

TERMINOS DE REFERENCIA PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CATERING PARA DIFERENTES ACTIVIDADES DE EDENORTE 2020:

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: **Lotes no.1,2,3,4 5 Y6.**

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO LOTE #1 REUNIÓN TRIMESTRAL GESTIÓN HUMANA.

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 picaderas, y bebidas, las cuales se solicitarán por actividad según aplique. Las cantidades se especificarán por actividad.
3. Los alimentos y bebidas deben ser transportados al lugar que se le indique en la ciudad de Santiago y el costo del transporte debe ser incluido en la oferta.
4. Los alimentos deben tener una excelente presentación y al momento de la entrega a temperatura ambiente.
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).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REUNIÓN DE LA DIRECCIÓN DE GESTIÓN HUMANA LOTE #1

Actividad	Cantidad Personas	Fecha	Requerimiento	Dirección de Entrega
Reunión Trimestral Gestión humana.	55	30 abril 2020	Picadera	Edificio Administrativo II

MENÚ

Opciones de Picadera	Monto máximo a pagar (incluye itbis)
	Precio
Galletas de Chispas de Chocolate pricesmart	\$ 15.00
Galletas de avena pricesmart	\$ 15.00
Muffin de Maíz	\$ 20.00
Kit de Picadera Pre empacada (Empanaditas Horneadas, mini wrap de queso y espinaca, pincho de jamón y queso, sanwichitos con pasta de pollo) incluir juegos naturales.	\$ 175.00
Opciones de Bebida	Precio
Galón de jugo natural (vaso #10 oz)	\$ 420.00
Funda de Hielo (ud)	\$ 40.00

**CRITERIO DE EVALUACION TECNICA REUNIÓN DE LA DIRECCIÓN DE GESTIÓN HUMANA
LOTE #1**

Actividades a evaluar	Puntos
<p>Presentar 10 uds de muestras de los siguientes ítems de picadera a fin de evaluar calidad en base a presentación, sabor y tamaño:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kit de Picadera Pre empacada (Empanaditas Horneadas, mini wrap de queso y espinaca, pincho de jamón y queso, sandwichitos con pasta de pollo). 2. Empaque individual: Galletas de avena pricesmart, Galletas de Chispas de Chocolate pricesmart, Muffins de Maíz. <p>La evaluación de cada ítem tendrá un valor de 15 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 7 puntos. • Tamaño- 5 puntos. • Presentación de los alimentos-3 puntos. <p>La puntuación de cada elemento se obtendrá en base a un promedio de la puntuación de los miembros de la entidad contratante que irán votando y dando su puntaje.</p>	30
<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>	<p>40 puntos</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 (60) 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.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO LOTE #2 EVENTO RECONOCIMIENTO GENTE BRILLANTE

1. Requerimos los servicios de catering y camareros para suministro de alimentos y bebidas en la celebración del evento de Reconocimiento Gente Brillante de EDENORTE.
2. Esta actividad será desarrollada en el Gran Teatro del Cibao en fecha **23 de mayo año 2020**, El montaje para estos fines estará colocado en la plazoleta norte en la parte externa del Gran Teatro en Santiago de los Caballeros.
3. Este evento requiere una picadera especial para **1,000** personas. La misma debe servirse Bandejeada justo a la salida de los invitados del Gran Teatro.
4. El servicio debe incluir camareros, los cuales deberán distribuirse de manera rápida y uniforme en toda la plazoleta norte al momento del brindis de modo que todos los invitados puedan degustar las distintas variedades en un tiempo máximo de 30 minutos.
5. A la llegada de los invitados se deben tener disponibles 400 botellas de agua para el personal que lo solicita, usualmente quienes viajan de ciudades distantes. Estas botellas de agua fría deben estar listas a las 2:30 p.m.
6. El suplidor debe tener los alimentos y bebidas ubicados en el lugar acordado a las 3:00 p.m. y todas las bandejas deben estar preparadas por tipo de picadera para iniciar el brindis a más tardar a las 4:00 p.m.
7. El suplidor debe contemplar todos los utensilios de servir y desechables (bandejas, servilletas, vasos de cristal, copas de vino, hielo, neveritas para hielo, pinza de hielo).

ESPECIFICACIONES TECNICAS LOTE #2 EVENTO GENTE BRILLANTE

Gente Brillante		
PICADERA (Bandejeado)	1,000 PERSONAS	
Descripción	Monto máximo a pagar por el kit de 5 variedades (incluye itbis)	Fecha de Entrega

PICADERA BANDEJEADA.		PRECIO/ KIT PICADERA
Mini Sandwichitos de jamón y queso+ aceituna.		RD\$ 200.00
Tartitas rellenas de Bacon, queso crema y puerro		
Crostini de Mozzarella y Tomate		
Bolitas de hojaldre relleno de ricotta + puerro		
Brochetas de Jamón genoa + queso mozzarella + tomate cherry+ aceituna.		
Almuerzo para el Staff para 15 personas.		RD\$ 300.00
Pechuga de pollo a la plancha		
Mero a la plancha		
Mangú de Plátano		
Puré de Yuca		
Puré de papa gratinado		
Jugos Naturales.		
BEBIDA		PRECIO/ UD
Galones de jugo de Fruit Punch para 12 personas (vaso de 10 oz)		RD\$ 600.00
Galones de jugo de naranja para 12 personas (vaso de 10 oz)		RD\$ 600.00
Botellas de agua pequeña 250 mil (ud)		RD\$ 8.00

23 de mayo

Refresco doble litro (sabor mezclado coca cola y seven up)	RD\$ 80.00
18 cajas de Vino	RD\$ 450.00 UNIDAD
SUMINISTROS	
*25 Camareros	RD\$ 50,000.00
* 1 Capitán	
* Alquiler de vasos de cristal	RD\$ 25,000.00
* Servilletas	
* Hielo	
*Bandejas para camareros, neverita y pinza para hielo. Neverita o freezer para enfriar las botellas de agua.	

CRITERIO DE EVALUACION TECNICA LOTE #2

Actividades a evaluar	Puntos
<p>Degustación para 10 personas por parte de un jurado de la entidad contratante para evaluar la calidad de los elementos en base a 3 elementos claves.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 15 puntos. • Temperatura- 5 puntos. • Presentación de los alimentos-10 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>	30
3 cartas de referencia con experiencia comerciales de empresas o instituciones del Estado en las que haya ofrecido (servicio de Catering como mínimo a 500 personas)	30

* Cada carta tendrá el valor de 10 puntos.	
Total	60 puntos

EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA LOTE #2 GENTE BRILLANTE

Las ofertas económicas se evaluarán según el precio establecido en los correspondientes formularios de oferta, **lo cual tendrá un equivalente de cuarenta (40) 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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS JORNADA DE SALUD LOTE #3

- Los servicios en Santiago de los Caballeros no deben tener costos de transporte.
- Los precios del transporte deben ser facturados dentro del servicio ofrecido.

Nota: cuando decimos transporte nos referimos al traslado de los alimentos al lugar de la actividad, que puede estar dentro de la concesión geográfica de Edenorte y que el suplidor deberá contemplar dentro de su cotización final.

Cuando el servicio se realice fuera del municipio de santiago deberán facturar también la cantidad de kilómetros recorridos a razón de veintidós pesos dominicanos (RD\$22.24) con 24/100 con impuestos incluidos por kilómetro.

El lugar de entrega en Santiago será en la oficina 30 de marzo a la 4:00 am y los demás sectores pueden variar según la actividad.

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, almuerzo y bebida, las cuales se solicitarán por actividad según aplique. Las cantidades se especificarán por actividad.

3. Los alimentos deben tener una excelente presentación y al momento de la entrega a temperatura ambiente.
4. El servicio debe incluir los desechables biodegradables (vasos plásticos para jugo, platos, cubiertos y servilletas).
5. El servicio debe incluir los utensilios para servir (neverita para hielo, bandejas, doilies, pinzas, entre otros) para los casos que aplique.
6. Hielo y botellas de agua.

ACTIVIDADES LOTE #3									
Ítem	Descripción	Unidad	Cantidad actividades	Cantidad de personas por actividad	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio	Transporte	Fecha
5	Jornada de Salud	Servicio	1	80	SI	SI	SI	SI	Abril

MENÚ	
	Monto máximo a pagar (incluye ITBIS)
Menú para Desayuno	Precio
OPCIÓN 1 Croissants rellenos de queso o galleta de avena	RD\$100.00
OPCIÓN 2 Mangú de plato verde, puré de papa o yuca encebollado con: <ul style="list-style-type: none"> • 1 trozo de queso frito, huevo tipo omelette y 1 rueda de salami. • Huevo tipo omelette y 1 rueda salami. • 2 salchichas italianas y 1 trozo de queso frito. Debe incluir bebida (1 vaso de jugo o refresco de 12 oz).	RD\$290.00
Merienda	
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

Menú para Almuerzo	Precio
<p>Moro de gandules con dos de estos acompañamientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chivo guisado • Pollo frito <p>-Casabe tostado o tostones. -Ensalada verde o ensalada de papa.</p> <p>(Presentación TIPO BUFFET)</p>	RD\$250.00
Opciones de Bebida	Precio
Galón de jugo natural para 12 personas (vaso #12 oz)	RD\$450.00
Botella de agua 20 onzas	RD\$20.00
Café (vaso #7/ unidad)	RD\$35.00
Funda de Hielo (ud)	RD\$40.00

JORNADA DE SALUD LOTE #3

CRITERIO DE EVALUACIÓN TÉCNICA LOTE # 3 JORNADA DE SALUD

Actividades a evaluar	Puntos
<p>DEGUSTACION DESAYUNO para 5 personas:</p> <p>OPCIÓN 1</p>	10

<p>Croissants rellenos de queso y galón de jugo natural para (vaso #12 oz)</p> <p>OPCIÓN 2</p> <p>Mangú de plátano verde, puré de papa o yuca encebollado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 trozo de queso frito, huevo tipo omelette y 1 rueda de salami. • Huevo tipo omelette y 1 rueda salami. • 2 salchichas italianas y 1 trozo de queso frito. <p>-Chop de frutas</p> <p>-Mini Muffin</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- 3 puntos. • Presentación de los alimentos-2 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>DEGUSTACION MERIENDA Para 05 personas:</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>-Casabe tostado o tostones.</p> <p>-Ensalada verde o ensalada de papa.</p>	<p>10</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- 3 puntos. • Presentación de los alimentos-2 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>DEGUSTACION ALMUERZO Para 05 personas:</p> <p>-Moro de gandules con dos de estos acompañamientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chivo guisado • Pollo frito <p>-Casabe tostado o tostones.</p> <p>-Ensalada verde o ensalada de papa.</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- 3 puntos. • Presentación de los alimentos-2 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>10</p>

	30 puntos
1 carta de referencia con experiencia comercial de una empresa o institución del Estado en la que haya ofrecido servicio de Catering.	10 puntos
TOTAL	40 puntos

EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA LOTE #3 JORNADA DE SALUD

Las ofertas económicas se evaluarán según el precio establecido en los correspondientes formularios de oferta, **lo cual tendrá un equivalente de sesenta (60) 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.

ESPECIFICACIONES TECNICAS LOTE #4 RUEDA DE PRENSA CAMPAÑA ACTUALÍZATE..

1. Los servicios en Santiago de los Caballeros no deben tener costos de transporte.

Los precios del transporte deben ser facturados dentro del servicio ofrecido.

Nota: cuando decimos transporte nos referimos al traslado de los alimentos al lugar de la actividad, que puede estar dentro de la concesión geográfica de Edenorte y que el suplidor deberá contemplar dentro de su cotización final.

Cuando el servicio se realice fuera del municipio de santiago deberán facturar también la cantidad de kilómetros recorridos a razón de veintidós pesos dominicanos (RD\$22.24) con 24/100 con impuestos incluidos por kilómetro.

El lugar de entrega en Santiago será en la oficina 30 de marzo y los demás sectores pueden variar según la actividad.

2. Requerimos los servicios de catering para el suministro de alimentos y bebidas a ofrecer en diferentes actividades de la empresa.
3. El servicio incluirá picaderas y bebidas, las cuales se solicitarán por actividad según aplique. Las cantidades se especificarán por actividad.

4. Los alimentos deben tener una excelente presentación y al momento de la entrega a temperatura ambiente.
5. El servicio debe incluir los desechables biodegradables (vasos plásticos para jugo, platos, cubiertos y servilletas).
6. El servicio debe incluir los utensilios para servir (neverita para hielo, bandejas, doilies, pinzas, entre otros) para los casos que aplique.
7. Hielo y botellas de agua.

Actividades incluidas	Cantidad Personas	Fecha	Requerimiento	Dirección de Entrega
Rueda de Prensa Campaña Actualízate y Gana.	100	1 de abril 2020	Picadera	Edificio Administrativo I

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS LOTE #4

MENÚ	
Cantidad de personas	Monto máximo a pagar (incluye itbis)
Opciones de Picadera	Precio
Mini wraps de jamón y queso	\$40.00
Quitich loraine	\$50.00
Pastelitos de ricota y espinacas	\$35.00
Pinchos de pollo y vegetales	\$55.00
Opciones de Bebida	Precio
galones Cóctel de frutas naturales	\$700.00
galones de Jugo de naranja natural	\$800.00
Botellas de agua 20 onzas	\$20.00
Incluir:	Precio
Bandejas	\$60.00
doiles	\$100.00
Utensilios para servir	\$0.00
Funda de Hielo (Ud.)	\$40.00

Servilletas cuadradas	\$100.00
Alquiler de Vasos de cristal (ud)	\$12.00
paquete de fundas para basura	\$130.00
camareros	\$20,000.00
Transporte	\$3,500.00

CRITERIO DE EVALUACIÓN TÉCNICA

Actividades a evaluar	Puntos
<p>Presentar para 5 personas</p> <p>Picadera Bandejeada: mini wraps de jamón y queso, quitch loraine, pastelitos de ricotta y espinaca y pinchos de pollo y vegetales presentados en bandeja como si fuera para actividad con los jugos solicitados, a fin de evaluar calidad en base a presentación, sabor y tamaño.</p> <p>La evaluación tendrá un valor de 30 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 10 puntos. • Tamaño- 10 puntos. 	30

<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de los alimentos-10 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>	
1 carta de referencia con experiencia comercial de una empresa o institución del Estado en la que haya ofrecido servicio de Catering.	10
Total	40 puntos

EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

Las ofertas económicas se evaluarán según el precio establecido en los correspondientes formularios de oferta, **lo cual tendrá un equivalente de sesenta (60) 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.

Especificaciones Técnicas Lote #5 Feria del Libro y Rehabilitación de Redes.

1. Los servicios en Santiago de los Caballeros no deben tener costos de transporte.
2. Los precios del transporte deben ser facturados dentro del servicio ofrecido.

Nota: cuando decimos transporte nos referimos al traslado de los alimentos al lugar de la actividad, que puede estar dentro de la concesión geográfica de Edenorte y que el suplidor deberá contemplar dentro de su cotización final.

El lugar de entrega en Santiago será en la oficina 30 de marzo a la 4:00 am y los demás sectores pueden variar según la actividad.

3. Requerimos los servicios de catering para el suministro de alimentos Y bebidas a ofrecer en diferentes actividades de la empresa.
4. El servicio incluirá picaderas, y bebidas, las cuales se solicitarán por actividad según aplique. Las cantidades se especificarán por actividad.
5. Los alimentos y bebidas deben ser transportados al lugar que se le indique en la ciudad de Santiago y el costo del transporte debe ser incluido en la oferta.
6. Los alimentos deben tener una excelente presentación y al momento de la entrega a temperatura ambiente.
7. El servicio debe incluir neveritas para hielo, jugos y agua.

Actividad	Cantidad Personas	Fecha	Requerimiento	Dirección de Entrega
Feria del Libro	60	Abril 2020	Picadera	OC 2130 Juan Pablo Duarte
Rehabilitación de Redes	200	A requerir	Coctel-Botellas de agua y hielo.	A requerir.

ESPECIFICACIONES TECNICAS (MENU)	
	Monto máximo a pagar (incluye itbis)
Opciones de Picadera (desayuno)	Precio
Pizzitas	\$ 40.00
Empanada horneada de pollo	\$ 50.00
Quipes	\$ 40.00
Mini Croissants rellenos de queso	\$ 50.00

Brownies empacados individual	\$ 50.00
Volovanes	\$ 40.00
Papitas lays variadas de 45g	\$ 25.00
Opciones de Bebida	Precio
Jugo tetra pak variados	\$ 25.00
Botella de agua 20 onzas	\$ 20.00
Funda de Hielo (Ud.)	\$ 40.00
Coctel	\$ 800.00

CRITERIO DE EVALUACIÓN LOTE #5 FERIA DEL LIBRO Y REHABILITACION DE REDES.

Actividades a evaluar	Puntos
<p>Presentar para 5 personas</p> <p>Empaques individuales: pizzitas, empanada horneada de pollo, quipes, volovanes, croissant de queso, brownies empacados individual, jugo tetra pak con sorbete, papitas lays 45g , Coctel.</p> <p>A fin de evaluar calidad en base a presentación, sabor y tamaño.</p> <p>La evaluación de este ítem tendrá un valor de 30 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 10 puntos. • Tamaño- 10 puntos. • Presentación de los alimentos- 10 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>	30
1 carta de referencia con experiencia comercial de una empresa o institución del Estado en la que haya ofrecido servicio de Catering.	10

Total	40 puntos
--------------	------------------

EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

Las ofertas económicas se evaluarán según el precio establecido en los correspondientes formularios de oferta, **lo cual tendrá un equivalente de sesenta (60) 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 oferta.

ESPECIFICAS TÉCNICAS LOTE #6 DE LA FERIA DE SEGURIDAD 2020.

OBJETO

La contratación de una empresa que brinde el Servicio de Almuerzo para los colaboradores que participaran en la 4ta Feria de Seguridad del Ministerio de Trabajo en las instalaciones del CURSA UASD.

PARTICIPANTES

Podrán participar del proceso las persona física o jurídica nacional o internacional, que cumpla los requerimientos establecidos en el artículo 8 y demás disposiciones de la Ley No. 340-06 y sus modificaciones, el Reglamento No. 543-12 de fecha 06 de septiembre de 2012, así como aquellos contenidos en los presentes términos de referencias.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

Requerimos el servicio de Almuerzo en la Feria de Seguridad, la cual se desarrollará en la Universidad Autónoma de Santo Domingo-Recinto Santiago, durante 4 días del mes de abril 2020.

1. Los alimentos y bebidas deben ser transportados al lugar que se le indique en la ciudad de Santiago y el costo del transporte debe ser incluido en la oferta.

2. Los alimentos deben tener una excelente presentación y al momento de la entrega a temperatura ambiente.

REQUISITOS DE ENTREGA DEL SERVICIO

El lugar de entrega es el CURSA UASD*, ubicado en la Av. Olímpica, Santiago de los Caballeros 51122.

Los servicios deberán estar pre-empacados en envases plásticos, incluyendo cubiertos y servilletas.

Menú

Servicio	Opciones de menú	Opciones de bebida	Cantidad	Monto con Itbis	Fecha	Hora de entrega
Almuerzo Variado	•Arroz blanco	Botella de agua/soda	15 almuerzos por día con 3 opciones diferentes.	RD\$250.00	20 al 23 de abril 2020	12:00 m.
	•Moro de gandules/habichuelas					
	•Arroz con puerro y tocineta					
	•Habichuelas negra/rojas/gandules guisados					
	•Pollo frito/pechugas bbq. /pollo horneado/ Pechurinas/Pechugas rellenas/ Pechuga de pollo a la crema					
	•Bistec con cebolla y pimientos					
	•Chuletas de cerdo					
	•Ensalada verde/Ensalada griega/Ensalada de pasta/ Ensalada rusa					
	•Casabe con ajo/aguacate					

	•Plátanos pasados					
	•Batata frita					
	•Vegetales hervidos					

CRITERIO DE EVALUACIÓN TÉCNICA LOTE #6 FERIA DE LA SALUD

DEGUSTACION de almuerzo Para 5 personas:	Puntos
<p>La evaluación de esta opción tendrá un valor de 15 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <p>Presentación Preempacada:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arroz blanco, Habichuelas rojas, pollo horneado y Ensalada de pasta y Plátanos pasados. 2. Moro de guandules, Bistec con cebolla y pimientos, Ensalada verde y Casabe con ajo. <p>La evaluación de estas opciones tendrá un valor de 15 puntos. El puntaje será distribuido de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sabor- 7 puntos. • Tamaño- 5 puntos. • Presentación de los alimentos-3 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>30</p>

1 carta de referencia con experiencia comercial de una empresa o institución del Estado en la que haya ofrecido servicio de Catering.	10
Total	40 puntos

EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

Las ofertas económicas se evaluarán según el precio establecido en los correspondientes formularios de oferta, **lo cual tendrá un equivalente de sesenta (60) 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.