo tipo Buffet para 171 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <i>Cuatrimestre: Agosto-Noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> SANTIAGO: 171 personas DIAS: 85	Unidad	14,535
	2	Almuerzo tipo Buffet para 171 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <i>Cuatrimestre: Diciembre-Marzo 2021/2022</i> <i>Distribución:</i> SANTIAGO: 171 personas DIAS: 73	Unidad	12,483

Handwritten signature

Handwritten notes: P.P. De L.S.C.S.





	3	Almuerzo tipo Buffet para 171 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Abril-Julio 2022</i> <i>Distribución:</i> SANTIAGO: 171 personas DIAS: 84	Unidad	14,364	
Total Lote II					
III "Oficina Satélite Costa Norte" PUERTO PLATA	1	Almuerzo tipo Buffet para 17 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Agosto-Noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> PUERTO PLATA: 17 personas DIAS: 85	Unidad	1,445	
	2	Almuerzo tipo Buffet para 17 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Diciembre-Marzo 2021/2022</i> <i>Distribución:</i> PUERTO PLATA: 17 personas DIAS: 73	Unidad	1,241	 L.S.C.S.
	3	Almuerzo tipo Buffet para 17 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Abril-Julio 2022</i> <i>Distribución:</i> PUERTO PLATA: 17 personas DIAS: 84	Unidad	1,428	
Total Lote III					
IV "Oficina Satélite Nordeste" San Francisco	1	Almuerzo tipo Buffet para 12 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Agosto-Noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> San Francisco Macorís: 12 personas DIAS: 85	Unidad	1,020	


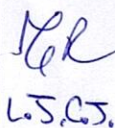


	2	Almuerzo tipo Buffet para 12 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Diciembre-Marzo 2021/2022</i> Distribución: San Francisco Macorís: 12 personas DIAS: 73	Unidad	876
	3	Almuerzo tipo Buffet para 12 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Abril-Julio 2022</i> Distribución: San Francisco Macorís: 12 personas DIAS: 84	Unidad	1,008
Total Lote IV				
V "Gerencia Regional Este" LA ROMANA	1	Almuerzo tipo Buffet para 86 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Agosto-Noviembre 2021</i> Distribución: LA ROMANA: 86 personas DIAS: 85	Unidad	7,310.00
	2	Almuerzo tipo Buffet para 86 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Diciembre-Marzo 2021/2022</i> Distribución: LA ROMANA: 86 personas DIAS: 73	Unidad	6,278.00
	3	Almuerzo tipo Buffet para 86 personas incluye: • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Abril-Julio 2022</i> Distribución: LA ROMANA: 86 personas DIAS: 84	Unidad	7,224.00
Total Lote V				


 L.S.G.S.




VI "Escuela Hotelera Higüey"	1	<p>Almuerzo tipo Buffet para 25 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p><i>Cuatrimestre: Agosto-Noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> HIGUEY: 25 personas DIAS: 85</p>	Unidad	2,125	
	2	<p>Almuerzo tipo Buffet para 25 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p><i>Cuatrimestre: Diciembre-Marzo 2021/2022</i> <i>Distribución:</i> HIGUEY: 25 personas DIAS: 73</p>	Unidad	1,825.00	
	3	<p>Almuerzo tipo Buffet para 25 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p><i>Cuatrimestre: Abril-Julio 2022</i> <i>Distribución:</i> HIGUEY: 25 personas DIAS: 84</p>	Unidad	2,100.00	
Total Lote VI					
VII "Oficina Bávaro" BAVARO	1	<p>Almuerzo tipo Buffet para 6 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p><i>Cuatrimestre: Agosto-Noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> BAVARO: 6 personas DIAS: 85</p>	Unidad	510.00	<p>En</p> <p>L.S.C.S.</p> <p>De</p> <p>P.P.</p>
	2	<p>Almuerzo tipo Buffet para 6 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p><i>Cuatrimestre: Diciembre-Marzo 2021/2022</i> <i>Distribución:</i> BAVARO: 6 personas DIAS: 73</p>	Unidad	438.00	

	3	<p>Almuerzo tipo Buffet para 6 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p>Cuatrimestre: <i>Abril-Julio 2022</i> <i>Distribución:</i> BAVARO: 6 personas DIAS: 84</p>	Unidad	504.00	
Total Lote VII					
VIII "Gerencia Regional Sur"	1	<p>Almuerzo tipo Buffet para 83 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p>Cuatrimestre: <i>Agosto-Noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> AZUA: 83 personas DIAS: 85</p>	Unidad	7,055.00	
	2	<p>Almuerzo tipo Buffet para 83 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p>Cuatrimestre: <i>Diciembre-Marzo 2021/2022</i> <i>Distribución:</i> AZUA: 83 personas DIAS: 73</p>	Unidad	6,059.00	
	3	<p>Almuerzo tipo Buffet para 83 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p>Cuatrimestre: <i>Abril-Julio 2022</i> <i>Distribución:</i> AZUA: 83 personas DIAS: 84</p>	Unidad	6,972.00	
Total Lote VIII					
IX "Centro Tecnológico" SAN JUAN DE LA MAGUANA	1	<p>Almuerzo tipo Buffet para 32 personas incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición <p>Cuatrimestre: <i>Agosto-Noviembre 2021</i> <i>Distribución:</i> SAN JUAN DE LA MAGUANA: 32 personas DIAS: 85</p>	Unidad	2,720.00	

	2	Almuerzo tipo Buffet para 32 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Diciembre-Marzo 2021/2022</i> Distribución: SAN JUAN DE LA MAGUANA: 32 personas DIAS: 73	Unidad	2,336.00		
	3	Almuerzo tipo Buffet para 32 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Abril-Julio 2022</i> Distribución: SAN JUAN DE LA MAGUANA: 32 personas DIAS: 84	Unidad	2,688.00		
Total Lote IX						
X "Oficina Satélite Barahona"	1	Almuerzo tipo Buffet para 18 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Agosto-Noviembre 2021</i> Distribución: BARAHONA: 18 personas DIAS: 84	Unidad	1,530.00		
	2	Almuerzo tipo Buffet para 18 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Diciembre-Marzo 2021/2022</i> Distribución: BARAHONA: 18 personas DIAS: 73	Unidad	1,314.00	 L.S.C.S.  	
	3	Almuerzo tipo Buffet para 18 personas incluye: <ul style="list-style-type: none"> • Dos (02) Proteínas • Tres (03) Carbohidratos • Una (01) Ensalada • Una (01) Guarnición Cuatrimestre: <i>Abril-Julio 2022</i> Distribución: BARAHONA: 18 personas DIAS: 84	Unidad	1,512.00		
Total Lote X						

Si se presentase una sola Oferta, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en el Pliego de Condiciones Específicas, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

Se mantienen intactos e invariables las secciones, términos y condiciones establecidas en el Documento Base de Condiciones Específicas y sus anexos que no han sido incluidos en esta Enmienda.

Dada en Santo Domingo, Distrito Nacional a los veintiséis (26) días del mes de mayo del año dos mil veintiuno (2021).

Firmas de los Miembros del Comité de Compras y Contrataciones:



MAIRA MORLA PINEDA
Sub-Directora General,
Presidente en Funciones del Comité de Compras y Contrataciones
en representación del Director General Rafael Santos Badía



BILMA ERASME BOURDIER
Directora de Administración y Finanzas



ONDINA MARTE MARTE
Directora de Planificación y Desarrollo



LUIS DE JESÚS CAMILO JIMÉNEZ
Resp. Oficina de Libre Acceso a la Información



CARMEN REYES VARGAS
Directora Jurídica

