

**ANEXO ENMIENDA NO. 2 LOTES 1,2,3 Y 4
LOTE 1 (SANTO DOMINGO ESTE Y HAINA)**

Contratación de servicios de alimentación para el personal que estará laborando en la intervención de dos (2) vertederos a nivel nacional por el período de cuatro (4) meses			
Ítems	Unidad de Medida	Cantidad	Descripción del servicio
1	unidad	1	<p>Santo Domingo Este: 30-servicios de alimentación (10 desayuno, 10 comidas y 10 cenas) servidos diariamente</p> <p>Haina: 60 servicios de alimentación (20desayuno, 20 comidas y 20 cenas) servidos diariamente.</p> <p>Total 90 servicios</p> <p>Observaciones:</p> <p>Los desayunos deberán ser entregados a las 6:40 a.m.</p> <p>Los almuerzos deberán ser entregados a las 11:30 a.m.</p> <p>Las cenas deberán ser entregadas a las 6:40 p.m.</p> <p>Cada servicio debe ser entregado con los protocolos de higiene de lugar, empacados en envases biodegradables, debe incluir los utensilios correspondientes, cuchara, cubiertos y cuchillo biodegradables y servilletas desechables en adición una botella de agua o jugo natural según solicitud previa a cada entrega la cual estará a cargo de servicios generales o un representante de la entidad contratante</p> <p>Con servicio de transporte incluido</p>

1. Oferta Técnica (**SNCC.F.034**) (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)
2. Dos (2) propuestas de menú mensual para cada uno de los tipos de alimentación requerida.
3. Fotografías a color del centro de producción en la que serán preparados los alimentos en las que se demuestre que las instalaciones del centro de producción o cocina industrial cumplen con las disposiciones establecidas en la NORDOM No. 646 y en las que se visualicen suelos, paredes, techos, ventanas y puertas del centro de producción y área de manipulación y conservación de alimentos, así como los equipamientos disponibles para la conservación y preparación de alimentos.
4. Descripción del programa de control de higiene aplicado en el centro de producción.
5. Tres (3) cartas de referencia mediante las cuales se evidencie que este cuenta con experiencia no menor de cinco (5) años y que ha brindado servicios a satisfacción de quienes emiten las referidas cartas
6. Indicación de los vehículos de que dispone para la entrega de los alimentos.
7. Certificación en la que se haga constar que el oferente cuenta con disponibilidad para ofrecer servicios sábados, domingos, y días feriados, inclusive en horarios nocturnos.

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN LOTE 1:

La totalidad de los almuerzos solicitados en el presente Lote deben ser entregados según las cantidades requeridas en los horarios establecidos en un periodo de cuatro (4) meses.

LOTE 2 (HIGUEY Y PUNTA CANA)

Contratación de servicios de alimentación para el personal que estará laborando en la intervención de dos (2) vertederos a nivel nacional por el período de cuatro (4) meses

Ítems	Unidad de Medida	Cantidad	Descripción del servicio
1	Unidad	1	<p>Higüey: 30 servicios de alimentación (10 desayunos, 10 comidas y 10 cenas) servidos diariamente</p> <p>Punta Cana:60 servicios de alimentación (20 desayunos, 20 comidas y 20 cenas)</p> <p>Servicio de alimentación (desayuno, comida y cena)</p> <p>Total para este Lote 90</p> <p>Observaciones:</p> <p>Los desayunos deberán ser entregados a las 6:40 a.m.</p> <p>Los almuerzos deberán ser entregados a las 11:30 a.m.</p> <p>Las cenas deberán ser entregadas a las 6:40 p.m.</p> <p>Cada servicio debe ser entregado con los protocolos de higiene de lugar, empacados en envases biodegradables, debe incluir los utensilios correspondientes, cuchara, cubiertos y cuchillo biodegradables y servilletas desechables en adición una botella de agua o jugo natural según solicitud previa a cada entrega la cual estará a cargo de servicios generales o un representante de la entidad contratante</p> <p>Con servicio de transporte incluido</p>

1. Oferta Técnica (**SNCC.F.034**) (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)
2. Dos (2) propuestas de menú mensual para cada uno de los tipos de alimentación requerida.
3. Fotografías a color del centro de producción en la que serán preparados los alimentos en las que se demuestre que las instalaciones del centro de producción o cocina industrial cumplen con las disposiciones establecidas en la NORDOM No. 646 y en las que se visualicen suelos, paredes, techos, ventanas y puertas del centro de producción y área de manipulación y conservación de alimentos, así como los equipamientos disponibles para la conservación y preparación de alimentos.
4. Descripción del programa de control de higiene aplicado en el centro de producción.
5. Tres (3) cartas de referencia mediante las cuales se evidencie que este cuenta con experiencia no menor de cinco (5) años y que ha brindado servicios a satisfacción de quienes emiten las referidas cartas
6. Indicación de los vehículos de que dispone para la entrega de los alimentos.
7. Certificación en la que se haga constar que el oferente cuenta con disponibilidad para ofrecer servicios sábados, domingos, y días feriados, inclusive en horarios nocturnos.

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN LOTE 2:

La totalidad de los almuerzos solicitados en el presente Lote deben ser entregados según las cantidades requeridas en los horarios establecidos en un periodo de cuatro (4) meses.

LOTE 3 (SAMANÁ, LAS TERRENAS Y NAGUA)

Contratación de servicios de alimentación para el personal que estará laborando en la intervención de tres (3) vertederos a nivel nacional por el período de cuatro (4) meses

Ítems	Unidad de Medida	Cantidad	Descripción del servicio
1	Unidad	1	<p>Samaná: 60 servicios de alimentación (20 desayunos, 20 comidas y 20 cenas) servidos diariamente</p> <p>Las Terrenas: 60 servicios de alimentación (20 desayunos, 20 comidas y 20 cenas) servidos diariamente</p> <p>Nagua: 60 servicios de alimentación (20 desayunos, 20 comidas y 20 cenas) servidos diariamente</p> <p>Total 180 para este Lote por día</p> <p>Observaciones:</p> <p>Los desayunos deberán ser entregados a las 6:40 a.m.</p> <p>Los almuerzos deberán ser entregados a las 11:30 a.m.</p> <p>Las cenas deberán ser entregadas a las 6:40 p.m.</p> <p>Cada servicio debe ser entregado con los protocolos de higiene de lugar, empacados en envases biodegradables, debe incluir los utensilios correspondientes, cuchara, cubiertos y cuchillo biodegradables y servilletas desechables en adición una botella de agua o jugo natural según solicitud previa a cada entrega la cual estará a cargo de servicios generales o un representante de la entidad contratante</p> <p>Con servicio de transporte incluido</p>

1. Oferta Técnica (**SNCC.F.034**) (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)
2. Dos (2) propuestas de menú mensual para cada uno de los tipos de alimentación requerida.
3. Fotografías a color del centro de producción en la que serán preparados los alimentos en las que se demuestre que las instalaciones del centro de producción o cocina industrial cumplen con las disposiciones establecidas en la NORDOM No. 646 y en las que se visualicen suelos, paredes, techos, ventanas y puertas del centro de producción y área de manipulación y conservación de alimentos, así como los equipamientos disponibles para la conservación y preparación de alimentos.
4. Descripción del programa de control de higiene aplicado en el centro de producción.
5. Tres (3) cartas de referencia mediante las cuales se evidencie que este cuenta con experiencia no menor de cinco (5) años y que ha brindado servicios a satisfacción de quienes emiten las referidas cartas
6. Indicación de los vehículos de que dispone para la entrega de los alimentos.
7. Certificación en la que se haga constar que el oferente cuenta con disponibilidad para ofrecer servicios sábados, domingos, y días feriados, inclusive en horarios nocturnos.

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN LOTE 3:

La totalidad de los almuerzos solicitados en el presente Lote deben ser entregados según las cantidades requeridas en los horarios establecidos en un periodo de cuatro (4) meses.

LOTE 4 (PUERTO PLATA)

Contratación de servicios de alimentación para el personal que estará laborando en la intervención de un (1) vertedero a nivel nacional por el período de cuatro (4) meses			
Ítems	Unidad de Medida	Cantidad	Descripción de servicio
1		1	<p>Puerto Plata: 60 servicios de alimentación (20 desayunos, 20 comidas y 20 cenas) servidos diariamente</p> <p>Observaciones: 60 para este lote por día</p> <p>Los desayunos deberán ser entregados a las 6:40 a.m.</p> <p>Los almuerzos deberán ser entregados a las 11:30 a.m.</p> <p>Las cenas deberán ser entregadas a las 6:40 p.m.</p> <p>Cada servicio debe ser entregado con los protocolos de higiene de lugar, empacados en envases biodegradables, debe incluir los utensilios correspondientes, cuchara, cubiertos y cuchillo biodegradables y servilletas desechables en adición una botella de agua o jugo natural según solicitud previa a cada entrega la cual estará a cargo de servicios generales o un representante de la entidad contratante</p> <p>Con servicio de transporte incluido</p>

1. Oferta Técnica (**SNCC.F.034**) (conforme a las especificaciones técnicas suministradas)
2. Dos (2) propuestas de menú mensual para cada uno de los tipos de alimentación requerida.
3. Fotografías a color del centro de producción en la que serán preparados los alimentos en las que se demuestre que las instalaciones del centro de producción o cocina industrial cumplen con las disposiciones establecidas en la NORDOM No. 646 y en las que se visualicen suelos, paredes, techos, ventanas y puertas del centro de producción y área de manipulación y conservación de alimentos, así como los equipamientos disponibles para la conservación y preparación de alimentos.
4. Descripción del programa de control de higiene aplicado en el centro de producción.
5. Copia de al menos tres (3) contratos u ordenes de compras o servicio acompañado de cartas de recomendación suscritos entre el Proveedor y alguna institución pública mediante las cuales se evidencie que este cuenta con experiencia no menor de cinco (5) años y que ha brindado servicios a satisfacción de quienes emiten las referidas cartas u ordenes o contratos
6. Indicación de los vehículos de que dispone para la entrega de los alimentos.
7. Certificación en la que se haga constar que el oferente cuenta con disponibilidad para ofrecer servicios sábados, domingos, y días feriados, inclusive en horarios nocturnos.

CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN LOTE 4:

La totalidad de los almuerzos solicitados en el presente Lote deben ser entregados según las cantidades requeridas en los horarios establecidos en un periodo de tres (3) meses.