

EDENORTE DOMINICANA
INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTAS

17 de julio de 2019

Gerencia de Compras Corporativas

A QUIEN PUEDA INTERESAR

EDENORTE DOMINICANA, S.A., les invita a participar en el procedimiento de Compra Menor, referencia EDENORTE-DAF-CM-2019-0066 "CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ACTIVIDADES EDENORTE, PRIMERA CONVOCATORIA", a los fines de presentar su mejor oferta. Correspondiente a los ítems que se detallan a continuación:

FORMATO PARA PRESENTAR OFERTA ECONÓMICA:

NOMBRE DEL OFERENTE:

PRESUPUESTO TOTAL OFERTA ECONOMICA LOTE 1 Y LOTE 2

MES REQUERIMIENTO	LOTE	Descripción	Cantidad Total de personas	Monto referencial Total (RD\$)	Monto total con impuesto ofertado, (RD\$)
AGOSTO	1	Servicio de Brindis-Talleres Violencia de Género	90	\$ 16,200.00	
SEPTIEMBRE		Servicio de Brindis-Talleres Violencia de Género	90	\$ 16,200.00	
SEPTIEMBRE		Brindis Aniversario CINERGIA	120	\$ 36,000.00	
SEPTIEMBRE		Brindis Aniversario E Bikers	40	\$ 8,000.00	
SEPTIEMBRE		Brindis Aniversario E RUNNERS	60	\$ 12,000.00	
OCTUBRE		Servicio de Brindis/Talleres Violencia de	90	\$ 16,200.00	
OCTUBRE		Alimentos y bebidas-Jornadas de reforestación	230	\$ 135,000.00	
DICIEMBRE		Servicio de Cena, Desayuno Staff y Picadera Artistas	1	\$ 50,000.00	
AGOSTO	2	Alimentos y bebidas - aniversario Edenorte	300	\$ 350,000.00	
			TOTAL	\$ 639,600.00	

Firma y sello del Representante

Legal del postor

LOTE 1 DESGLOSE:

Menú para Desayuno/Cena	Monto máximo a pagar (incluye itbis)	Monto ofertado(incluye itbis)
Mangú de guineíto, yautía, yuca o plátano verde encebollado con uno de estos 3 acompañamientos: <ul style="list-style-type: none"> • 1 trozo de queso frito, tortilla de huevo y 1 rueda de salami. • Revoltillo de huevo y 1 rueda salami. • 2 salchichas italianas y 1 trozo de queso frito. Debe incluir bebida (1 vaso de jugo o refresco de 10 oz).	RD\$ 190.00	
Opciones Menú de Picadera	Monto máximo a pagar (incluye itbis)	Monto ofertado(incluye itbis)
OPCION 1 Croissants rellenos de queso	RD\$ 85.00	
OPCION 2 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).	RD\$ 180.00	
OPCION 3 Bizcocho personalizado (1 Lb)	RD\$ 1,300.00	
Menú para Almuerzo	Monto máximo a pagar (incluye itbis)	Monto ofertado(incluye itbis)
Hamburger de 8 Oz, queso gouda, tomate, lechuga, pepinillo	RD\$ 250.00	
Opciones de Bebida	Monto máximo a pagar (incluye itbis)	Monto ofertado(incluye itbis)
Galón de jugo natural para 12 personas (vaso #10 oz)	RD\$ 420.00	
Botella de agua 20 onzas	RD\$ 20.00	
Café (vaso #7/ unidad)	RD\$ 35.00	
Funda de Hielo (ud)	RD\$ 40.00	
Otros Suministros	Monto máximo a pagar (incluye itbis)	Monto ofertado(incluye itbis)
Transporte para alimentos (En Santiago).	RD\$ 300.00	

Firma y sello del Representante
Legal del postor

LOTE 2 DESGLOSE:

XX ANIVERSARIO EDENORTE			
ALMUERZO EMPLATADO		300 PERSONAS	
Descripción	Monto máximo a pagar (incluye itbis)	Monto ofertado (incluye itbis)	
ENTRADA:			
*Ensalada de las tres lechugas	RD\$390.00 plato por personas		
PLATO FUERTE:			
*Pechugas de pollo rellenas de plátanos maduros y queso.			
*Filete de cerdo en salsa de chinola			
GUARNICION:			
*Arroz primaveral			
* Rollitos de berenjenas parmesano.			
*Vegetales salteados			
*Panecillos de buffet en la mesa			
POSTRES			
Brownie	RD\$ 15,000.00		
Cheese Cake			
Coco horneado			
BEBIDA			
Refrescos big league	RD\$ 70.00		
Botella de agua 20 onzas	RD\$ 20.00		
Botella de Vino tinto o blanco	RD\$ 650.00		
INCLUIR			
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			

Firma y sello del Representante

Legal del sector

Notas:

- *La adjudicación de este proceso será realizada por lote, es decir, que los oferentes pueden presentar oferta total o parcial.*
- *La propuesta económica deberá presentarse debidamente firmada y sellada, de lo contrario será descalificada.*

La presente invitación se hace de conformidad con los Artículos Nos. 16 y 17 de la Ley No. 340-06 de fecha Dieciocho (18) de Agosto del Dos Mil Seis (2006) sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios, Obras y Concesiones y su posterior modificación contenida en la Ley No. 449-06 de fecha Seis (6) de Diciembre del Dos Mil Seis (2006). Así como los Artículos Nos. 43 y 44 del Reglamento de aplicación de la citada ley aprobado mediante Decreto No. 490-07 de fecha Treinta (30) de Agosto del Dos Mil Siete (2007).

El sólo hecho de un Oferente/Proponente participar en el presente proceso, implica pleno conocimiento, aceptación y sometimiento por él, por sus miembros, ejecutivos, Representante Legal y Agentes Autorizados, a los procedimientos, condiciones, estipulaciones y normativas, sin excepción alguna, establecidos en la presente invitación, la cual tiene carácter jurídicamente obligatorio y vinculante.

CRONOGRAMA

Cronograma

Zona horaria (UTC-04:00) Georgetown, La Paz, Manaus, San Juan	
Fecha de publicación del aviso de convocatoria	17/07/2019 17:00
Adquisición de Pliego de Condiciones Específicas	
Presentación de aclaraciones al Pliego de Condiciones / Especificaciones Técnicas / Términos de Referencia	18/07/2019 17:00
Reunión aclaratoria	
Plazo máximo para expedir Emisión de Circulares, Enmiendas y/o Adendas	19/07/2019 12:00
Presentación de Oferta Económica	19/07/2019 17:00
Apertura Oferta Económica	20/07/2019 12:00
Acto de Adjudicación	02/08/2019 12:00
Notificación de Adjudicación	03/08/2019 12:00
Constitución de garantía de Fiel Cumplimiento	08/08/2019 12:00
Suscripción de Orden de Compras / Orden de Servicios	09/08/2019 12:00
Publicación de Orden de Compras / Orden de Servicios	12/08/2019 12:00
Plazo de validez de las ofertas	45 Días

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).

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.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LOTE #1

Menú para Desayuno/Cena
<p>Mangú de guineíto, yautía, yuca o plátano verde encebollado con uno de estos 3 acompañamientos:</p> <ul style="list-style-type: none">• 1 trozo de queso frito, tortilla de huevo y 1 rueda de salami.• Revoltillo de huevo y 1 rueda salami.• 2 salchichas italianas y 1 trozo de queso frito. <p>Debe incluir bebida (1 vaso de jugo o refresco de 10 oz).</p>
Opciones Menú de Picadera
<p>OPCION 1</p> <p>Croissants rellenos de queso</p>
<p>OPCION 2</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>OPCION 3</p> <p>Bizcocho personalizado (1 Lb)</p>
Menú para Almuerzo
<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>
Opciones de Bebida
<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>

Otros Suministros
Transporte para alimentos (En Santiago).

CRITERIO DE EVALUACION TECNICA LOTE #1

Actividades a evaluar	Puntos
<p>DEGUSTACION DESAYUNO/CENA. 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"> • 1 trozo de queso frito, tortilla de huevo y 1 rueda de salami. • Revoltillo de huevo y 1 rueda salami. • 2 salchichas italianas y 1 trozo de queso frito. <p>La evaluación tendrá un valor de 10 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 5 puntos. • Tamaño- 2.5 puntos. • Presentación de los alimentos-2.5 puntos. <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>DEGUSTACION ALMUERZO 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 10 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 5 puntos. • Tamaño- 2.5 puntos. • Presentación de los alimentos-2.5 puntos. <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>DEGUSTACION 3 OPCIONES DE PICADERA para 10 personas</p> <p>1. Croissants rellenos de queso y Galón de jugo natural para 12 personas (vaso #10 oz)</p> <p>La evaluación de esta opción tendrá un valor de 5 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 3 puntos. • Tamaño- 1 puntos. • Presentación de los alimentos-1 puntos. 	20

<p>2. Bizcocho personalizado tipo cumpleaños.</p> <p>La evaluación de esta opción tendrá un valor de 5 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 2 puntos. • Tamaño- 1 punto. • Presentación de los alimentos-2 puntos. <p>3. 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>La evaluación de esta opción tendrá un valor de 10 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 5 puntos. • Tamaño- 2.5 puntos. • Presentación de los alimentos-2.5 puntos. <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>	10
<p>Total</p>	50 puntos

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 platoes 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, platoes 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
<u>ENTRADA:</u>	RD\$390.00 plato por personas	13 de Agosto
*Ensalada de las tres lechugas		
<u>PLATO FUERTE:</u>		
*Pechugas de pollo rellenas de plátanos maduros y queso.		
*Filete de cerdo en salsa de chinola		
<u>GUARNICION:</u>		
*Arroz primaveral		

* Rollitos de berenjenas parmesano.	
*Vegetales salteados	
*Panecillos de buffet en la mesa	
POSTRES	
Brownie	RD\$ 15,000.00
Cheese Cake	
Coco horneado	
BEBIDA	
Refrescos big league	RD\$ 70.00
Botella de agua 20 onzas	RD\$ 20.00
Botella de Vino tinto o blanco	RD\$ 650.00
INCLUIR	
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>DEGUSTACION ALMUERZO EMPLATADO 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"> -Ensalada de las tres lechugas -Pechugas de pollo rellenas de plátanos maduros y queso. -Filete de cerdo en salsa de chinola -Arroz primaveral -Rollitos de berenjenas parmesano. -Vegetales salteados -Panecillos de buffet en la mesa -Brownie -Cheese Cake -Coco horneado -Vino -Refrescos big leaguer -Botella de agua 20 onzas <p>La degustación tendrá un valor de 35 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 15 puntos. • Tamaño (porción)- 5 puntos. • Presentación de los alimentos-15 puntos. <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>Total</p>	50 puntos

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.

Asimismo, el oferente debe indicar en su oferta, la validez de la misma, la cual no podrá ser inferior a **treinta (30) días**, luego de recibida, pudiendo ser prorrogada a requerimiento de EDENORTE.

La ficha técnica está disponible, junto a esta invitación, en los portales web de Edenorte Dominicana, S.A. www.edenorte.com.do y la DGCP www.comprasdominicana.gov.do .

FORMA DE PAGO:

100% a los cuarenta y cinco (45) días después de entregada la factura original y conforme.

Luego de validados y recibidos conforme los servicios por parte de Edenorte, la empresa que resulte adjudicataria deberá presentar la factura en el plazo comprendido del 1ero al 20 de cada mes. En caso de que las facturas no sean entregadas en el plazo establecido anteriormente, la empresa que resulte adjudicataria deberá realizar la factura con fecha del mes siguiente.

CREDENCIALES:

El Oferente deberá enviar su oferta en sobre cerrado, debidamente firmada y sellada con las siguientes informaciones.

PERSONAS JURÍDICAS

1. Copia del Registro de Proveedores del Estado.
2. Copia del Certificado del Registro Mercantil vigente (si la información de este registro no se basta a sí misma, **EDENORTE** se reserva el derecho de requerir los documentos que entienda pertinente).
3. Original de la declaración jurada, con una vigencia no mayor a 30 días, donde manifieste que: **a)** no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06. **b)** si tiene o no juicio con el Estado dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no Financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social. **c)** Que no está embargado, no posee juicios o reclamaciones pendientes durante los últimos cinco años con motivo de contratos anteriores o en ejecución suscritos con la Administración Pública. **d)** Que ellos no hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado.
4. Copia de la Cédula de Identidad y Electoral del representante.

PERSONAS FÍSICAS

1. Copia del Registro de Proveedores del Estado.
2. Original de la declaración jurada, con una vigencia no mayor a 30 días, donde manifieste que: **a)** no se encuentra afectado por las prohibiciones establecidas en el Artículo 14 de la Ley 340-06. **b)** si tiene o no juicio con el Estado dominicano o sus entidades del Gobierno Central, de las Instituciones Descentralizadas y Autónomas no Financieras, y de las Instituciones Públicas de la Seguridad Social. **c)** Que no está embargado, no posee juicios o reclamaciones pendientes durante los últimos cinco años con motivo de contratos anteriores o en ejecución suscritos con la Administración Pública. **d)** Que ellos no hayan sido condenados por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un Contrato adjudicado.
3. Copia de la Cédula de Identidad y Electoral del representante.

Los Oferentes presentarán su Oferta en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RD\$). A excepción de las empresas extranjeras, las cuales podrán presentar su oferta en dólares americanos (US\$).

NO SE ACEPTARÁN OFERTAS ALTERNATIVAS, por lo que sólo pueden ofertar una (1) cotización para la contratación objeto de la presente invitación.

La fecha límite para presentar su Oferta será el **VIERNES 19 DE JULIO DE 2019** hasta las **5:00 p.m.** El Oferente deberá entregar su Oferta en sobre lacrado, debidamente identificado con la siguiente información:

NOMBRE DEL SUPLIDOR

Dirección Logística - Gerencia de Compras

EDENORTE DOMINICANA, S.A.

Av. Juan Pablo Duarte No.74, Santiago

Presentación: Oferta Técnica / Oferta Económica

EDENORTE-DAF-CM-2019-0066 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA ACTIVIDADES EDENORTE., PRIMERA CONVOCATORIA"

Nota: Cada oferente deberá presentar una memoria USB en la que debe incluir la oferta técnica presentada. *La no inclusión de la misma es motivo para descalificación.*

Para cualquier consulta o aclaración del Procedimiento de Referencia, los datos de contacto son los siguientes:

Nombre: Claudia Pérez

Departamento: Gerencia de Compras

Nombre de la Entidad Contratante: EDENORTE DOMINICANA, S.A.

Dirección: Av. Juan Pablo Duarte No.74, La Trinitaria, Santiago

Teléfono: 809-241-9090 Ext.: 2795

E-mail: cperezp@edenorte.com.do

El Rubro para este proceso será: Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)



Alejandro Toribio
Gerente de Compras

