

## TÉRMINOS DE REFERENCIAS

Las personas físicas o jurídicas interesadas en participar en el presente proceso deberán cumplir con los requerimientos indicados a continuación:

### OBJETO.

El objeto del presente proceso consiste en la contratación de una persona física o jurídica, que brinde los servicios de alimentos y bebidas para diferentes actividades que realiza EDENORTE DOMINICANA, S.A., las cuales se clasificaron como lote no. 1 y lote no.2.

### DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO LOTE #1

#### ACTIVIDADES INCLUIDAS:

- **Cena Talleres de Violencia-** agosto/ septiembre/ octubre.
- **Aniversario Clubes Empleados-** septiembre (Santiago).
- **Jornada de Reforestación** – octubre (fuera de Santiago).
- **Cena, desayuno y picadera Staff Fiesta de Navidad-** diciembre (Santiago).

MES REQUERIMIENTO	Descripción	Cantidad Total	Fecha de servicios	Nombre Actividad
AGOSTO	Servicio de Brindis	90	7 y 14 Agosto (45 cada día)	Talleres Violencia de Género
SEPTIEMBRE	Servicio de Brindis	90	4 y 11 septiembre (45 cada día)	Talleres Violencia de Género
OCTUBRE	Servicio de Brindis	90	2 y 9 octubre (45 cada día)	Talleres Violencia de Género
SEPTIEMBRE	Brindis Aniversario CINERGIA	120	15/9/2019	Cinergia
SEPTIEMBRE	Brindis Aniversario E Bikers	40	15/9/2019	E Bikers
SEPTIEMBRE	Brindis Aniversario E RUNNERS	60	15/9/2019	E Runners

MES REQUERIMIENTO	Descripción	Unidad	Cantidad Total	Nombre Actividad o Proyecto (si aplica)	Fecha de recepción de materiales, servicios u obras
DICIEMBRE	Servicio de Desayuno Staff y Picadera Artistas	Servicio	1	Fiesta de Navidad 2019	10 y 11 Diciembre

Sub- Actividad	Descripción	Cantidad Personas	Fecha	Lugar de entrega	Hora
DIA DEL MONTAJE	Almuerzo Staff	10	10/12/2019	Salón multiusos PUCMM	12:00 p. m.
	Picadera Staff	15	10/12/2019	Salón multiusos PUCMM	3:30 p. m.
	Cena Staff	10	10/12/2019	Salón multiusos PUCMM	6:00 p. m.
DIA DEL EVENTO	Desayunos Staff	120	11/12/2019	Salón multiusos PUCMM	7:00 a. m.
	Picadera Artistas	30	11/12/2019	Salón multiusos PUCMM	10:30 a. m.
	Picadera para bailarines	25	11/12/2019	Salón multiusos PUCMM	8:30 a. m.

Firma y sello del Representante  
Legal del postor

En este lote incluye el servicio de desayuno, almuerzo, cena y picaderas como sigue:

1. Requerimos los servicios de catering para el suministro de alimentos y bebidas a ofrecer en diferentes actividades de la empresa.
2. El servicio incluirá desayuno, almuerzos, picaderas, y bebidas, las cuales se solicitarán por actividad según aplique. Las cantidades se especificarán por actividad. En algunos casos el servicio incluirá bizcocho personalizado, se estará indicando en cuales actividades.
3. Los alimentos y bebidas deben ser transportados al lugar y hora indicado.
4. Los alimentos deben tener una presentación excelente y la temperatura debe ser correcta.
5. El servicio debe incluir los desechables (vasos plásticos para jugo, café, chocolate o té, platos, cucharas y servilletas).
6. El servicio debe incluir los utensilios para servir (pinzas, termos de café, chocolate o té, espátula, neverita para hielo) para los casos que aplique.

---

Firma y sello del Representante  
Legal del postor

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LOTE #1**

<b>Menú para Desayuno/Cena</b>
<p>Mangú de guineíto, yautía, yuca o plátano verde encebollado con uno de estos 3 acompañamientos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 trozo de queso frito, tortilla de huevo y 1 rueda de salami.</li><li>• Revoltillo de huevo y 1 rueda salami.</li><li>• 2 salchichas italianas y 1 trozo de queso frito.</li></ul> <p>Debe incluir bebida (1 vaso de jugo o refresco de 10 oz).</p>
<b>Opciones Menú de Picadera</b>
<p><b>OPCION 1</b></p> <p>Croissants rellenos de queso</p>
<p><b>OPCION 2</b></p> <p>Kit Picadera pre empacada en envase plástico transparente (1 quipe de res, 1 empanada de pollo horneada, 1 pincho de jamón y queso, 1 sándwich de cream cheese, 1 wrap de queso y espinaca).</p>
<p><b>OPCION 3</b></p> <p>Bizcocho personalizado (1 Lb)</p>
<b>Menú para Almuerzo</b>
<p>Hamburger de 8 Oz, queso gouda, tomate, lechuga, pepinillo, honey mustard, papas fritas en fundas Lay's grandes + bebida (jugo o refresco vaso 10 oz).</p>
<b>Opciones de Bebida</b>
<p>Galón de jugo natural para 12 personas (vaso #10 oz)</p>
<p>Botella de agua 20 onzas</p>
<p>Café (vaso #7/ unidad)</p>
<p>Funda de Hielo ( ud)</p>

<b>Otros Suministros</b>
Transporte para alimentos (En Santiago).

**CRITERIO DE EVALUACION TECNICA LOTE #1**

<b>Actividades a evaluar</b>	<b>Puntos</b>
<p><b>DEGUSTACION DESAYUNO/CENA.</b> Presentar solo una de las siguientes opciones para 10 personas:</p> <p>Mangú de guineíto, yautía, yuca o plátano verde encebollado con uno de estos 3 acompañamientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 trozo de queso frito, tortilla de huevo y 1 rueda de salami.</li> <li>• Revoltillo de huevo y 1 rueda salami.</li> <li>• 2 salchichas italianas y 1 trozo de queso frito.</li> </ul> <p>La evaluación tendrá un valor de <b>10 puntos</b>. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor- 5 puntos.</li> <li>• Tamaño- 2.5 puntos.</li> <li>• Presentación de los alimentos-2.5 puntos.</li> </ul> <p>La puntuación de cada elemento se obtendrá en base a un promedio de la puntuación de los miembros del jurado que irán votando y dando su puntaje.</p>	10
<p><b>DEGUSTACION ALMUERZO</b> para 10 personas</p> <p>-Hamburger de 8 Oz, queso gouda, tomate, lechuga, pepinillo, honey mustard, papas fritas en fundas Lay's grandes + bebida (jugo o refresco vaso 10 oz).</p> <p>La evaluación de esta opción tendrá un valor de <b>10 puntos</b>. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor- 5 puntos.</li> <li>• Tamaño- 2.5 puntos.</li> <li>• Presentación de los alimentos-2.5 puntos.</li> </ul> <p>La puntuación de cada elemento se obtendrá en base a un promedio de la puntuación de los miembros del jurado que irán votando y dando su puntaje.</p>	10
<p><b>DEGUSTACION 3 OPCIONES DE PICADERA</b> para 10 personas</p> <p>1. <b>Croissants rellenos de queso</b> y Galón de jugo natural para 12 personas (vaso #10 oz)</p> <p>La evaluación de esta opción tendrá un valor de <b>5 puntos</b>. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor- 3 puntos.</li> <li>• Tamaño- 1 puntos.</li> </ul>	20

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentación de los alimentos-1 puntos.</li> </ul> <p><b>2. Bizcocho personalizado tipo cumpleaños.</b></p> <p>La evaluación de esta opción tendrá un valor de <b>5 puntos</b>. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor- 2 puntos.</li> <li>• Tamaño- 1 punto.</li> <li>• Presentación de los alimentos-2 puntos.</li> </ul> <p><b>3. Kit Picadera pre empacada en envase plástico transparente</b> (1 quipe de res, 1 empanada de pollo horneada, 1 pincho de jamón y queso, 1 sándwich de cream cheese, 1 wrap de queso y espinaca).</p> <p>La evaluación de esta opción tendrá un valor de <b>10 puntos</b>. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor- 5 puntos.</li> <li>• Tamaño- 2.5 puntos.</li> <li>• Presentación de los alimentos-2.5 puntos.</li> </ul> <p>La puntuación de cada elemento se obtendrá en base a un promedio de la puntuación de los miembros del jurado que irán votando y dando su puntaje.</p>	
<p>1 carta de referencia con experiencia comercial de una empresa o institución del Estado en la que haya ofrecido servicio de Catering.</p>	<p>10</p>
<p><b>Total</b></p>	<p><b>50 puntos</b></p>

### EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA LOTE #1

Las ofertas económicas se evaluarán según el precio establecido en los correspondientes formularios de oferta, **lo cual tendrá un equivalente de cuarenta (50) puntos.**

El comité de compras y contrataciones evaluará y comparará únicamente las ofertas que se ajustan sustancialmente al presente pliego de condiciones específicas, bajo el criterio del menor precio ofertado.

\_\_\_\_\_  
Firma y sello del Representante  
Legal del postor

## DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO LOTE #2

### ACTIVIDAD INCLUIDA:

**Evento XX Aniversario Edenorte – agosto.**

En este lote incluye el servicio de catering para 1 evento con mayor alcance de personas y con requerimientos especiales:

1. Requerimos los servicios de catering para suministro de alimentos y bebidas, incluyendo camareros, para la celebración del XX Aniversario de EDENORTE.
2. Esta actividad será desarrollada en la Catedral Santiago Apóstol El Mayor, el día 13 agosto 2019. El montaje para estos fines estará colocado en el salón de eventos del Edificio Monseñor Roque Adames del arzobispado, próximo a la Catedral de Santiago de los Caballeros.
3. Se requiere un Buffet emplatado para 300 personas. El mismo debe estar distribuido en 7 estaciones, colocadas (3) de cada lado para los invitados y (1) para los ejecutivos de la empresa, equipo coordinador y artistas.
4. El servicio debe ser presentado en chafing dish para los arroces, carnes y pastelones; las ensaladas en platos destinados a ese aspecto y, los panecillos y cazabe en canastas para estos fines.
5. El suplidor debe contemplar los chafing dish con sus calentadores para mantener la temperatura de los alimentos, además los cucharones, platos y canastas, así como los platos y cubertería para servir a los invitados, la bebida (incluyendo hielo).
6. El servicio de los alimentos para los comensales inicia a las 12 del mediodía, por lo que el suplidor debe tener las estaciones montadas a las 10 de la mañana, en el lugar acordado.
7. El suplidor debe contemplar todos los utensilios de servir (bandejas, servilletas de papel cuadradas y elegantes, vasos de cristal, copas, platos, hielo, pinza de hielo entre otros).

### ESPECIFICACIONES TECNICAS LOTE #2

XX ANIVERSARIO EDENORTE		
ALMUERZO EMPLATADO		300 PERSONAS
Descripción	Monto máximo a pagar (incluye itbis)	Fecha de Entrega
<b><u>ENTRADA:</u></b>	RD\$390.00 plato por personas	13 de Agosto
*Ensalada de las tres lechugas		
<b><u>PLATO FUERTE:</u></b>		
*Pechugas de pollo rellenas de plátanos maduros y queso.		
*Filete de cerdo en salsa de chinola		
<b><u>GUARNICION:</u></b>		

*Arroz primaveral	
* Rollitos de berenjenas parmesano.	
*Vegetales salteados	
*Panecillos de buffet en la mesa	
<b><u>POSTRES</u></b>	
Brownie	RD\$ 15,000.00
Cheese Cake	
Coco horneado	
<b><u>BEBIDA</u></b>	
Refrescos big league	RD\$ 70.00
Botella de agua 20 onzas	RD\$ 20.00
Botella de Vino tinto o blanco	RD\$ 650.00
<b><u>INCLUIR</u></b>	
Utensilios para servir	RD\$ 00.00
Servilletas de papel elegantes	RD\$ 00.00
Utensilios para calentar la comida	RD\$ 00.00
Alquiler de platos de cristal (ud)	RD\$ 12.00
Alquiler de Vasos de cristal (ud)	RD\$ 12.00
Alquiler de Copas de cristal (ud)	RD\$ 12.00
Alquiler de Cubertería para comensales (ud)	RD\$ 10.00
Hielo (funda)	RD\$ 40.00
Alquiler freezer con capacidad para 50 fundas de hielo	RD\$ 2,036.00
Transporte para alimentos	RD \$ 1,200.00
16 camareros para servir alimentos	RD\$ 39,900.00
5 camareros para bebidas y atenciones	
2 capitanes	
4 bartender	RD\$ 25,000.00
9 Personas para montar almuerzo	

**CRITERIO DE EVALUACION TECNICA LOTE #2**

Actividades a evaluar	Puntos
<p><b>DEGUSTACION ALMUERZO EMPLATADO</b> para 10 personas del menú solicitado ante un jurado de la entidad contratante a fin de evaluar calidad en base a presentación, sabor y tamaño:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Ensalada de las tres lechugas</li> <li>-Pechugas de pollo rellenas de plátanos maduros y queso.</li> <li>-Filete de cerdo en salsa de chinola</li> <li>-Arroz primaveral</li> <li>-Rollitos de berenjenas parmesano.</li> <li>-Vegetales salteados</li> <li>-Panecillos de buffet en la mesa</li> <li>-Brownie</li> <li>-Cheese Cake</li> <li>-Coco horneado</li> <li>-Vino</li> <li>-Refrescos big leaguer</li> <li>-Botella de agua 20 onzas</li> </ul> <p>La degustación tendrá un valor de 35 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor- 15 puntos.</li> <li>• Tamaño (porción)- 5 puntos.</li> <li>• Presentación de los alimentos-15 puntos.</li> </ul> <p>La puntuación de cada elemento se obtendrá en base a un promedio de la puntuación de los miembros del jurado que irán votando y dando su puntaje.</p>	35
<p>3 cartas de referencia con experiencia comerciales de empresas o instituciones del Estado en las que haya ofrecido (servicio de Catering como mínimo a 300 personas)</p> <p>* Cada carta tendrá el valor de 5 puntos.</p>	15
<p><b>Total</b></p>	<b>50 puntos</b>

\_\_\_\_\_  
Firma y sello del Representante  
Legal del postor

## **EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA LOTE #2**

Las ofertas económicas se evaluarán según el precio establecido en los correspondientes formularios de oferta, **lo cual tendrá un equivalente de (50) puntos.**

El comité de compras y contrataciones evaluará y comparará únicamente las ofertas que se ajustan sustancialmente al presente pliego de condiciones específicas, bajo el criterio del menor precio ofertado.

**Es preciso destacar que es obligatorio que al momento de presentar las ofertas debe contener debidamente firmadas y los términos de referencia suministrados por EDENORTE como indicador de aceptación de los datos descritos. El hecho de no entregar la ficha técnicas firmadas y selladas descalifica al oferente. La no presentación de muestras para los ítems que solicitan, descalifican al oferente para estos ítems.**

**Nota: Cada oferente deberá presentar una memoria USB, en la que debe incluir la oferta técnica presentada. La no presentación de la misma descalifica al oferente.**