

042/2022

Para : **Sr. Juan Pardilla**
Director Administrativo y Financiero

Vía : **Sr. Alberto Ascención**
Encargado División de Compras y Contrataciones

Fecha : **01 de agosto de 2022**

Asunto : **Adquisición de servicio de catering correspondiente a almuerzos, bocadillos y refrigerios**

Luego de un cordial saludo, por este medio solicitamos la contratación de los servicios de catering correspondiente a almuerzos, bocadillos y refrigerios, solicitados a requerimiento, para las actividades organizadas por la Oficina Gubernamental de Tecnologías de la Información y Comunicación (OGTIC).

Con sentido de la más alta consideración y respeto.

Atentamente,

Rosaily Rodríguez
Directora de Comunicaciones



Juan Pardilla
02/8/2022



Oficina Gubernamental de Tecnologías de la Información y Comunicación
Rosaily Genesis Rodriguez Santos - DIRECTORA DE COMUNICACIONES (01/08/2022 16:20 AST)
Documento firmado digitalmente, para validar en medio electrónico:
<https://buzon.firmagob.gob.do/inbox/app/ogtic/v/32876c72-79bc-4024-9961-e50218c35a3c>



REPÚBLICA DOMINICANA
Oficina Gubernamental de Tecnologías de la Información y
Comunicación
(OGTIC)

Términos de Referencias (TDR) –
Adquisición de servicio de catering correspondiente a
almuerzos, bocadillos y picaderas, tablas de fiambre /
charcutería, estaciones de coffee break y refrigerios para
actividades institucionales, solicitados a requerimiento.

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
01 de agosto de 2022

1. Características específicas de los servicios requeridos:

Item	Descripción del producto o servicio	Cantidad
1.	<p>Adquisición de servicio de menú del almuerzo ejecutivo preempacado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 unidades de platos de almuerzo pre-empacado en envases clear, según opciones de menú previamente seleccionado. • Cada plato contendrá: <ul style="list-style-type: none"> ○ Una (1) opción de proteína. ○ Una (1) opción de guarnición. ○ Una (1) opción de ensalada. ○ Una (1) opción de postre. ○ Una (1) opción de bebida no alcohólica como jugo natural, agua o refresco. • <u>Ver debajo las opciones del menú requeridas.</u> <p>Especificaciones adicionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El servicio de menú de almuerzo ejecutivo será requerido a solicitud, coordinado previamente con el proveedor. • El servicio de menú ejecutivo debe ser servido, preparado y pre-empacado en envases desechables clear. • Debe incluir cubiertería y servilleta desechable. • El proveedor debe suplir transporte para trasladar el almuerzo, a la hora puntual acordada entre OGTIC y el suplidor. • En caso de no tener envase clear, el suplidor puede proveer el almuerzo en envase desechable biodegradable. • Este tipo de servicio no requiere personal para servir. 	<p>200 unidades</p> <p>575</p>
2.	<p>Adquisición de servicio de menú almuerzo servido tipo buffet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almuerzo servido tipo buffet, contemplando la cantidad de un plato por persona, con una elección de las opciones contempladas en menú seleccionado, requeridas a solicitud previamente coordinada con el proveedor • Cada requerimiento contará con las siguientes opciones del menú: 	<p>800 unidades de platos</p> <p>675</p>

	<ul style="list-style-type: none">○ Dos (2) opciones de proteína.○ Tres (3) guarniciones.○ Una (1) opción de ensalada.○ Una (1) opción de postre.○ Canasta de pan.○ Una (1) opción de bebida no alcohólica como jugo natural, agua o refresco.● <u>Ver debajo las opciones del menú requeridas.</u> <p>Especificaciones adicionales</p> <ul style="list-style-type: none">● El servicio de menú almuerzo tipo buffet se solicitará al suplidor según requerimiento, con previa coordinación y con días de antelación.● La cantidad solicitada corresponde a unidades de platos que se podrán agrupar según requerimiento para servir estilo buffet.● El servicio de menú almuerzo tipo buffet debe ser servido contemplando utensilios y montaje para servir: mesas, manteles, habladores de comida personalizados y coordinados previamente con la OG TIC, chef in dish y utensilios para servir la comida.● El proveedor debe suplir la cristalería necesaria para servir el menú buffet: platos blancos, copas de cristal, vasos de cristal, cubiertos, cucharas, cuchillos, cuchara de postre, cuchara de sopa, etc., según aplique.● El suplidor debe siempre proveer en todas las solicitudes de almuerzo buffet, el personal para servir los alimentos: mozos, camareros, bartender, etc., debidamente capacitados y preparados para brindar servicio a comensales del más alto nivel.● El personal de servir provisto por el suplidor debe quedarse hasta finalizar el ejercicio de servir la comida.● El personal de camarería o mozos, provistos por el suplidor, debe montar y desmontar el escenario de la comida, recoger utensilios y transportar.● El proveedor debe suplir transporte para trasladar el almuerzo, a la hora puntual acordada entre OG TIC y el suplidor.	
--	--	--

<p>3.</p>	<p>Adquisición de servicio de bandeja de charcutería y fiambres, por persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 200 pax para picadera servida en bandeja de madera de charcutería o fiambres, que se requerirán a solicitud previamente solicitada al proveedor, con días coordinados de antelación. • Se contemplarán las siguientes opciones por pax en la bandeja: <ul style="list-style-type: none"> ○ Tres (3) opciones de quesos, a elegir entre: queso tierno, queso curado, queso semicurado, queso azul, queso ahumado, queso brie para untar, queso de cabra, parmesano, gorgonzola, burrata, entre otros. ○ Tres (3) opciones de embutidos, a elegir entre: jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón, salami genoa, jamón de pechuga de pavo, lomo embuchado, jamón cocido, entre otros. ○ Dos (2) opción de frutas, a elegir entre: fruta fresca: higos, uvas, peras, fresas. Fruta deshidratada: arándanos, orejones, ciruelas, pasas, entre otros. ○ Dos (2) opciones de carbohidratos, a elegir entre: Rebanadas de pan rústico, casabitos, bastones de pan salados, picos de pan, crackers, entre otros. ○ Elementos decorativos: hierbas aromáticas, romero, aceitunas, maníes, etc. <p>Especificaciones adicionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El servicio de bandejas de charcutería y fiambres se solicitará al suplidor según requerimiento, con previa coordinación y con días de antelación. • Las solicitudes al suplidor se harán por una cantidad determinada de pax en cada requerimiento, por ejemplo: bandeja para 10 pax, bandeja para 30 pax, etc. • El proveedor debe suplir la bandeja de madera sobre la que se colocará la charcutería. • El proveedor debe suplir transporte para trasladar el almuerzo, a la hora puntual acordada entre OGTIC y el suplidor. • El suplidor debe siempre proveer el personal para servir los alimentos de las bandejas de fiambres: mozos, camareros, bartender, etc., debidamente capacitados y preparados 	<p>200 pax</p> <p>675</p>
-----------	---	---------------------------

	<p>para brindar servicio a comensales del más alto nivel (coordinando siempre previamente con la OGTIC).</p> <ul style="list-style-type: none"> • El personal de servir provisto por el suplidor debe quedarse hasta finalizar el ejercicio de servir la comida. • El personal de camarería o mozos, provistos por el suplidor, debe montar y desmontar el escenario de la comida, recoger utensilios y transportar. • Cada vez que se solicite, el proveedor debe suplir utensilios y montaje para colocar y servir: mesas, manteles, habladores de comida personalizados y coordinados previamente con la OGTIC, elevadores y utensilios para servir la comida. • Cada vez que se solicite, el proveedor debe suplir la cristalería necesaria para servir el menú buffet: platos blancos, copas de cristal, vasos de cristal, cubiertos, cucharas, cuchillos, cuchara de postre, cuchara de sopa, cubierto de picaderas, espátula de mantequilla, etc., según aplique. 	
<p>4.</p>	<p>Adquisición de servicio de bocadillos / picaderas para actividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 600 unidades de picadera de bocadillos preparados y pre-empacados en envase biodegradable, con una elección de las opciones seleccionadas en el menú, que se requerirán a solicitud previamente solicitada al proveedor, con días coordinados de antelación. • Cada unidad contará con las siguientes opciones del menú: <ul style="list-style-type: none"> ○ Cuatro (4) opciones saladas. ○ Una (1) opción dulce. ○ Una (1) opción de bebida no alcohólica como jugo natural, agua o refresco. • <u>Ver debajo las opciones del menú requeridas.</u> <p>Especificaciones adicionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El servicio de bocadillos se solicitará al suplidor según requerimiento, con previa coordinación y con días de antelación. • Cada servicio debe ser pre empacado en envases biodegradables, decorados con cinta de yute fina, ramilla de alguna planta decorativa en seco y en casos 	<p>600 unidades</p> <p>568</p>

	<p>requeridos, un tag impreso con imagen institucional, suministrada previamente por OGTIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada unidad debe incluir cubertería desechable biodegradable. • Cada unidad debe incluir servilleta. 	
<p>6.</p>	<p>Adquisición de servicio de estación de bebidas no alcohólicas y coffee break, para actividades institucionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 300 pax para servicio de estación de coffee break y bebidas no alcohólicas, montadas y organizadas a solicitud previamente realizada al proveedor por parte de la OGTIC, con días coordinados de antelación. • Las solicitudes al suplidor se harán por una cantidad determinada de pax en cada requerimiento, por ejemplo: estación para 10 pax, estación para 30 pax, etc. • Cada montaje de estación, contemplará por persona, las siguientes opciones: <ul style="list-style-type: none"> ○ Opción de café. ○ Opción de té frío. ○ Leche en opciones: entera, descremada y de almendras. ○ Dos opciones de jugos naturales. ○ Opción de chocolate líquido con agua y sin agua. <p>Especificaciones adicionales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El servicio de la estación de coffee break se solicitará al suplidor según requerimiento, con previa coordinación y con días de antelación. • Las solicitudes al suplidor se harán por una cantidad determinada de pax en cada requerimiento, por ejemplo: estación de coffee break para 10 pax, para 30 pax, etc., hasta agotar la cantidad total de pax que incluye el requerimiento. • El proveedor debe suplir transporte para trasladar los ingredientes de la estación de coffee break, a la hora puntual acordada entre OGTIC y el suplidor. • El suplidor debe siempre proveer el personal para servir las bebidas de cada estación: mozos, camareros, bartender, etc., debidamente capacitados y preparados para brindar servicio a comensales del más alto nivel. 	<p>300 pax</p> <p>2,00</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • El personal de servir provisto por el suplidor debe quedarse hasta finalizar el ejercicio de servir las bebidas. • El personal de camarería o mozos, provistos por el suplidor, debe montar y desmontar el escenario de la comida, recoger utensilios y transportar. • Cada vez que se solicite, el proveedor debe suplir utensilios y montaje para colocar y servir: mesas, manteles, habladores personalizados de las bebidas, elevadores y utensilios para servir la comida, previamente coordinado con OG TIC. • Cada vez que se solicite, el proveedor debe suplir la cristalería necesaria para servir las bebidas buffet: tazas en cerámica, platos tazas en cerámica, vasos de cristal, copas de cristal, cubiertos, cucharas, cuchillos, cuchara de postre, cuchara de sopa, cubierto de picaderas, espátula de mantequilla, etc., según aplique. 	
--	---	--

1. **Opciones de menú ejecutivo preempacado**

Proteínas	Guarniciones	Ensalada
Pescado al vapor	Arroz blanco	Ensalada verde
Pechuga a la plancha	Yuca hervida	Ensalada rusa
Filete de res	Legumbres	Ensalada de pasta
Filete de cerdo	Moro negro	
Pescado a la plancha		

2. **Opciones de menú del almuerzo buffet**

Proteínas	Guarniciones	Ensalada	Postre
Pechuga a la crema	Arroz con puerro y tocineta	Ensalada verde	Flan de leche

CPDU-Pliego Estándar de Condiciones Específicas

Pescado al vapor	Pastelón de plátano maduro	Ensalada rusa	Pudín de pan
Bistec encebollado	Moro negro	Ensalada de quinoa	Bizcocho de vainilla y crema de almendras
Pechuga a la plancha	Pastelón de berenjenas	Ensalada criolla	Tres leche
Pechuga a la cordon blue	Moro de guandules	Vegetales al vapor	Cheesecake con topín
Cerdo horneado	Pastelón de papa	Ensalada César	Brownies
Albondigas de pescado	Arroz con pasas	Ensalada rusa con manzanas	Palmeritas
Pollo guisado	Pastelón de yuca y queso	Ensalada de papas	Flan variados
Carne de res guisada	Arroz navideño		Delicias de chinola
Pollo horneado			Bizcocho de pasas y nueces
			Galletas de jengibre
			Carlota de limón
			Pastel tres leche de almendra

3. **Opciones de menú bocadillos y picaderas**

Opciones saladas	Opciones dulces	Bebida
-------------------------	------------------------	---------------

CPDU-Pliego Estándar de Condiciones Específicas

Mini Sandwich de pasta de pollo	Shots de frutas de temporada	Jugo natural de limón, chinola, fresa u otras opciones de temporada
Bolitas de queso	Mini brownie	
Mini wraps de jamón y queso	Bowl de frutas de temporada	
Mini wraps de cream cheese puerro y cranberries en masa de espinaca	Empanaditas de mermelada de guayaba	
Mini turquitos de pollo	Polvorones	
Mini empanaditas horneadas de queso		
Pinchos de antipasto		
Canapes a la florentina		
Tabla de queso o antipasto mixtos		
Terrina de pollo		
Aceitunas rellenas con casabito		
Brochetas de queso y uvas		
Croquetas de pollo		
Bruschetta de alcaparra y berenjena		