

# ETED

**HABILITADOR DE LA TRANSICIÓN  
ENERGÉTICA Y DIGITAL**

## **Objeto de contratación:**

**“CONTRATACIÓN DE UNA EMPRESA ESPECIALIZADA EN SERVICIOS DE CATERING, BAJO LA MODALIDAD DE CONTRATACIÓN SIMPLIFICADA, 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 Requirente:**

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

## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

## 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 artículo 163 y siguientes del Reglamento de aplicación de la Ley No. 47-25, sobre Contrataciones Públicas 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 a través de su Dirección de Comunicación Estratégica (DCE), la *"Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contratación simplificada, 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"*.

GMT

Los precios ofertados deberán contemplar todos los costos asociados a la prestación del servicio, incluyendo transporte, traslado, viáticos, montaje, desmontaje, personal, equipos, mobiliario y cualquier otro gasto necesario para la correcta ejecución del servicio, tanto en el Distrito Nacional como en las demás localidades donde la ETED requiera su prestación. En consecuencia, no se reconocerán cargos adicionales por estos conceptos durante la ejecución contractual.

El proceso de gestión de servicios de catering de la institución se está realizando de manera centralizada a través de la Dirección de Comunicación Estratégica (DCE). Este nuevo esquema 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.

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:** La centralización de la contratación permitirá facilitar el seguimiento de los servicios requeridos, el control de los montos adjudicados 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 para eventos institucionales de la Empresa de Transmisión Eléctrica Dominicana (ETED), con el fin de garantizar la adecuada organización, logística y atención en las actividades programadas para el año 2026.

### Alcance específico del objeto

- **Ítem 1 – Catering institucional:**
  - 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 y libre de gluten).
- **Ítem 2 – Catering para capacitaciones:**
  - Suministro de refrigerios, comidas ligeras y bebidas para actividades de formación interna con provisión de vajilla, cubertería, mantelería y personal de servicio.
  - Atención logística en espacios de capacitación, garantizando puntualidad y calidad.
- **Ítem 3 – Catering para talleres:**
  - Suministro de refrigerios, comidas ligeras y bebidas para actividades de formación interna con provisión de vajilla, cubertería, mantelería y personal de servicio.
  - Atención logística en espacios de capacitación, garantizando puntualidad y calidad.

GMT

### 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 núm. 47-25 y su Reglamento de Aplicación núm. 52-26, garantizando igualdad de oportunidades para los oferentes.
- **Financieros:** Optimizar el uso de los recursos públicos mediante un proceso competitivo y transparente, con un presupuesto total de **RD\$6,000,000.00**, distribuido en **tres (3) ítems de RD\$2,000,000.00 cada uno**.

### Beneficios Esperados

- **Cumplimiento normativo**
  - La Ley 47-25 y su Reglamento de Aplicación núm. 52-26 establecen que las adquisiciones de bienes y servicios, incluyendo alimentos y catering, deben realizarse bajo procesos transparentes y competitivos.
  - La ETED, como empresa pública estratégica, debe garantizar que sus contrataciones se ajusten a este marco legal.
- **Apoyo a la operación institucional**
  - La ETED organiza actividades técnicas, administrativas y de capacitación que requieren servicios de alimentación y refrigerios.
  - La presente contratación asegura que estas necesidades se atiendan de manera planificada y con proveedores calificados.
- **Transparencia y rendición de cuentas**
  - Centralizar el proceso de contratación de catering permite un control más riguroso de los recursos, evitando la discrecionalidad y fortaleciendo la confianza en la gestión.
  - Se facilita la auditoría y la rendición de cuentas ante organismos de control.
- **Optimización de recursos**
  - Mediante el proceso de contratación, la ETED puede obtener mejores condiciones de los 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 la ETED reciben el mismo estándar de atención y presentación en los servicios de catering, proyectando una imagen institucional coherente.

GMT

- **Agilidad y planificación estratégica**

- Con la contratación y los fondos disponibles, se reduce el tiempo de respuesta a las solicitudes internas.
- Se pueden prever necesidades futuras y organizar un calendario de servicios alineado con las actividades de la empresa.

### 3. Valor referencial.

| Descripción del Servicio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Cantidad              | Precio (RD\$)      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Contratación de una empresa especializada en servicios de catering, bajo la modalidad de contratación simplificada, 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. | Actividades<br>varias | (RD\$6,000,000.00) |

El presupuesto total destinado a la presente contratación asciende a RD\$6,000,000.00, distribuido en tres (3) ítems de RD\$2,000,000.00 cada uno. El monto correspondiente a cada ítem constituye el monto máximo disponible para la prestación de los servicios que sean efectivamente requeridos por la ETED durante la vigencia de la contratación. En consecuencia, los servicios serán solicitados conforme a las necesidades institucionales y facturados únicamente sobre la base de aquellos efectivamente requeridos y recibidos conforme.

### 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 (DCE) 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 pudiese requerir entrega de servicio son las siguientes:

- 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

El plazo mínimo de antelación con que será notificado el proveedor adjudicado para la prestación de cada servicio será un mínimo de tres (3) días de anticipación.

*GMT*

**Costos asociados a la prestación del servicio:** Los precios ofertados deberán contemplar todos los costos asociados a la prestación del servicio, incluyendo transporte, traslado, viáticos, montaje, desmontaje, personal, equipos, mobiliario y cualquier otro gasto necesario para la correcta ejecución del servicio, tanto en el Distrito Nacional como en las demás localidades donde la ETED requiera su prestación. En consecuencia, no se reconocerán cargos adicionales por estos conceptos durante la ejecución contractual.

**5. Duración de tiempo de servicio.**

La prestación del servicio tendrá una duración de tres (3) meses, contados a partir del registro del contrato, o hasta el agotamiento del monto adjudicado, lo que ocurra primero.

**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.

1. Oferta técnica. (No subsanable).
2. Mínimo cinco (05) constancias de servicios brindados previamente y de resultado exitoso (cartas de referencias). El oferente debe poseer mínimo tres (3) años de experiencia comprobada en servicios de catering y eventos institucionales o corporativos. (Subsanable).
3. Mínimo dos (2) certificaciones que demuestren que el oferente cuenta con capacidad operativa comprobada para eventos de gran volumen (un mínimo de 300 personas). (Subsanable).
4. Carta de aceptación a las formas de pago. (Subsanable).

**7. Requerimiento de entrega de servicios.**

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

- **Plazo de ejecución:** El período de prestación del servicio será de tres (3) meses, contados a partir del registro del contrato, o hasta agotar el monto contratado, lo que ocurra primero.
- **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.

**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.

GMTT

- 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
- Servilletas de tela
- Tazas de café
- Tazas de té
- Chafing dish con bases y calentadores
- Bandejas para servicio
- Neveritas para hielo

*GMT*

- 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.).

Los servicios, cantidades y componentes requeridos podrán variar en función de las necesidades institucionales, siempre dentro del objeto de la contratación, las condiciones establecidas en las presentes Especificaciones Técnicas y el monto máximo adjudicado.

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

#### **Método de Evaluación de las Ofertas.**

Los 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**. Los aspectos específicos que serán verificados son los siguientes:

- **Presentación.**
  - Limpia y profesional.
  - Uniformidad en tamaño y porciones.
  - Montaje adecuado de la muestra.
  - A observar: orden, estética, color, frescura visual.
- **Calidad Organoléptica.**
  - Sabor agradable y equilibrado
  - Ingredientes frescos.
  - Ausencia de sabores extraños y desagradables.
  - Buen aroma.
  - Textura consistente con el tipo de alimento.
  - Ausencia de exceso de cocción o resequedad.
- **Variedad y composición del menú.**
  - Los productos presentados corresponden a los solicitados en la ficha técnica.
  - Cumple con especificaciones de cantidad y tipo de alimentos y bebidas.

GMTT

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 de cada uno a la Dirección de Comunicación Estratégica (DCE):

- **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.

**Criterios de adjudicación.**

La adjudicación se realizará por ítem, a favor del oferente cuya oferta cumple con la totalidad de los requisitos técnicos, legales y demás condiciones establecidas en el presente proceso, y que presenta menor precio total ofertado para el ítem correspondiente.

Para fines de evaluación económica, las ofertas serán comparadas tomando como base el precio total ofertado para cada ítem, considerando que todos los oferentes deberán cotizar conforme a las mismas especificaciones técnicas, cantidades, condiciones y alcance del servicio establecidos para dicho ítem.

En consecuencia, la determinación de la oferta de menor precio se realizará mediante la comparación de los montos totales ofertados por los oferentes habilitados para cada ítem, siempre que las propuestas satisfagan íntegramente los requerimientos establecidos.

**Condiciones de pago.**

La entidad contratante realizará pagos contra presentación de factura cada vez que sea recibido el servicio objeto de la compra. Los pagos serán realizados en un plazo de treinta (30) días luego de recibir la factura.

En caso de que el adjudicatario sea una Micro, Pequeña o Mediana empresa (MIPYME), se pagara un anticipo de un treinta por ciento (30%) del valor del contrato, conforme a lo dispuesto en el artículo 174 de la ley núm. 47-25 sobre Contrataciones Públicas, sin necesidad de presentación de factura. No está permitido que el proveedor reciba el pago total del servicio sin que el objeto del contrato se haya cumplido.

La factura deberá ser emitida con comprobante gubernamental, a nombre de 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.

**INCUMPLIMIENTOS:**

**Incumplimiento leve:** (a) Demoras injustificadas en responder solicitudes, requerimientos o comunicaciones de la ETED dentro de los plazos establecidos; (b) Entrega de documentación administrativa incompleta o con errores subsanables que no afecten la ejecución del contrato.

*GMTT*

**Incumplimiento grave:** (a) Prestación de los servicios sin autorización previa de la ETED; (b) Suministro de servicios de catering que no cumplan íntegramente con las especificaciones técnicas, condiciones de calidad, cantidades, requisitos sanitarios, menús o cualquier otro requerimiento establecido en el Pliego de Condiciones.

**Incumplimiento gravísimo:** (a) Prestación de servicios de catering utilizando alimentos, bebidas o insumos en estado de deterioro, vencidos, contaminados o que no cumplan con las normas de higiene e inocuidad alimentaria aplicables; (b) Falsificación o adulteración de certificados sanitarios, registros, permisos, fichas técnicas, garantías o cualquier otro documento presentado durante el proceso de contratación o la ejecución del contrato; (c) Incumplimiento total de la prestación de los servicios de catering dentro del plazo o en las fechas establecidas contractualmente, sin que exista una causa de fuerza mayor debidamente documentada y aceptada por la ETED.

#### **Área de Supervisión.**

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

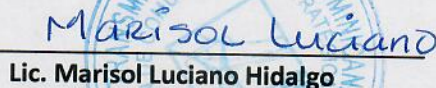
#### **IMPORTANTE:**

- En caso de no presentar la documentación solicitada, luego de la subsanación, en caso de que aplique, el oferente no será tomado en cuenta para la selección del proceso.
- Al momento de presentar la documentación en físico, debe contener 1 original y 1 copia de este.

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 doce (12) días del mes de agosto del año dos mil veintiséis (2026).

  
Lic. Ángela Gil

  
Lic. Gabriela Minier Torres

  
Lic. Marisol Luciano Hidalgo

