

**INSTITUTO DOMINICANO DE LAS
TELECOMUNICACIONES (INDOTEL)**

CIRCULAR MODIFICATORIA NUM. 1

QUE LA ENMIENDA DEL PROCESO DE COMPRA MENOR INDOTEL-DAF-CM-2024-0012 Solicitud de Catering para las 7 Actividades que se realizaran en el mes de marzo de la institución en: Moca, San Víctor Moca, Luperón Puerto Plata, Azua, Pedernales, San Pedro de Macorís y en el centro INDOTEL.

El departamento de Eventos del (INDOTEL) solicita una modificación del servicio de catering (**Graduación 2do Semestre 2024 ITLA – San Pedro de Macorís, viernes 22 de marzo 2024 a las 3:00 p.m.**) que anterior mente se solicitaba 150 jugos y se estará cambiando a 500 igual que lo solicitado en el Menú de este mismo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Solicitud de Catering para las 7 Actividades que se realizaran en el mes de marzo de la institución en: Moca, San Víctor Moca, Luperón Puerto Plata, Azua, Pedernales, San Pedro de Macorís y en el centro INDOTEL (Compras verdes),

INDOTEL-DAF-CM-2024-0012

1. Objetivos Y Alcance:

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas, jurídicas, económicas, técnicas y administrativas de naturaleza reglamentaria por el que se fijan requisitos, exigencias facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas nacionales, que deseen participar en el proceso de Compra por debajo del Umbral, para el **Solicitud de Catering para las 7 Actividades que se realizaran en el mes de marzo de la institución en: Moca, San Víctor Moca, Luperón Puerto Plata, Azua, Pedernales, San Pedro de Macorís y en el centro INDOTEL (COMPRA SOSTENIBLE)**

Este documento constituye la base para la preparación de las ofertas. Si el oferente/Proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente documento o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su propuesta.

2. Conocimiento y Aceptación de Condiciones

El solo hecho de un Oferente/Proponente participar en el proceso implica pleno conocimiento, aceptación, sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos y su Representante Legal, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidas en la presente Ficha Técnica, el cual tienen carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

“Los proveedores del INDOTEL deben cumplir con todas las normas y leyes vigentes en el país, así como con el código de ética institucional, proporcionando una interacción transparente, con calidad y excelencia basada en una conducta ética y honesta, que garantice el uso correcto y eficiente de los fondos asignados”.

3. Descripción de los Servicios:

Constituye el objeto de la presente convocatoria la “**Solicitud de Catering para las 7 Actividades que se realizarán en el mes de marzo de la institución en: Moca, San Víctor Moca, Luperón Puerto Plata, Azua, Pedernales, San Pedro de Macorís y en el centro INDOTEL (Compras verdes), (COMPRA SOSTENIBLE)**”, de acuerdo con las condiciones fijadas en la presente Ficha Técnica por un monto de **UN MILLON SEISCIENTO MIL PESOS CON 00/100 (RD\$1,600,000.00)**.

Ítem	Cantidad	Descripción
1	1	<p>Inauguración ITLA-INDOTEL – Moca, viernes el 8 de marzo de 2024 a las 9:00 a.m.</p> <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 Pastelitos de Pollo • 150 Mini sándwich de jamón y queso (tres layer) • 150 Quipe de res • 150 Croissant de queso crema • 150 Cuadrito de dulce de coco horneado <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 Jugos (naranjas, limón y chinola) <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El servicio debe estar en el Centro ITLA-INDOTEL Moca el viernes 8 de marzo, a las 8:00 a.m. • El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio. • Los Jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos. <p>Entrega de Equipos Canasta Digital – Municipio San Víctor Moca, viernes 8 de marzo de 2024 a las 2:00 p.m.</p> <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 Pastelitos de pollo • 100 Quipe de res • 100 Mini sándwich de pasta de pollo (tres layer) • 100 Brownie • 100 Cuadrito de dulce de coco horneado <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 Jugos (naranjas, limón y chinola) <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El servicio debe estar en el municipio San Víctor Moca el viernes 8 de marzo, a las 1:00 p.m. • El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con

sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio.

- Los Jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Entrega de Equipos Canasta Digital – Luperón Puerto Plata, sábado 9 de marzo de 2024 a las 9:00 a.m.

Menú:

- 100 Pastelitos de pollo
- 100 Quipe de res
- 100 Mini sándwich de pasta de pollo (tres layer)
- 100 Brownie
- 100 Cuadrito de dulce de coco horneado

Bebidas:

- 100 Jugos (naranjas, limón y frutas tropicales)

Nota:

- El refrigerio debe estar en el municipio de Luperón, Puerto Plata el sábado 9 de marzo, a las 8:00 p.m.
- El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo media pulgada azul milenio.
- Los Jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Proyecto de Infraestructura BID Región Sur – Azua, jueves el 14 de marzo de 2024 a las 9:00 a.m.

Menú:

- 150 Pastelitos de Pollo
- 150 Mini sándwich de jamón y queso (tres layer)
- 150 Quipe de res
- 150 Croissant de queso crema
- 150 Cuadrito de dulce de coco horneado

Bebidas:

- 150 Jugos (naranjas, limón y chinola)

Nota:

- El servicio debe estar en el Centro ITLA-INDOTEL Azua el jueves 14 de marzo, a las 8:00 a.m.
- El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio.
- Los Jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Inauguración ITLA-INDOTEL – Pedernales, viernes 15 de marzo de 2024 a las 9:00 a.m.

Menú:

- 100 Pastelitos de pollo
- 100 Quipe de res
- 100 Mini sándwich de pasta de pollo (tres layer)

- 100 Brownie
- 100 Cuadrito de dulce de coco horneado

Bebidas:

- 150 Jugos (naranjas, limón y chinola)

Nota:

- El servicio debe estar en el lugar de la actividad, provincia de Pedernales el viernes 15 de marzo, a las 8:00 a.m.
- El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio.
- Los jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Graduación 2do Semestre 2024 ITLA – San Pedro de Macorís, viernes 22 de marzo 2024 a las 3:00 p.m.

Menú:

- 500 Pastelitos de pollo
- 500 Mini sándwich de jamón y queso (tres layer)
- 500 Quipe de res
- 500 Croissant de queso crema
- 500 Cuadrito de dulce de coco horneado

Bebida:

- 150 Jugos (naranjas, limón y chinola)

Nota:

- El servicio debe estar en el Centro ITLA-INDOTEL SPM el viernes 22 de marzo, a las 2:00 p.m.
- El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio.
- Los Juegos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Lanzamiento del portal del sello de confianza- Centro INDOTEL, Zona colonial, miércoles 06 de marzo 2024 a las 10:00 a.m. Para 200 personas.

Menú:

- Pañuelitos de pollo en masa filo
- Mini wrap de jamón, queso gouda y lechuga
- Mini sandwichitos de cream cheeses (3 layer)
- Tarticos de cebolla caramelizada
- Mini Pie de limón con suspiro Flameado
- Mini brownie de chocolate con dulce de leche

Bebida:

- Jugo de fruit punch

Utilería:

- Platicos de postres
- Copas
- Hielo con su neverita y su pala

		<ul style="list-style-type: none"> · Piezas de servir · Servilletas de coctel deluxe · 2 Jarras de cristal transparente para jugo <p>Nota: El servicio debe estar montado en platonos con sus piezas de servir. La hora de entrega es las 10:00 a.m.</p>
--	--	--

Se modifica la ficha técnica, para que en lo siguiente indique lo siguiente:

Ítem	Cantidad	Descripción
1	1	<p>Inauguración ITLA-INDOTEL – Moca, viernes el 8 de marzo de 2024 a las 9:00 a.m.</p> <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 Pastelitos de Pollo • 150 Mini sándwich de jamón y queso (tres layer) • 150 Quipe de res • 150 Croissant de queso crema • 150 Cuadrito de dulce de coco horneado <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 Jugos (naranjas, limón y chinola) <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El servicio debe estar en el Centro ITLA-INDOTEL Moca el viernes 8 de marzo, a las 8:00 a.m. • El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio. • Los Jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos. <p>Entrega de Equipos Canasta Digital – Municipio San Víctor Moca, viernes 8 de marzo de 2024 a las 2:00 p.m.</p> <p>Menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 Pastelitos de pollo • 100 Quipe de res • 100 Mini sándwich de pasta de pollo (tres layer) • 100 Brownie • 100 Cuadrito de dulce de coco horneado <p>Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 150 Jugos (naranjas, limón y chinola) <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El servicio debe estar en el municipio San Víctor Moca el viernes 8 de marzo, a las 1:00 p.m. • El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con

sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio.

- Los Jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Entrega de Equipos Canasta Digital – Luperón Puerto Plata, sábado 9 de marzo de 2024 a las 9:00 a.m.

Menú:

- 100 Pastelitos de pollo
- 100 Quipe de res
- 100 Mini sándwich de pasta de pollo (tres layer)
- 100 Brownie
- 100 Cuadrito de dulce de coco horneado

Bebidas:

- 100 Jugos (naranjas, limón y frutas tropicales)

Nota:

- El refrigerio debe estar en el municipio de Luperón, Puerto Plata el sábado 9 de marzo, a las 8:00 p.m.
- El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo media pulgada azul milenio.
- Los Jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Proyecto de Infraestructura BID Región Sur – Azua, jueves el 14 de marzo de 2024 a las 9:00 a.m.

Menú:

- 150 Pastelitos de Pollo
- 150 Mini sándwich de jamón y queso (tres layer)
- 150 Quipe de res
- 150 Croissant de queso crema
- 150 Cuadrito de dulce de coco horneado

Bebidas:

- 150 Jugos (naranjas, limón y chinola)

Nota:

- El servicio debe estar en el Centro ITLA-INDOTEL Azua el jueves 14 de marzo, a las 8:00 a.m.
- El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio.
- Los Jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Inauguración ITLA-INDOTEL – Pedernales, viernes 15 de marzo de 2024 a las 9:00 a.m.

Menú:

- 100 Pastelitos de pollo
- 100 Quipe de res
- 100 Mini sándwich de pasta de pollo (tres layer)

- 100 Brownie
- 100 Cuadrito de dulce de coco horneado

Bebidas:

- 150 Jugos (naranjas, limón y chinola)

Nota:

- El servicio debe estar en el lugar de la actividad, provincia de Pedernales el viernes 15 de marzo, a las 8:00 a.m.
- El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio.
- Los jugos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Graduación 2do Semestre 2024 ITLA – San Pedro de Macorís, viernes 22 de marzo 2024 a las 3:00 p.m.

Menú:

- 500 Pastelitos de pollo
- 500 Mini sándwich de jamón y queso (tres layer)
- 500 Quipe de res
- 500 Croissant de queso crema
- 500 Cuadrito de dulce de coco horneado

Bebida:

- 500 Jugos (naranjas, limón y chinola)

Nota:

- El servicio debe estar en el Centro ITLA-INDOTEL SPM el viernes 22 de marzo, a las 2:00 p.m.
- El refrigerio debe estar empacado en cajitas biodegradables con sus servilletas dentro y amarradas con un lazo de media pulgada azul milenio.
- Los Juegos deben llegar en neveritas con suficiente hielo para que se mantengan fríos.

Lanzamiento del portal del sello de confianza- Centro INDOTEL, Zona colonial, miércoles 06 de marzo 2024 a las 10:00 a.m. Para 200 personas.

Menú:

- Pañuelitos de pollo en masa filo
- Mini wrap de jamón, queso gouda y lechuga
- Mini sandwichitos de cream cheeses (3 layer)
- Tarticos de cebolla caramelizada
- Mini Pie de limón con suspiro Flameado
- Mini brownie de chocolate con dulce de leche

Bebida:

- Jugo de fruit punch

Utilería:

- Platicos de postres
- Copas
- Hielo con su neverita y su pala

- | | | |
|--|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none">· Piezas de servir· Servilletas de coctel deluxe· 2 Jarras de cristal transparente para jugo |
|--|--|--|

Nota:

El servicio debe estar montado en platones con sus piezas de servir. La hora de entrega es las 10:00 a.m.