



**EDENORTE DOMINICANA, S.A**

**CIRCULAR DE RESPUESTA A LOS OFERENTES**

29 de octubre de 2019

UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

CIRCULAR No. (15)

<b>No. EXPEDIENTE</b>
EDENORTE-CCC-CP-2019-0077
<b>No. DOCUMENTO</b>
15

**A TODOS LOS OFERENTES CONFORME AL REGISTRO DE INTERESADOS**

**EDENORTE-CCC-CP-2019-0077**

**“CONTRATACION SERVICIO DE CATERING PARA FIESTA DE NAVIDAD EDENORTE 2019. PRIMERA CONVOCATORIA “.**

El Comité de Compras y Contrataciones de **EDENORTE**, les informa que en el período del 23 al 29 del mes de octubre del año dos mil diecinueve (2019), recibimos las siguientes preguntas, las cuales contienen sus respectivas respuestas:

1. Hay una variante en la licitación del pastelón por un lado dice pastelón de plátano amarillo y en otro pastelón plátano amarillo con berenjena. ¿Cuál es el real?

**Respuesta: El plato es pastelón de plátanos maduros y berenjena.**

2. ¿Confirmar si va de parte nuestra el suplirle los platos y la cubertería?

**Respuesta: El suplidor no debe proveer platos y cubertería [debe cubrir lo que especifica el pliego chafing dish, platones para ensaladas, canastas para el pan, utensilios de servir (pinzas, cucharones, etc)]**

3. ¿Se podría cambiar el pie de limón por otro postre como cuadritos de limón u otra variedad?

**Respuesta: Sí, Pueden ofertar cuadrito de limón.**

4. ¿queríamos saber si el día de la degustación se debe mandar un representante o es a puerta cerrada?

**Respuesta: Será a puerta cerrada, deben instalar todo, dejarlo listo y se pueden ir, luego se le informará para pasar a retirar.**

5. ¿Cual es el menu correcto para ofertar ya que hay una discrepancia en los postres?

**Respuesta en la siguiente página:**

DETALLE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD PERSONAS	FECHA DE ENTREGA	HORA DE ENTREGA	MONTO OFERTADO
SERVICIO DE BUFFET	<b>Menú:</b> Ensalada de pastas. Ensalada mixta (sin remolacha) Cerdo asado en puya. Pechuga de pollo al vino. Moro de guandúles. Arroz con puerro. Pastelón de plátanos maduros con berenjenas Panecillos de buffet y casabe	3,300	11/12/2019	12:00 p. m. Inicio del servicio a los invitados.	
	<b>Postres:</b> Mini brownie Coco horneado Cuadritos de limón	3300	11/12/2019	12:00 p. m. Inicio del servicio a los invitados.	
	<b>Logística:</b> Alquiler equipos y utensilios para servir y mantener caliente los alimentos. Alquiler equipos y utensilios para servir y mantener caliente los alimentos (chafing dish completos con calentador, cucharones de servir, platones para ensaladas y canasta para Transporte alimentos	3300	11/12/2019	7:00 a.m.	
SERVICIO CAMAREROS	60 Camareros para servir buffet 120 Camareros manejo de bebidas/ atención mesas 14 Bartender 6 Camareros para organizar 3 Capitanes	203	11/12/2018	7:00 a.m.	
<b>TOTAL OFERTADO</b>					

