



**HABILITADOR DE LA TRANSICIÓN
ENERGÉTICA Y DIGITAL**

Objeto de contratación:

“CONTRATACIÓN DE UNA EMPRESA ESPECIALIZADA EN SERVICIOS DE CATERING, BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATO ABIERTO, PARA SUPLIR ALIMENTOS, BEBIDAS, MONTAJE, SERVICIO Y DESMONTAJE EN LAS DIFERENTES ACTIVIDADES INSTITUCIONALES, SOCIALES, PROTOCOLARES, CULTURALES Y CORPORATIVAS ORGANIZADAS POR LA ENTIDAD, A NIVEL NACIONAL, CONFORME A LOS REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS QUE SE PRESENTEN EN CADA SOLICITUD”

Nombre Área Requiriente:

**Dirección de Comunicación Estratégica (DCE)
Empresa de Transmisión Eléctrica Dominicana (ETED)**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

1. Antecedentes

La Empresa de Transmisión Eléctrica Dominicana (ETED) nace de la reforma del sector eléctrico dominicano, producto de la Ley General de Reforma de la Empresa Pública No. 141-97 (1997) y la Ley General de Electricidad No. 125-01 (2001), que segmentaron la antigua Corporación Dominicana de Electricidad (CDE), estableciendo a ETED como la entidad estatal encargada de construir, operar y expandir el Sistema Eléctrico Nacional Interconectado (SENI), transportando la energía en alta tensión, siendo una pieza clave para la modernización y confiabilidad del sistema eléctrico del país.

Desde su puesta en marcha, la ETED ha trabajado en la expansión, modernización y mejora continua del sistema de transmisión para garantizar un servicio de calidad, reducir interrupciones y aumentar la eficiencia operativa.

En el marco de sus funciones, la ETED desarrolla actividades institucionales y corporativas que incluyen:

- Eventos oficiales y protocolares, como inauguraciones de obras, presentaciones de proyectos estratégicos y actos conmemorativos.
- Capacitaciones y talleres técnicos dirigidos a empleados, técnicos y personal administrativo, con el fin de fortalecer capacidades internas.
- Reuniones corporativas y encuentros interinstitucionales con organismos reguladores, ministerios, empresas del sector eléctrico y organismos internacionales.
- Actividades de responsabilidad social, programas comunitarios, charlas educativas y eventos de integración con la sociedad civil.

De conformidad con el Arts. 163 y siguientes del Reglamento de aplicación de la Ley No. 47-25, sobre Compras y Contrataciones de Bienes, Servicios u Obras aprobado mediante el Decreto No. 52-26, serán solicitadas la Garantía de Seriedad de la Oferta para el procedimiento de selección y la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato para la ejecución del respectivo Contrato de Servicio.

2. Descripción del servicio.

La Empresa de Transmisión Eléctrica Dominicana (ETED), requiere vía su Dirección de Comunicación Estratégica la "Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud".

El proceso de gestión de servicios de catering de la institución se continúa realizando de manera centralizada a través de la Dirección de Comunicación Estratégica, esquema que busca garantizar una mejor coordinación, control y eficiencia en la atención de todas las solicitudes relacionadas con refrigerios y servicios de alimentación para actividades institucionales.

AG
GMT
MLH

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud.

Para poder cumplir oportunamente con los requerimientos que se reciben de las distintas áreas, es necesario contar con un monto disponible que permita cubrir los gastos asociados a las solicitudes de catering de forma ágil y organizada.

La disponibilidad de estos fondos asegurará que podamos responder con agilidad y mantener la calidad del servicio.

Adicionalmente, este esquema centralizado ofrece las siguientes ventajas:

- **Transparencia y control presupuestario:** al manejar un fondo único se facilita el seguimiento de gastos y la rendición de cuentas.
- **Optimización de recursos:** se evitan duplicidades y se logra una mejor negociación con proveedores.
- **Uniformidad en la calidad del servicio:** todas las áreas reciben el mismo estándar de atención y presentación.
- **Agilidad en la respuesta:** al contar con un presupuesto asignado, se reduce el tiempo de aprobación y ejecución de cada solicitud.
- **Mejor planificación institucional:** se pueden prever necesidades futuras y organizar el calendario de servicios con mayor precisión.

Objeto del Proceso

El presente proceso tiene por objeto la contratación de servicios de catering institucionales de la Empresa de Transmisión Eléctrica Dominicana (ETED), con el fin de garantizar la adecuada organización, logística y atención en las actividades programadas durante el año.

Alcance específico del objeto

- **Lote Único** – Para cubrir catering en actividades institucionales, capacitaciones, talleres, entre otras:
 - Suministro de refrigerios, comidas ligeras y bebidas para actividades de formación interna con provisión de vajilla, cubertería, mantelería y personal de servicio.
 - Suministro de almuerzos, cenas y coffee breaks para actos oficiales, reuniones corporativas y actividades protocolares.
 - Provisión de vajilla, cubiertos, cristalería, mantelería y personal de servicio.
 - Opciones gastronómicas adaptadas a necesidades especiales (vegetariano, vegano, libre de gluten).
 - Atención logística en espacios de capacitación, garantizando puntualidad y calidad.

AG
GMT
MLH

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud.

Objetivos del objeto

- **Operativos:** asegurar que cada evento de la ETED cuente con servicios de alimentación y montaje adecuados, oportunos y de calidad.
- **Institucionales:** fortalecer la imagen pública de la ETED como entidad organizada, transparente y eficiente.
- **Legales:** cumplir con los principios de la Ley 47-25 y el Decreto 52-26, garantizando igualdad de oportunidades para los oferentes.
- **Financieros:** optimizar el uso de recursos públicos mediante un proceso competitivo y transparente, con un presupuesto total de RD\$2,000,000.00.

Beneficios Esperados

- **Cumplimiento normativo**
 - La Ley 47-25 y su reglamento (Decreto 52-26) establecen que las adquisiciones de bienes y servicios, incluyendo alimentos y catering, deben realizarse bajo procesos transparentes y competitivos.
 - ETED, como empresa pública estratégica, debe garantizar que sus contrataciones se ajusten a este marco legal.
- **Apoyo a la operación institucional**
 - ETED organiza actividades técnicas, administrativas y de capacitación que requieren servicios de alimentación y refrigerios.
 - Un proceso abierto asegura que estas necesidades se atiendan de manera planificada y con proveedores calificados.
- **Transparencia y rendición de cuentas**
 - Centralizar y abrir el proceso de catering permite un control más riguroso de los recursos, evitando discrecionalidad y fortaleciendo la confianza en la gestión.
 - Se facilita la auditoría y la rendición de cuentas ante organismos de control.
- **Optimización de recursos**
 - Al abrir el proceso, ETED puede negociar mejores condiciones con proveedores, logrando eficiencia en costos y calidad.
 - Se evitan duplicidades y se asegura un uso racional del presupuesto.
- **Uniformidad en la calidad del servicio**
 - Todas las áreas de ETED reciben el mismo estándar de atención y presentación en los servicios de catering, proyectando una imagen institucional coherente.
- **Agilidad y planificación estratégica**
 - Con un proceso abierto y fondos disponibles, se reduce el tiempo de respuesta a solicitudes internas.
 - Se pueden prever necesidades futuras y organizar un calendario de servicios alineado con las actividades de la empresa.

AG
GMT
MLH

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud.

3. Valor referencial.

Descripción del Servicio.	Cantidad	Precio (RD\$)
Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud	Proceso abierto- Varias	(RD\$2,000,000.00)

4. Forma y lugar de entrega del servicio.

El servicio será brindado de manera continua y conforme a los requerimientos establecidos por la Dirección de Comunicación Estratégica de la ETED, en coordinación con las distintas áreas de la institución.

La prestación se realizará principalmente en el Distrito Nacional. En caso de requerirse cobertura en el interior, las oficinas administrativas de la ETED se encuentran localizadas en: Santiago (Nibaje), Pimentel (provincia Duarte), Azua, San Pedro de Macorís, Montecristi y San Cristóbal.

En el Distrito Nacional, las localidades en que la Institución requerirá con mayor frecuencia la prestación del servicio son las siguientes; no obstante, la cobertura no se limita exclusivamente a estas sedes.

- Edificio Principal – Ave. Rómulo Betancourt No. 1228, Bella Vista.
- Centro de Capacitación y Desarrollo – Calle 4ta, No. 54, Los Jardines del Sur.
- Centro de Control de Energía (CCE) – Ave. Gregorio Luperón esq. Ave. Cayetano Germosén
- Centro de Operaciones de Herrera (COH) – Ave. Isabel Aguiar No. 108, D.N.

AG
GMT
m2H

5. Duración de tiempo de servicio.

El servicio se realizará durante el período comprendido desde el momento de la adjudicación de la orden y hasta agotar el monto establecido, siempre en atención a las necesidades institucionales y a la correcta ejecución de los procesos.

Durante este período, el proveedor deberá:

- Cumplir con todas las especificaciones establecidas en las solicitudes de catering.
- Ajustar la disponibilidad y capacidad operativa conforme al volumen de requerimientos.
- Garantizar la calidad y uniformidad del servicio, independientemente de la duración final del contrato.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud.

6. Documentos por presentar.

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "CUMPLE/NO CUMPLE", según aplique.

- a) Poseer Registro Mercantil actualizado. (Subsanable).
- b) Presentar documentación que acredite la representación legal. (Subsanable).
- c) Poseer mínimo tres (3) años de experiencia comprobada en servicios de catering y eventos institucionales o corporativos. (No subsanable).
- d) Contar con capacidad operativa comprobada para eventos de gran volumen. Presentar certificaciones (dos o más) (No subsanable).
- e) Oferta técnica. (No subsanable).
- f) Catálogo de menú ofrecido por el oferente. (No subsanable).
- g) Certificación BPH (Buenas Prácticas de Higiene emitida por el INDOCAL. (No subsanable).
- h) Constancia de servicios brindados previamente y de resultado exitoso (Cartas de referencias). (No subsanable).
- i) Carta de aceptación a las formas de pago. (Subsanable).
- j) Registro o Certificado Sanitario, emitido por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS), vigente, que autorice la operación del establecimiento para la elaboración y expendio de alimentos y bebidas. (No subsanable).
- k) Formulario de Debida Diligencia (Subsanable).
- l) Formulario de Cumplimiento Antisoborno (Subsanable).
- m) Formulario de Compromiso ético (Subsanable).
- n) Formulario Información sobre el oferente F-042 (Subsanable).
- o) Incluir el desglose de precios unitarios por cada tipo de servicio, totales expresados en números y letras, y presentar el ITBIS (o cualquier otro impuesto aplicable) totalmente transparentado y separado del precio base. (No subsanable).

7. Requerimiento de entrega de servicios.

El servicio de catering deberá ser entregado conforme a las siguientes disposiciones:

- **Plazo de ejecución:** El servicio se realizará durante el período comprendido desde el momento de la adjudicación de la orden y hasta agotar el monto establecido, siempre en atención a las necesidades institucionales y a la correcta ejecución de los procesos.
- **Cumplimiento de especificaciones:** Cada entrega deberá ajustarse estrictamente a las solicitudes emitidas por la institución, incluyendo detalles de menú, modalidad de servicio (buffet o preempacado), requerimientos de camareros, mobiliario y demás condiciones establecidas.
- **Flexibilidad operativa:** El proveedor deberá garantizar capacidad de respuesta y adaptación al volumen de requerimientos, manteniendo la calidad y uniformidad del servicio durante todo el período contractual.
- **Responsabilidad de entrega:** La entrega del servicio deberá realizarse en la fecha, hora y lugar especificados en cada solicitud, asegurando puntualidad y correcta disposición logística.

GMT
AG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud.

Menús:

De ser necesario, los proveedores deberán presentar propuestas de menús flexibles, las cuales podrán incluir, según el requerimiento de cada actividad:

- Tablas de quesos y embutidos variados
- Refrigerios y desayunos, tales como: desayunos estándar (mangú con guarnición), sándwiches acompañados de snacks y opciones similares.
- Bocadillos clásicos salados, tales como: pastelitos, quipes, croquetas, sandwiches, mini wraps, entre otros
- Bocadillos clásicos dulces, tales como: mini cupcakes (ej. zanahoria), mini croissants rellenos, mini pies de limón, entre otros
- Almuerzos, con opciones tales como: carnes blancas y/o rojas, pescados, pastas, arroces, víveres, ensaladas, vegetales y acompañamientos variados, en modalidad emplatada o tipo buffet
- Estaciones temáticas (Mexicana, Navideña, Asiática, Dominicana, etc.)
- Postres variados
- Frutas frescas
- Bebidas (jugos naturales, café, chocolate, té, entre otros)

Personal:

- Personal suficiente según la magnitud del evento.
- Debidamente uniformado, identificado y capacitado.
- Incluye, según requerimiento:
 - Camareros
 - Capitán de camareros
 - Personal de apoyo y logística

Montaje y Equipamiento:

El proveedor deberá suplir, según el requerimiento:

- Mesas para buffet o estaciones
- Mesas rectangulares plegables
- Mesas redondas plegables
- Mesas Parsons
- Mesas altas
- Sillas plásticas blancas o cremas
- Sillas confortables, plegables y elegantes
- Platos blancos, estándar
- Platos base
- Servicio de cubertería: Cucharas, tenedores y cuchillos
- Copas y vasos de vidrio
- Mantel, con colores y tamaños a requerir
- Bambalinas con tope

AG
GMT
MLH

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud.

- Servilletas de tela
- Tazas de café
- Tazas de té
- Chaffing dish con bases y calentadores
- Bandejas para servicio
- Neveritas para hielo
- Fundas de hielo
- Tanques con fundas para desechos, según se requiera

Importante: La empresa proveedora del servicio debe contar con el personal de staff suficiente para el correcto desenvolvimiento de la actividad. Este personal deberá estar debidamente identificado y uniformado. La vestimenta deberá ser provista por la empresa proveedora del servicio.

El proveedor no pondrá objeción en caso de que la actividad sea pospuesta o cancelada por cuestiones internas o externas (catástrofes naturales, etc.).

Queda claramente establecido, que respetando los límites del presupuesto adjudicado y el rango de imprevistos permitido por la normativa de la materia, estos requerimientos podrán cambiar, ser ampliados o reducidos, por lo que al presentar ofertas el oferente manifiesta su aceptación a esta posibilidad.

Los reportes se validarán bajo supervisión institucional para garantizar cumplimiento del plan de difusión.

Método de Evaluación de las Ofertas.

Los bienes y servicios serán evaluados bajo el método de CUMPLE / NO CUMPLE según las especificaciones técnicas de los mismos y los documentos solicitados en el presente documento para la evaluación de la muestra.

Una validación técnica se realizará mediante una Muestra Física. Para garantizar que este ejercicio sea objetivo y eficiente, se delimitará la evaluación a los siguientes componentes, de los cuales el oferente deberá entregar una (1) muestra cada uno a la Dirección de Comunicación Estratégica:

- **Opción de desayuno:** Mangú con 2 opciones de guarnición.
- **Plato fuerte:** Una (1) opción representativa del servicio diario (Pollo a la crema, cerdo a la plancha, salmón al limón, moro de guandules, ensalada hervida)
- **Picaderas:** Selección variada: Sandwichitos, pastelitos, mini wraps, entre otros.
- **Bebidas:** Dos (2) opciones de jugos naturales (chinola y fresa).
- **Postres:** Dos (2) opciones (coco horneado y delicia de chinola).
- **Sostenibilidad:** Presentación obligatoria en envases biodegradables, en coherencia con nuestras políticas de responsabilidad institucional.

AG
GMT
m2A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud.

Importante: La presentación de muestra no será requerida en el presente proceso, siempre que el oferente haya resultado adjudicatario en procesos abiertos de catering institucional celebrados durante el año 2026.

Esta disposición se establece en reconocimiento a la experiencia comprobada y a la calidad previamente validada en dichos procesos, evitando duplicidad de requisitos y garantizando eficiencia en la evaluación.

La adjudicación será por el LOTE ÚNICO y será otorgada al oferente que presente la oferta económica de menor precio, determinada sobre la sumatoria de los precios unitarios de la totalidad de los servicios requeridos en la cotización presentada como parte de su oferta, cuya propuesta cumpla con todos los requisitos solicitados.

Condiciones de pago.

La entidad contratante realizará pagos contra presentación de factura cada vez que sea recibido el servicio objeto de la compra. El proveedor adjudicado deberá ofrecer un mínimo de 30 a 60 días de crédito a partir de la recepción conforme de cada factura.

La factura deberá ser emitida con comprobante gubernamental, a nombre del La Empresa de Transmisión Eléctrica Dominicana ETED, RNC: 430060887, firmada, sellada e identificada con el número de comprobante gubernamental correspondiente, entregada en original. Las facturas deberán ser emitidas únicamente luego de la entrega de cada servicio.

Área de Supervisión.

La Dirección de Comunicación Estratégica (DCE) es la encargada y receptora de darle seguimiento a dicha solicitud.

AS

GMT

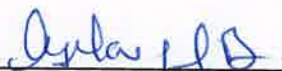
IMPORTANTE:

- En caso de no presentar la documentación PRINCIPAL solicitada, el oferente no será tomado en cuenta para la selección del proceso.
- Al momento de presentar la documentación física, debe contener 1 original y 1 copia de este.
- Los documentos legales que sirven como soporte para la elaboración de la presente, Ley 47-25 de Compras y Contrataciones deberán ser entregados en el formato que establece esta ley.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIOS

Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contrato abierto, para suplir alimentos, bebidas, montaje, servicio y desmontaje en las diferentes actividades institucionales, sociales, protocolares, culturales y corporativas organizadas por la entidad, a nivel nacional, conforme a los requerimientos específicos que se presenten en cada solicitud.

Hecho y firmado en un (1) original de un mismo tenor y efecto, en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veinticuatro (24) del mes de agosto del año dos mil veintiséis (2026).



Lic. Ángela Gil
Perito DCE



Lic. Gabriela Minier Torres
Perito DCE



Lic. Marisol Luciano Hidalgo
Perito DCE