

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

ACTA NÚM. 0049-2024

MEDIANTE LA CUAL SE CONOCERÁ EL ACTA COMPLEMENTARIA DEL INFORME PRELIMINAR DE EVALUACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS SOBRE (A) CORRESPONDIENTE AL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL REFERENCIA NÚM. INABIE-CCC-LPN-2023-0034, CONCERNIENTE A LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL ALMUERZO ESCOLAR Y SU DISTRIBUCIÓN EN LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS DURANTE LOS PERÍODOS ESCOLARES 2024-2025 Y 2025-2026, LLEVADO A CABO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL, MINISTERIO DE EDUCACIÓN, PARA ESTUDIANTES EN LA MODALIDAD DE JORNADA ESCOLAR EXTENDIDA Y OTROS PROGRAMAS QUE DISPONGA EL MINERD, DIRIGIDO A MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (MIPYMES) NACIONALES QUE PRESENTEN COCINAS INSTALADAS EN LA PROVINCIA SAN CRISTÓBAL.

En la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana, a los nueve (9) días del mes de febrero del año dos mil veinticuatro (2024), siendo las nueve horas y treinta minutos de la mañana (9:30 a.m.), en el salón de reuniones del quinto (5to) nivel del Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), localizado en la Avenida 27 de Febrero, núm. 559, sector Manganagua, Distrito Nacional, República Dominicana, se reunieron los miembros del Comité de Compras y Contrataciones de esta Institución, los señores: **Víctor Castro Izquierdo**, Director Ejecutivo y Presidente del Comité; **Dangela Ramírez Guzmán**, Consultora Jurídica y Asesora Legal del Comité; **Rosaura Brito**, Directora Financiera; **Gerard Radhamés De Los Santos Valdez**, Director de Planificación y Desarrollo; y **Rosanna Leticia Alberto Pérez**, Encargada de la Oficina de Libre Acceso a la Información Pública. Todos presentes de conformidad con la convocatoria que le fuera hecha al efecto por el presidente del Comité, quien dejó abierta la sesión, comunicando a los presentes que habían sido citados para conocer y decidir sobre lo siguiente:

AGENDA:

Único: Conocer y aprobar, si procede, la redacción del acta complementaria del Informe Preliminar de Evaluación de Ofertas Técnicas (Sobre A) del proceso de referencia núm. **INABIE-CCC-LPN-2023-0034**, para la **Contratación de los servicios de suministro de raciones alimentarias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante los períodos escolares 2024-2025 y 2025-2026, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, para estudiantes en la modalidad de Jornada Escolar Extendida y otros programas que disponga el MINERD, dirigido a Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales que presenten cocinas instaladas en la provincia San Cristóbal.**

PUNTO ÚNICO.

Inmediatamente el presidente del Comité tomó la palabra e indicó que como punto único de la agenda se conocerá y aprobará si procede la redacción del acta complementaria del Informe Preliminar de Evaluación de Ofertas Técnicas (Sobres A) del proceso Referencia núm. **INABIE-CCC-LPN-2023-0034**.

En ese sentido, la encargada de la división de Licitaciones procedió a indicar lo sucedido:

Luego de enviadas las notificaciones de subsanación un oferente de este proceso se comunicó al departamento de Compras y expreso que en el acta cargada del informe preliminar de dicho proceso le faltaba información.

En este tenor realizamos una verificación del acta núm. 0017-2024 de fecha veintidós (22) del mes de enero del año dos mil veinticuatro (2024), y corroboramos que ciertamente se había cometido un error material debido a que faltaba el cuadro de la Evaluación Técnica Documental, por lo cual procede completar la información faltante en dicho documento como sigue a continuación:

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

EVALUACIÓN TÉCNICA DOCUMENTAL												
No. Oferta	Razón social	RNC	Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos. (SUBSANABLE).	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 recepción de la solicitud de renovación. En caso de resultar adjudicatario no podrá firmar el contrato correspondiente hasta tanto haya presentado su Permiso Sanitario renovado. (SUBSANABLE).	Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente. Dicho contrato debe estar vigente. En el caso de contratos de arrendamiento con una vigencia menor al periodo de contratación, deberá preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone). En el contrato debe indicarse claramente la dirección en la que se encuentra la cocina. En los casos que el local de planta física del oferente sea de su propiedad y carezca de una constancia de propiedad o certificado de título debe presentar una declaración jurada de mejora debidamente notariada y certificada ante la Procuraduría General de la República y registrada en el registro civil correspondiente. Para el caso de que el terreno o el local sea propiedad del ayuntamiento debe presentar el contrato formalizado entre el oferente y el representante del ayuntamiento, debidamente notariada y certificado por la Procuraduría General de República. (SUBSANABLE).	Constancia de propiedad, Contrato de Arrendamiento o Contrato de promesa de arrendamiento o compra de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos o procesados. Dicho contrato debe estar vigente durante el periodo del servicio a contratar o establecer su renovación. (SUBSANABLE). Nota 1: Vehículos de motor (Van o furgoneta) con buenas condiciones de funcionamiento. Deben tener un compartimiento cerrado, donde se puedan colocar los envases con los alimentos, sin riesgos de contaminación. Deberá estar limpio y ordenado. No deberán colocarse en el compartimiento otros materiales. El (los) vehículo (s) deberán ser de uso exclusivo para el transporte del almuerzo escolar y las frutas enteras o cortadas. No se permiten vehículos de uso familiar. Nota 2: Contrato de promesa de arrendamiento o compra de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos o procesados. El mismo debe establecer la marca, modelo, año, costo y placa o chasis (según aplique) de el o los vehículos que se compromete a alquilar o comprar. (SUBSANABLE).	Programa de Control de plagas y sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria. LA NO PRESENTACION DE CUALESQUIERA DE LOS DOCUMENTOS QUE DEBEN ESTAR ANEXO AL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGA SE ENTENDERÁ COMO UN INCUMPLIMIENTO AL REQUERIMIENTO. (SUBSANABLE).	Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. Si está en proceso de certificarse, debe presentar la constancia del mismo (Aplica para los oferentes que poseen esta certificación o está en proceso de certificarse). (SUBSANABLE).	Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos del supervisor o jefe de cocina emitida por una institución reconocida. (SUBSANABLE).	Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal del supervisor o jefe de cocina emitida por una institución reconocida. (SUBSANABLE).	Certificados de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes (MICM) y el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil (INABIE), (Solo aplica para los oferentes que han participado en estas capacitaciones). (SUBSANABLE).	EVALUACIÓN TÉCNICA DOCUMENTAL
001	GRUPO RIMART SRL	132303504	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.		opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin especificar el tiempo de vigencia; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).						impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	
002	ROCIO ANABEL SANTANA BELTRE	██████████	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
003	D'PEBEL BUEN COMER SRL	131015239	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin especificar el tiempo de vigencia; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
004	JUAN FRANCISCO BAEZ PAULINO	██████████	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
005	MAXTIDENT SUPPLY SRL	132322632	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.							curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	
006	ARIANA JERISMEL FELIZ MARTINEZ	██████████	Cumple	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
007	JOSALCA CUISINET BEACH SRL	131884253	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
008	COMEDOR JHC SRL	132851031	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

009	CYMAD GROUP SRL	132287975	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
010	FRANCISCO ANTONIO PUJOLS LOPEZ	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
011	PANADERIA REPOSTERIA MOISES SRL	130848442	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
012	MATEA CASTRO FAMILIA	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe	Cumple	Cumple	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompletos: Debe	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.				presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.			acuerdo entre el MICM e INABIE	
013	JUANA SALCEDO VILLAR	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
014	ISRAEL ACOSTA ARIAS	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
015	ENEMENCIA MATEO DE VELAZQUEZ	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b)	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente vencido.	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.				servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.				
016	AVIDESA SERVIFOOD SRL	132319631	Cumple	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
017	LYNYUX MULTISERVICES SRL	131892371	Cumple	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
018	YSANDRE GOURMET EMPRESARIAL EIRL	131723519	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

019	MEAL TIME COMIDA EMPRESARIAL SRL	131756298	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados incompletos, no se visualizan los datos de los vehículos.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar	
020	LIRANCA SRL	131051512	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente vencido.	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar	
021	EL TOQUE SABROSO FP SRL	131176038	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar	
022	DICENCIO GOURMET SRL	132234863	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar	

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

								en los servicios de comidas para colectividades.				
023	EMPRESAS VENTCORD SRL	124026539	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
024	ARDION SRL	132159799	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompletos: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
025	LIMAVEL SERVICES GROUP SRL	132802551	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

						de los alimentos crudos y/o procesados.		cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.			acuerdo entre el MICM e INABIE	
026	SOLUCIONES FRANJESS SRL	132278879	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
027	SOLUCIONES PAAA SRL	131188362	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
028	SUPLIDORA MERCYT SRL	131365817	Cumple	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente incompleto (no se visualizan todas las páginas).	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompletos: Debe presentar(c) Frecuencia	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
029	JULCROSA FOOD SERVICES EIRL	131458882	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.					comidas para colectividades.				
030	LUZ MERCEDES GALVAN GALVAN	██████████	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
031	RAMONA ALTAGRACIA SANCHEZ CUSTODIO	██████████	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
032	WH NAUT SABOR GOURMET SRL	132329724	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	No presentó Programa de Control de plagas sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
033	LIKAMBAR GROUP SERVICES SRL	132832299	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores,	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.			de los alimentos crudos y/o procesados.		cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.		Manufactura del personal.	acuerdo entre el MICM e INABIE	
034	D LIA MARTINEZ AL PUNTO GOURMET SRL	132999193	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin especificar el tiempo de vigencia; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
035	DAMAIRELI EVENTOS SRL	132241101	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Programa de Control de plagas sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

							para la industria alimentaria.					
036	JACMEMAR DELICATESSEN SRL	131409199	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
037	GABYMAR SERVICIOS Y DELICATESSEN SRL	131474292	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
038	PROVISIONES JLC SRL	132192273	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
039	SERVICIOS INDULAMAR SRL	131716369	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos	Cumple	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.					comidas para colectividades.				
040	AGROSERVICIOS MATEO SRL	130216711	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente incompleto (no se visualizan todas las páginas).	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
041	RWE COMERCIAL SRL	132324641	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
042	COMIDA CON AMOR SRL	132222832	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
043	EDONSA MULTISERVICES SRL	132920651	Presentó Fotografías que respalden el formulario de	No presento Permiso Sanitario vigente	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de	No presentó contrato de arrendamiento de los medios	Cumple	No presentó Certificación Nordom	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	emitido por el Ministerio de Salud Pública.	arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.		646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.			cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	
044	MANEL SRL	132899695	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos, la dirección del oferente declarada en el documento no coincide con la presentada en los demás documentos.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
045	MULTISERVICIOS CAIJE SRL	132339851	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
046	MARCOS COMIDA EMPRESARIAL SRL	131291511	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.					y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.				
047	GDA SOLUCIONES SRL	132278453	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados incompleto y no legible.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
048	DE LOS SANTOS & VALDEZ ASOCIADOS SRL	131479782	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
049	MASTER DOMINICANA M DO SRL	131361927	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

050	ROSA JULIA NICASIO CABRERA	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
051	ELIZABETH MEJIA MARTE	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
052	FELICITA COMIDA EMPRESARIAL SRL	132256832	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente vencido.	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados en el cual no figura el representante legal de la empresa.	Presentó Programa de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (d) Los productos utilizados, los cuales deberán	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

							estar aprobados para la industria alimentaria.					
053	ALISH DOMINICANA SRL	132324749	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos, la dirección del oferente declarada en el documento no coincide con la presentada en los demás documentos.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
054	BELTRE & MARTINEZ LUNCH SRL	132939905	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
055	BARBIANTEK SRL	131891225	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
056	ACADEMIA CANAAN SRL	130392587	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente,	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en	No presentó Certificado de participación en curso de higiene	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Ministerio de Salud Pública.	instalada en la provincia en la que participa el oferente.	de los alimentos crudos y/o procesados en el cual no figura el representante legal de la empresa.	presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	y manipulación de alimentos.	Prácticas de Manufactura del personal.	acuerdo entre el MICM e INABIE	
057	FE SERVICES SRL	132924241	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
058	GRUPO RAMINEN SRL	131700845	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
059	SOLUCIONES CELOMOR SRL	132769945	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			la distribución de los alimentos.									
060	CLUB LAS ORQUIDEAS SRL	130465959	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados en el cual no figura el representante legal de la empresa.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
061	ROUSE GOLD COMERCIAL SRL	132293428	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
062	GRUPO DHAR SRL	131712509	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
063	MTGDRASHELL SRL	132948645	Cumple	Cumple	Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

					local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente presentada la dirección especificada no coincide con la presentada en el formulario de información del oferente.			646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.			cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	
064	DOLMAX DOMINICANA SRL	132327632	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
065	MANUEL JOSE SUERO DICENT		Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente incompleto (no se visualizan todas las páginas).	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

066	MIREYA DE LA CRUZ	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente incompleto (no se visualizan todas las páginas).	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
067	SATURNINA ALMONTE DOÑE	██████████	Cumple	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
068	SERMAX & SAWEL SRL	132266323	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente incompleto (no se visualizan todas las páginas).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados incompleto y no legible.	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

069	MALAQUIAS DICENT DISLA	██████████	<p>Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.</p>	Cumple	<p>Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente presentada la dirección especificada no coincide con la presentada en el formulario de información del oferente.</p>	Cumple	<p>para la industria alimentaria. No presentó Programa de Control de plagas y sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.</p>	<p>No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.</p>	<p>No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.</p>	Cumple	<p>No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE</p>	Subsanar
070	MARIELLY VIRGINIA MENA GEREZ	██████████	<p>Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.</p>	<p>Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública con informaciones no legible.</p>	Cumple	<p>No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.</p>	<p>No presentó Programa de Control de plagas y sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los</p>	<p>No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.</p>	<p>No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.</p>	Cumple	<p>No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE</p>	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

							cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.					
071	MAXIMINA MEJIA	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente incompleto (no se visualizan todas las páginas).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados incompleto y no legible.	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
072	RESTAURANTE ESTACIONES DE SABORES SRL	131229281	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
073	ELVIS JIMENEZ RAMIREZ	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados vencido.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.		que participa el oferente vencido.			restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.				
074	HESTER SANTANA ASENCIO	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (area de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Cumple	No presentó Programa de Control de plagas y sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
075	ESMIRNA TRINIDAD NINA CISNERO	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

076	ALIMENTOS PPG SRL	131210572	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente vencido.	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	Cumple	Subsanar
077	SERVICIOS LA PAILA BY BRU SRL	132270738	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
078	CORPORACION LUFET SRL	132286359	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
079	HORNIADO DE VILLA SRL	131307361	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del	Cumple	Cumple	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (d) Los productos	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.				utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.		Manufactura del personal.		
080	VAVED INDUSTRIAL SRL	131655874	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
081	COMEDOR MESON DE PLATA SRL	131883532	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
082	TRENMORE COMPANY SRL	132329122	Cumple	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
083	EMPRESAS FLORENCE HARMONY SRL	132270061	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública con informaciones que no corresponden o que difieren de las presentadas en los documentos del oferente (direccion de la cocina, razon social).	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

084	ROSALIA ARIAS GERMAN		Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
085	LA COCINA DE DOÑA LUISA SRL	132534735	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	No presentó Programa de Control de plagasy sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
086	SOLUCION MULTI SERVIS CH SRL	131222455	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente vencido.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	Cumple	Cumple	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.				de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.					
087	CANASTAS AMALIA'S SRL	131487963	Cumple	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
088	TEOFILO SUERO DICENT	06800249994	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin especificar el tiempo de vigencia; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
089	SJ & R MULTISERVI SRL	132295374	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin firma legalizada por un Notario Público y certificada por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

090	D P SERVICIOS MULTIPLES SRL	131225756	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
091	SFL HELP SRL	131432298	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar
092	JM MEJIA RESTAURANT SRL	132360354	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin firma legalizada por un Notario Público y certificada por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó Programa de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
093	VICTOR DIORILFI RODRIGUEZ	██████████	Cumple	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

					opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin firma legalizada por un Notario Público y certificada por la Procuraduría General de la República (PGR).		Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.			impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	
094	MOISES JOAN SANTANA ASENCIO		Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
095	MARINA MATOS JIMENEZ DE CHARLES		Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
096	NOELIA ELIZABETH MERCADO PEREZ		Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.		que participa el oferente vencido.							
097	YERMI NIKAURI UREÑA DE JESUS	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin firma legalizada por un Notario Público y certificada por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
098	ARLENE JASMIN MATEO MATOS	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
099	SANTA EDUVIRGES VALDEZ CARMONA	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente,	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en	No presentó Certificado de participación en curso de higiene	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Ministerio de Salud Pública.	instalada en la provincia en la que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	de los alimentos crudos y/o procesados en el cual no figura el representante legal de la empresa.	presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	y manipulación de alimentos.	Prácticas de Manufactura del personal.	acuerdo entre el MICM e INABIE	
100	SILVER STAR GROUP SRL	132284216	Cumple	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
101	DREAMLINE DOMINICANA SRL	131176072	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
102	MARTPEZ INGENIEROS CONSTRUCTORES SRL	131841228	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.					y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.				
103	ALIMENTOS FRESCOS DEL CARIBE ALIFRESCA SRL	132119142	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
104	LETONA DOMINICANA SRL	132319516	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
105	NOVATRONIK SRL	132129301	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
106	PUR MANGER RICHE EIRL	133014149	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			(área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.					en los servicios de comidas para colectividades.				
107	SERVICIOS&ENTREGA LOS CACAOS EIRL	133014132	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
108	PIAZITOSS DELI SRL	132158091	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
109	THE ELITE CONSOMME EIRL	133014173	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para	Cumple	Cumple	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados en el cual no figura el representante legal de la empresa.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			la distribución de los alimentos.									
110	ALBA GISSELLE CASTRO MELENCIANO	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	No presentó Programa de Control de plagas y sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
111	ADAMILKA BEREGUETE DE RUIZ	██████████	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
112	SERVICIOS Y SOLUCIONES EMPRESARIALES SERSOEM SRL	132197917	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de	Cumple	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	Cumple	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.					y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.				
113	LUIS ARMANDO PIÑA PUELLO	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opondrá).	Cumple	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
114	BLJ BURGOS MI COCINA DE FE SRL	132997271	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opondrá).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opondrá).	No presentó Programa de Control de plagas y sus anexos a saber: (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente; (b) Método de aplicación para control de plagas; (c) Frecuencia (d) Los productos utilizados, los cuales deberán estar aprobados para la industria alimentaria.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
115	REYES PEGUERO RODRIGUEZ	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas	Cumple	No presentó Certificado de participación en	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación	Subsanar

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Ministerio de Salud Pública.	opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).		Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.		curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	
116	WENCAD MULTISERVICES SRL	132326504	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin firma legalizada por un Notario Público y certificada por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
117	PEDRO VLADIMIR RUIZ DE LA ROSA	██████████	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
118	ANGEL NATANAEL CUELLO YCIANO	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin firma legalizada por un Notario Público y certificada por la Procuraduría General de la República (PGR).	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			(área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.		preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).		incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	en los servicios de comidas para colectividades.				
119	ANTOLIN GOURMET SRL	133003521	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados sin firma legalizada por un Notario Público y certificada por la Procuraduría General de la República (PGR).	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
120	KIRKENES SRL	132870107	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
121	MARIA ASUNCION ISAAC	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

122	CARMEN FRANCISCA VARGAS VARGAS	██████████	Cumple	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados con una vigencia menor al periodo de contratación; debe actualizar la vigencia o preverse la tacita reconducción (se renueva automáticamente si ninguna de las partes se opone).	Presentó Programa de Control de plagas y sus anexos incompleto: Debe presentar (a) Credenciales del proveedor de servicios de control de plagas incluyendo su habilitación para estos fines emitida por el Ministerio de Medio Ambiente.	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
123	HAMMERFEST SRL	132870425	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Presento Permiso Sanitario emitido por el Ministerio de Salud Pública vencido.	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
124	SOLANDI SOLANO VEGA	██████████	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	Cumple	Cumple	Presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados vencido.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
125	ADS SRL	132556771	Presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada Incompletas: Debe presentar: a) Frontales que	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores,	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

			muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación (área de frutas); c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.		que participa el oferente sin certificar por la Procuraduría General de la República (PGR).	de los alimentos crudos y/o procesados.		cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.			acuerdo entre el MICM e INABIE	
126	AUGUSTOS DS SRL	132288823	Cumple	Cumple	Presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente vencido.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	Cumple	Cumple	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar
127	ZULEIKA COMERCIAL SRL	131134572	No presentó Fotografías que respalden el formulario de Capacidad instalada: a) Frontales que muestren el Letrero del establecimiento; b) Diferentes áreas internas de la planta física en operación; c) Equipos de producción y medios de transporte disponibles para la distribución de los alimentos.	No presento Permiso Sanitario vigente emitido por el Ministerio de Salud Pública.	No presentó Constancia de Propiedad o contrato de arrendamiento del local donde opera la cocina el Oferente, instalada en la provincia en la que participa el oferente.	No presentó contrato de arrendamiento de los medios de transporte de que dispone el Oferente para la distribución de los alimentos crudos y/o procesados.	Cumple	No presentó Certificación Nordom 646 sobre Buenas Prácticas de Higiene en cocinas de comedores, cafeterías, hoteles y restaurantes para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.	No presentó Certificado de participación en curso de higiene y manipulación de alimentos.	No presentó Certificado de participación en curso de Buenas Prácticas de Manufactura del personal.	No presentó Certificado de participación en los cursos de capacitación impartidos dentro del acuerdo entre el MICM e INABIE	Subsanar

INABIE

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

En este sentido, el presidente del Comité indicó que, era preciso hacer la rectificación de lugar en el Acta Núm. 0017-2024 y proceder con la publicación del acta complementaria.

Tomó la palabra la Consultora Jurídica y Asesor Legal del Comité, señora Dangela Ramírez Guzmán e indicó que el artículo 46 de la Ley núm. 107-13, sobre los Derechos de las Personas en su relación con la administración y de procedimientos administrativos, en su párrafo I establece:

La administración “(...) podrá (sic) rectificar en cualquier momento los errores materiales, de hecho, o aritméticos existentes en los actos, de oficio o a instancia de los interesados, dejando constancia escrita de las rectificaciones efectuadas”. De igual manera, en el párrafo II, de la referida preceptiva, dispone que “(...) la rectificación de errores habrán de ser motivadas y hacerse públicas periódicamente la relación de las efectuadas”.

Además, señaló que es imprescindible para continuar con el proceso de adjudicación de la citada licitación, conforme a lo establecido en el Pliego de Condiciones Específicas, realizar la corrección que se trata, en cumplimiento de los principios de la actuación administrativa y rectores de las Compras y Contrataciones Públicas, el cual dispone lo siguiente:

Principio de responsabilidad, moralidad y buena fe. Los servidores públicos estarán obligados a procurar la correcta ejecución de los actos que conllevan los procesos de contratación, (...).

En ese tenor, el Comité de Compras y Contrataciones, después de discutir y ponderar el único punto de la agenda, verificando las disposiciones legales de lugar, de conformidad con la normativa vigente, con el voto unánime de todos sus miembros, decidió:

RESUELVE:

PRIMERA RESOLUCIÓN: APRUEBA el acta complementaria del Informe Preliminar de Evaluación de Ofertas Técnicas Sobre (A) del proceso referencia núm. **INABIE-CCC-LPN-2023-0034**, para la **Contratación de los servicios de suministro de raciones alimentarias del almuerzo escolar y su distribución en los centros educativos públicos durante los períodos escolares 2024-2025 y 2025-2026, llevado a cabo por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil, Ministerio de Educación, para estudiantes en la modalidad de Jornada Escolar Extendida y otros programas que disponga el MINERD, dirigido a Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) nacionales que presenten cocinas instaladas en la provincia San Cristóbal**, en cumplimiento de lo establecido en la Ley Núm. 340-06, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones y su Reglamento de Aplicación, cuyos reportes anexos, forman parte íntegra de la presente acta.

SEGUNDA RESOLUCIÓN: MANTIENE en todas sus partes las resoluciones adoptadas mediante Acta Núm. 0017-2024 de fecha veintidós (22) del mes de enero del año dos mil veinticuatro (2024), que no se modifican mediante la presente acta.

TERCERA RESOLUCIÓN: ORDENA al Departamento de Compras y Contrataciones del INABIE, que proceda de forma inmediata a notificar la presente acta a los fines de salvaguardar el derecho a la buena administración.

CUARTA RESOLUCIÓN: REMITE y ORDENA la publicación del presente acto al Departamento de Compras y Contrataciones y a la Oficina de Libre Acceso a la Información, para fines de su publicación portal transaccional de la Dirección General de Compras y Contrataciones Públicas y en el portal institucional, para dar fiel cumplimiento al Principio de Transparencia y Publicidad establecido en el Art. 3, Numeral 3 de la Ley Núm. 340-06, así como al Art. 69 del Reglamento de Aplicación de esta, emitido mediante Decreto Núm. 543-12.

Siendo las diez horas de la mañana (10:00 a.m.) y no teniendo algún otro asunto de la competencia de este Comité que tratar, de conformidad con la Ley Núm. 340-06, sus modificaciones y reglamentos, el señor Víctor Castro Izquierdo, declaró cerrada la sesión, en fe de lo cual se levanta la presente Acta en la fecha y lugar indicados, la cual firma el presidente y los demás miembros presentes.