

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL PROCESO DE PRECALIFICACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA PERIODISTAS, AGENCIAS DE VIAJES Y PERSONALIDADES QUE ASISTAN A LA FERIA INTERNACIONAL DE CONECTIVIDAD AÉREA ROUTES AMERICAS, A REALIZARSE EN LA CIUDAD DE QUITO DEL 13 – 15 DE FEBRERO DE 2018.

1. ANTECEDENTES

Sobre la base de lo dispuesto en los artículos 225 numeral 4, 314, 315 y 425 de la Constitución de la República, el Concejo Metropolitano de Quito, expide la Ordenanza Metropolitana de Creación de Empresas Públicas No. 0309 de 16 de abril de 2010, publicada en el Registro Oficial No. 186 del 5 de mayo del 2010, que en su Sección Sexta crea la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, la misma que sucede jurídicamente a la Empresa Metropolitana Quito-Turismo, asumiendo los derechos y obligaciones, así como los derechos litigiosos, obligaciones y acciones; y, en general, los derivados de todos y cada uno de los actos y convenios celebrados por aquella, de conformidad con la Ley Orgánica de Empresas Públicas;

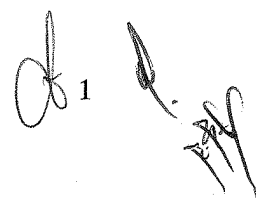
Los objetivos principales de Quito Turismo, establecidos en esta ordenanza metropolitana N°309 son:

- a. “Desarrollar la actividad turística del Distrito Metropolitano de Quito, tal como la generación y reconversión de nuevos productos turísticos, adecuación de la infraestructura turística, capacitación, formación y profesionalización en el sector turístico, entre otras;
- b. Promocionar el Distrito Metropolitano de Quito como destino turístico nacional e internacional;
- c. Coordinar las actividades del Fondo de Promoción y Desarrollo Turístico;
- d. Fomentar la inversión en el sector turístico, a través de cualquier instrumento o sistema;
- e. Realizar investigaciones y estudios de la oferta y demanda turística y la producción de instrumentos de planificación y gestión en el sector turístico;
- f. Desarrollar, en el marco de la legislación vigente, rubros de negocios relacionados, directa o indirectamente, con las actividades turísticas previstas en la legislación ecuatoriana, en coordinación con otras empresas;
- g. Prestar servicios públicos, a través de la infraestructura a su cargo, como participe o integrador de la actividad de ferias, eventos y convenciones;
- h. Prestar servicios públicos, relacionados con la gestión de Quito como destino turístico en todos los ámbitos de la actividad turística; e,
- i. Las demás actividades operativas relativas a las competencias que en el ámbito turístico corresponden al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, de conformidad con la Ley, y las que en esta materia le han sido transferidas por el Gobierno Nacional.”

2. “Para el cumplimiento de su objeto y fines, la empresa pública metropolitana podrá transmitir la ciencia y técnica de mercadeo turístico; producir y difundir una imagen y marca del Distrito; editar, distribuir materiales promocionales y publicitarios; producir, comercializar mercaderías y artesanías relacionadas con la ciudad; y, organizar y participar en convenciones, ferias, eventos promocionales y comerciales.”

Con fecha 29 de Junio el 2017 se procedió a la firma del Convenio de Cooperación Interinstitucional entre la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico – Quito Turismo y la Corporación Quiport, cuyo objeto es cooperar y facilitar las concurrencia de voluntades, esfuerzos y recursos para desarrollar acciones conjuntas que permitan de manera coordinada organizar el evento Routes Américas 2018, el cual se realizará

1



en la ciudad de Quito. El principal interés es llevar a cabo esta feria, que se enfoca en el trabajo a mediano y largo plazo en la conectividad y desarrollo aeroportuario, puesto que es una gran oportunidad en cuanto a la gestión, generación de empleo directo e indirecto, incremento de vuelos y mejora de la misma en relación a mercados, lo que incita una mayor demanda y generará un incremento de los flujos turísticos hacia el destino

Dentro de los compromisos se encuentran los siguientes:

- 3.2.19 “Ofrecer a los Delegados un menú compuesto con canapés o bocaditos y bebidas (tanto alcohólicas como sin alcohol). Quito Turismo se asegurará que la Recepción de Bienvenida dure aproximadamente 2 horas y proveer de comida para el 75% de los delegados registrados...”
- 3.2.20 “... El formato de la velada (Cena de Gala) será acordado por Quito Turismo, Routes y Quiport. Quito Turismo asegurará que el evento de Networking Evening sea de una naturaleza prestigiosa, compatible con la talla e importancia del evento y la clase de Delegados y su posición dentro de su organización relevante, se por lo menos de la misma calidad como aquella que ha sido provista en eventos anteriores de Routes.”
- 3.2.31 “Proporcionar alimentos y bebidas en el lugar del evento y en todos los eventos que forman parte de su responsabilidad. Quito Turismo deberá tomar en cuenta las exigencias dietéticas de los delegados, como por ejemplo para los delegados que son vegetarianos o veganos.”

2. JUSTIFICACIÓN

La Ordenanza Metropolitana de Creación de Empresas Públicas No. 309 de 16 de abril de 2010 establece en el Numeral 2 lo siguiente: “Para el cumplimiento de su objeto y fines, la empresa pública metropolitana podrá transmitir la ciencia y técnica de mercadeo turístico; producir y difundir una imagen y marca del Distrito; editar, distribuir materiales promocionales y publicitarios; producir, comercializar mercaderías y artesanías relacionadas con la ciudad; y, organizar y participar en convenciones, ferias, eventos promocionales y comerciales.”

Es importante mencionar que entre los participantes que asisten a la Feria se encuentran más de 600 profesionales de la aviación, 70 líneas aéreas, 280 aeropuertos y 25 autoridades de turismo, con más de 1100 reuniones preestablecidas dentro de la feria.

De igual forma asistirán a este evento de trascendencia internacional a periodistas y medios de comunicación local, agencias de viajes, tour operadores y personalidades tanto Municipales (Alcalde, Concejales, Asesores, Secretarios), como del Gobierno Central (Presidente de la República del Ecuador, Ministros, entre otros).

Además el evento permite que la Industria Aeronáutica conozca los destinos turísticos y puedan implementar más rutas o el ingreso de nuevas aerolíneas a la ciudad sede, lo cual se vería directamente relacionado con el incremento de turista al destino; así como posicionar a Quito como una opción importante para el desarrollo de eventos internacionales, logrando así alcanzar una mayor cuota del mercado de eventos a nivel regional.

Cabe destacar que dentro del Convenio de Cooperación Interinstitucional No. EPMGDT-2017-005, el numeral 3.2.19 señala que “Quito Turismo se asegurará que la Recepción de Bienvenida sea de una naturaleza prestigiosa, acorde a la talla e importancia del Evento y la clase de Delegados y su ubicación dentro de su organización pertinente y es un factor que reviste como mínimo la misma calidad que el que ha sido proveído en anteriores eventos Routes Américas”, de igual forma en el numeral 3.2.20 indica que “Quito Turismo asegurará que el evento de Networking Evening sea de una naturaleza prestigiosa, compatible con la talla e importancia del Evento y la clase de sus Delegados...”

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Servicio de alimentación para periodistas, agencias de viajes y personalidades que asistan a la Feria Internacional de Conectividad Aérea Routes Américas, a realizarse en la ciudad de Quito del 13 – 15 de Febrero de 2018

4. ALCANCE

El servicio de alimentación deberá cubrir los requerimientos específicos señalados para cada uno de los eventos solicitados por Quito Turismo, así como también deberá contemplar servicios de meseros, vajilla, cristalería, montaje de estaciones de alimentos, menaje y logística para brindar un servicio acorde a la magnitud del evento y sus asistentes.

Además el proveedor seleccionado deberá brindar el servicio de degustación de los menús seleccionados previamente por Quito Turismo, para un mínimo de 8 personas. En la degustación se realizarán los comentarios y sugerencias necesarias de manera que el producto presentado los días del evento, se encuentre en exactas condiciones a lo acordado en este proceso.

5. METODOLOGÍA

Para dar cumplimiento a la contratación del servicio de alimentación para la Feria Internacional de Conectividad Aérea Routes Américas 2018, se establece la siguiente metodología para un trabajo ordenado:

- El proveedor deberá designar un coordinador del evento, el mismo que será la persona de contacto para manejar cualquier tipo de comunicación (verbal o escrita) en referencia al servicio de alimentación para el Evento.
- Por parte de Quito Turismo, existirá un administrador de contrato que velará por el cumplimiento de las acciones y entrega de productos que se detallan en el presente documento.
- El proveedor deberá presentar opciones de menús al Administrador del Contrato vía correo electrónico mismos que serán aprobados por el administrador del contratado.
- Quito Turismo seleccionará los menús previa coordinación con Routes y dejará saber vía correo electrónico al proveedor respecto a los ítems seleccionados.
- Quito Turismo fijará la fecha para la degustación y dejará saber al Coordinador del Evento, los nombres de las personas que asistirán el día señalado.
- Para la degustación, el proveedor deberá presentar los alimentos en la cantidad, calidad y presentación en la que serán servidos los días del evento.
- En caso de existir comentarios, sugerencias o cambios durante la degustación, el proveedor deberá tomarlos en cuenta para el día del evento
- El proveedor deberá cumplir con un registro fotográfico para ser adjuntado al informe final de servicios
- Durante el Welcome Reception el proveedor asignará un mínimo de 35 meseros que puedan cubrir el servicio de bocaditos y bebidas en charoles a los invitados
- En la Gala Dinner el proveedor deberá realizar el montaje de al menos 6 estaciones de alimentos, previa coordinación con Quito Turismo, con el personal necesario para cubrir cada estación y prestar un servicio eficiente y eficaz a cada uno de los comensales.

- De igual forma en la Gala Dinner el proveedor deberá montar al menos 4 estaciones de bebidas soft para el total de asistentes y contar con la opción de al menos 20 meseros que puedan rotar con bebidas a ser ofrecidas en las mesas a cada uno de los participantes.
- En lo que se refiere a la estación de bebidas, el proveedor deberá realizar el montaje de al menos 4 estaciones permanentes, de forma tal que exista un flujo normal de asistentes para este servicio

6. SERVICIOS ESPERADOS

Lugar	Evento	Horario	Descripción	# Pax
Centro de Exposiciones Quito 13 de febrero de 2018	General	08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo disponible	650
	Coctel de Bienvenida	18H00 - 20H00	- 2 Bocados de Sal calientes de 60gr - 2 Bocados de Sal fríos de 60gr - 1 Bocado de dulce de 45gr - Bebidas soft (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) - Hielo disponible	650
Centro de Exposiciones Quito 14 de febrero de 2018	General	08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo Disponible	650
Centro Cultural Itchimbia 14 de febrero de 2018	Cena de Gala	19H00 - 23H00	- Cena Buffet para un total de 700 personas presentada en al menos 6 estaciones diferentes que incluyan como mínimo 4 opciones de entradas en variedad de géneros (entradas de 40gr, sopas de 60cc, entre otras dentro de las mismas porciones), 3 géneros cárnicos de aprox. 50gr cada uno (NO se debe incluir cerdo dentro de las opciones), 3 opciones de guarniciones frías y 3 opciones de guarniciones calientes de al menos 35gr cada una y 4 tipos de postres diferentes de 35gr o 100cc cada uno. - Bebidas soft (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) - Hielo Disponible	700
Centro de Exposiciones Quito 15 de febrero de 2018	General	08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo Disponible	500

Es importante señalar los siguientes puntos a tener en cuenta por parte del proveedor:

- Se dará preferencia a las opciones de menús tradicionales de Ecuador.
- El montaje de las estaciones para los diferentes servicios será responsabilidad del proveedor y deberá tener concordancia con la decoración del evento en general.
- Todos los servicios deberán incluir vajilla, cristalería, montaje de las estaciones, servicio de meseros durante los horarios señalados y menaje en general para garantizar el buen desarrollo del evento
- En lo que se refiere a las bebidas permanentes y galletería, deberán estar divididas en 4 diferentes estaciones para abastecer al total de los participantes indicado en cada día
- Las opciones de bocaditos y estaciones de alimentos para la Cena de Gala deberán ser aprobados por Quito Turismo y no deberán incluir cerdo en ninguna de sus presentaciones
- Cada servicio deberá contar con opciones de alimentos para vegetarianos y/o veganos
- El proveedor deberá cubrir gastos de logística para el transporte y presentación de los servicios requeridos.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de esta contratación tendrá vigencia desde la suscripción del contrato hasta el 28 de febrero del presente año. Es importante mencionar que el servicio deberá prestarse desde el 13 al 15 de Febrero del presente año, fecha en la que se desarrollará el evento Routes Américas 2018 en la ciudad de Quito.

8. PERSONAL TÉCNICO MÍNIMO REQUERIDO

El proveedor deberá contar con el personal técnico y logístico necesario para cubrir los requerimientos de Quito Turismo y dar respuesta inmediata a las necesidades del evento, para lo cual se requiere:

CANTIDAD	FUNCIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA
1	Coordinador del Evento	- Estudios mínimos de tercer nivel en turismo, administración de empresas turísticas o afines, acreditados con copia simple del respectivo título - Manejo avanzado del idioma inglés	Experiencia mínima en la coordinación de al menos 2 eventos durante los últimos 5 años, mismos que serán acreditados con al menos con 2 certificados de trabajo o actas de entrega recepción
2	Chef del Evento	- Estudios mínimos de tercer nivel en gastronomía, turismo, administración de empresas turísticas o afines, acreditados con copia simple del respectivo título	Experiencia mínima en la preparación de alimentos para al menos 2 eventos en los últimos 5 años, acreditados con al menos 2 certificados o actas de entrega recepción que acrediten su experiencia.

9. PERFIL DEL OFERENTE

El interesado debe contar con el siguiente perfil:

EXPERIENCIA REQUERIDA	DOCUMENTACIÓN REQUERIDA
Experiencia General	Presentar copia simple de al menos 2 certificados o actas de entrega recepción que acrediten haber atendido el servicio de alimentación para eventos internacionales de más de 800 personas en los últimos 5 años

10. FORMAS Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realizará una vez entregado el servicio en su totalidad tras la presentación por parte del proveedor de un informe de cumplimiento, mismo que debe incluir reporte fotográfico, previo informe favorable del administrador de contrato y suscripción del acta entrega recepción respectiva.

11. VIGENCIA DE LA OFERTA

La vigencia de la oferta deberá ser de al menos 30 días a partir de la presentación.

12. PRESUPUESTO REFERENCIAL

El presupuesto referencial es de USD 55.759,00 (cincuenta y cinco mil setecientos cincuenta y nueve dólares con 00/100) + IVA valor en función al estudio de presupuesto referencial adjunto, y amparado en la certificación presupuestaria N° 6 emitida por la Gerencia Financiera Administrativa.

13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

13..1. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

- Pagar por los servicios y/o productos recibidos tras la presentación del respectivo informe por parte del proveedor.
- Quito Turismo no asume gastos no estipulados en los presentes términos de referencia.
- Quito Turismo no tiene ni tendrá responsabilidades laborales con el personal que se contrate, como equipo técnico para la ejecución de este proyecto, etc.
- Aprobar menú y bocaditos presentados por el proveedor vía correo electrónico
- Señalar la fecha y personas para realizar la degustación previa autorización del servicio
- Emitir comentarios y/o sugerencias en función de la degustación realizada

13..2. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- Presentar un informe de cumplimiento (con firma de responsabilidad), que incluya respaldo fotográfico y listado de asistentes, una vez provisto el servicio como requisito para el proceso de pago, que incluya un registro. Este informe deberá ser presentado posterior al evento.

- Realizar el montaje de las estaciones de alimentos para los diferentes servicios establecidos, en concordancia con la decoración general del evento.
- De efectuarse algún cambio, se notificará por cualquier canal de comunicación al administrador del contrato, mismo deberá aprobar o desaprobar lo solicitado.
- Enviar al Administrador del Contrato, las opciones de menús y alimentación tanto para las estaciones de bebidas, como para el coctel de bienvenida y la cena de gala hasta 5 días luego de adjudicado el contrato.
- Cubrir gastos de logística para proveer del servicio adecuado en cada uno de los eventos.
- Adicionalmente, el proveedor que resulte adjudicado en el presente proceso deberá:
 - Ofrecer una degustación previa al evento de todos los alimentos a ser servidos durante Routes Américas a un mínimo de 8 personas, con la presentación y porciones correspondientes a cada servicio
 - Presentar una póliza de riesgo civil por un monto igual o mayor al presupuesto referencial asignado al presente proceso.

14. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

14..1. CONDICIONES GENERALES

- Las empresas participantes que tengan cuentas en paraísos fiscales, no serán consideradas como parte de este proceso de selección.
- Los proveedores interesados, deberán estar habilitados en el Registro Único de Proveedores (RUP)
- Las propuestas se debe llenar obligatoriamente en los formularios que se envían y cada punto deberá venir respaldado con el anexo indicado.
- Los formularios y los anexos correspondientes deben ser enviados a las oficinas de Quito Turismo en sobre cerrado a nombre de Verónica Sevilla, Gerente General de Quito Turismo, de acuerdo al cronograma establecido para la convocatoria. La dirección es: Av. Amazonas N79-39 y Av. De La Prensa. (Centro de Convenciones Bicentenario – Antiguo Aeropuerto)
- Se calificarán las propuestas que cumplan con todos los requisitos de elegibilidad.

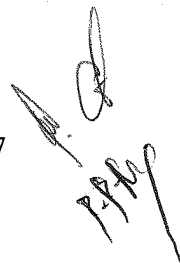
A continuación los requisitos que deben presentar las empresas que deseen participar en esta muestra de interés:

14..2. REQUISITOS DE ELEGIBILIDAD (FORMULARIO 1)

- 14..2.1.** En caso de ser una persona natural, deberá presentar su Registro Único de Contribuyentes (RUC), Registro Único de Proveedores (RUP) y Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)
- 14..2.2.** En caso de tratarse de una persona jurídica, deberá estar constituida bajo la normativa legal vigente en Ecuador. Para cumplir con este requisito, deberán enviar copias simples de los siguientes documentos: nombramiento del representante legal, Registro Único de Contribuyentes (RUC), Registro Único de Proveedores (RUP), Registro Turístico y Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).
- 14..2.3.** Experiencia General en atención con catering para eventos internacionales de al menos 800 participantes en los últimos 5 años. Dicha experiencia deberá ser acreditada mediante la entrega de copias simples de al menos 2 certificados, actas de entrega recepción que acrediten su experiencia.

14..3. PERSONAL TÉCNICO

7



CANT	FUNCIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA
1	Coordinador del Evento	- Estudios mínimos de tercer nivel en turismo, administración de empresas turísticas o afines, - Manejo avanzado del idioma inglés.	Experiencia mínima en la coordinación de al menos 2 eventos durante los últimos 5 años, mismos que serán acreditados con al menos con 2 certificados de trabajo o actas de entrega recepción
2	Chef del Evento	- Estudios mínimos de tercer nivel en gastronomía, turismo, administración de empresas turísticas o afines.	Experiencia mínima en la preparación de alimentos para al menos 2 eventos en los últimos 5 años, acreditados con al menos 2 certificados o actas de entrega recepción que acrediten su experiencia.

14..1. PROPUESTA TÉCNICA (FORMULARIO 2)

Para esta propuesta se deberán cumplir con todos los servicios detallados en el numeral 6 del presente documento.

14..2. PROPUESTA ECONÓMICA (FORMULARIO 3)

14..2.1. El presupuesto referencial para la contratación del servicio de catering es de USD 56.000,00 más IVA

14..2.2. Para este proceso es necesario presentar una propuesta económica conforme al Formulario 3 adjunto. Al momento de realizar la oferta económica el proponente no podrá sobrepasar el valor referencial establecido y deberá incluir todos los servicios de alimentación, menaje, cristalería, vajilla, servicio de meseros, logística y transporte.

14..2.3. Se debe considerar que el porcentaje por servicios, estará incluido dentro del presupuesto general establecido.

15. METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

Dentro de la metodología de evaluación del presente proceso se incluirán 3 diferentes fases, mismas que se manejarán de acuerdo al siguiente detalle:

15..1. METODOLOGÍA DE CALIFICACIÓN DE REQUISITOS MÍNIMOS

Todos los oferentes deberán incluir dentro de su propuesta de manera pormenorizada el cumplimiento de cada uno de los ítems requeridos en el presente documento

REQUISITOS	MARQUE CON UNA X		RESPALDOS
	Si	No	
EMPRESA			
Generales			

1. Estar constituida bajo la normativa legal vigente en Ecuador. En caso de tratarse de una persona natural únicamente deberá cumplir los anexos 2, 3 y 4 de este numeral			Anexo 1: Copia simple del nombramiento del representante legal y copia de la constitución de la Empresa
			Anexo 2: Copia simple del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
			Anexo 3: Copia simple del Registro Único de Proveedores (RUP)
			Anexo 4: Copia simple del Registro Turístico y Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE) vigente
2. Experiencia general en proveer servicio de catering para eventos internacionales con un mínimo de 800 participantes durante los últimos 5 años			Anexo 5: Presentar copia simple de al menos 2 certificados, actas de entrega recepción que acrediten tu experiencia dentro de los últimos 2 años
PERSONAL TÉCNICO			
Coordinador del Evento			
3. Estudios mínimos de tercer nivel en turismo, administración de empresas turísticas o afines, - Manejo avanzado del idioma inglés			Anexo 6: Copia simple del respectivo título
4. Experiencia mínima en la coordinación de al menos 2 eventos durante los últimos 5 años			Anexo 7: Copia simple de al menos 2 certificados de trabajo, actas de entrega recepción que acrediten experiencia
Chef del Evento			
5. Estudios mínimos de tercer nivel en gastronomía, turismo, administración de empresas turísticas o afines			Anexo 8: Copia simple del respectivo título
6.- Experiencia mínima en la preparación de alimentos para al menos 2 eventos internacionales en los últimos 2 años			Anexo 9 Copia simple de al menos 2 certificados, contratos o actas de entrega recepción que avalen su experiencia

Aquellas ofertas que cumplan íntegramente con los parámetros mínimos, continuarán con la evaluación por puntaje, caso contrario serán descalificadas.

15.2.- METODOLOGÍA DE CALIFICACIÓN POR PUNTAJE:

El total de los parámetros a ser evaluados bajo una puntuación serán los siguientes:

PARÁMETRO	VALORACIÓN
Propuesta técnica	30%
Propuesta económica	60%
Degustación	10%

15.2.1. MÉTODO DE CALIFICACIÓN DE PROPUESTA TÉCNICA

La propuesta técnica se calificará con la metodología “cumple/no cumple” y corresponde a un 30% de la calificación total, siendo así que aquellos proveedores interesados que NO cumplan con todos los requisitos técnicos no podrán pasar a la siguiente fase.

CUMPLE	NO CUMPLE

15.2.2 MÉTODO DE CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS ECONÓMICAS

La propuesta económica tendrá un peso del 60% sobre la valoración total de las ofertas. Además se calificará con el total del puntaje a la oferta cuyo monto total ofertado sea el más bajo. A las demás ofertas se calificará de forma proporcional, tomando como base la oferta válida de monto más bajo en función a lo siguiente:

$$P_1 = 1 + \frac{v_{\min} - v_i}{v_{\min}} \quad P_2 = \frac{v_{\min}}{v_i}$$

Donde:

- P1 = Es el primer componente de la Oferta Económica
- P2 = Es el segundo componente de la Oferta Económica
- Vmin = Es el monto más bajo de las ofertas válidas
- Vi = Es el monto de la oferta valida a calificar

Por lo tanto el puntaje de calificación de la oferta económica es la siguiente:

$$Oe = X_1 \times \frac{P_1 + P_2}{2}$$

Donde:

- Oe = Es la calificación final de la oferta económica que se está evaluando
- X1 = Es el puntaje máximo para la valoración de la oferta económica

Se considerarán cuatro decimales para el cálculo.

15.2.3 METODOLOGÍA DE CALIFICACIÓN DE LA DEGUSTACIÓN

Únicamente aquellas propuestas que hayan alcanzado al menos un 80% de calificación en la valoración técnica y económica deberán pasar a la fase de degustación donde se completará el 10% restante del total para la calificación de las propuestas en función de los siguientes parámetros:

PARÁMETRO	VALORACIÓN
Presentación de los productos	2.5%
Cantidad de los productos	2.5%
Temperatura de los productos	2.5%
Variedad de los productos	2.5%

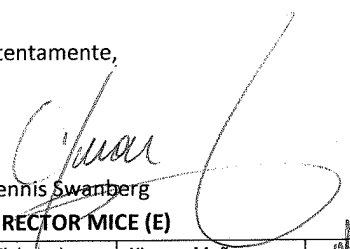
16 COMITÉ DE CALIFICACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA OFERTA

Se sugiere que la calificación de las ofertas presentadas sea realizada por Pablo Arboleda, Coordinador de Control en representación de la Dirección de Calidad, Gerson Arias en su calidad de Director Encargado de Desarrollo o su delegado, Oscar López, Coordinador de Promoción Internacional, en representación de la Dirección de Mercadeo.

17 ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

Se sugiere que el contrato sea administrado por la Jefa de Comercialización, Elizabett Burbano, quien velará por el cumplimiento de las acciones y entrega de productos que se detallan en el presente documento, quién a su vez será responsable del seguimiento y coordinación respectiva de la ejecución del servicio.

Atentamente,


Dennis Swanberg
DIRECTOR MICE (E)

Elaborado	Ximena Muñoz	
Revisado	Patricio Banderas	

FORMULARIO 1

REQUISITOS	MARQUE CON UNA X		RESPALDOS
	Si	No	
EMPRESA			
Generales			
1. Estar constituida bajo la normativa legal vigente en Ecuador. En caso de tratarse de una persona natural únicamente deberá cumplir los anexos 2, 3 y 4 de este numeral			Anexo 1: Copia simple del nombramiento del representante legal y copia de la constitución de la Empresa
			Anexo 2: Copia simple del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
			Anexo 3: Copia simple del Registro Único de Proveedores (RUP)
			Anexo 4: Copia simple del Registro Turístico y Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE) vigente
2. Experiencia general en proveer servicio de catering para eventos internacionales con un mínimo de 800 participantes durante los últimos 5 años			Anexo 5: Presentar copia simple de al menos 2 certificados, actas de entrega recepción que acrediten tu experiencia dentro de los últimos 2 años
PERSONAL TÉCNICO			
Coordinador del Evento			
3. Estudios mínimos de tercer nivel en turismo, administración de empresas turísticas o afines, - Manejo avanzado del idioma inglés			Anexo 6: Copia simple del respectivo título
4. Experiencia mínima en la coordinación de al menos 2 eventos durante los últimos 5 años			Anexo 7: Copia simple de al menos 2 certificados de trabajo, actas de entrega recepción que acrediten experiencia
Chef del Evento			
5. Estudios mínimos de tercer nivel en gastronomía, turismo, administración de empresas turísticas o afines			Anexo 8: Copia simple del respectivo título
6.- Experiencia mínima en la preparación de alimentos para al menos 2 eventos internacionales en los últimos 2 años			Anexo 9 Copia simple de al menos 2 certificados, contratos o actas de entrega recepción que avalen su experiencia

Formulario 2

Lugar	Evento	Horario	Descripción	# Pax	Cumple	No Cumple
Centro de Exposiciones Quito 13 de febrero de 2018	General	08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo disponible	650		
	Coctel de Bienvenida	18H00 - 20H00	- 2 Bocados de Sal calientes de 60gr - 2 Bocados de Sal fríos de 60gr - 1 Bocado de dulce de 45gr - Bebidas soft (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) - Hielo disponible	650		
Centro de Exposiciones Quito 14 de febrero de 2018	General	08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo Disponible	650		
Centro Cultural Itchimbía 14 de febrero de 2018	Cena de Gala	19H00 - 23H00	- Cena Buffet para un total de 700 personas presentada en al menos 6 estaciones diferentes que incluyan como mínimo 4 opciones de entradas en variedad de géneros (entradas de 40gr, sopas de 60cc, entre otras dentro de las mismas porciones), 3 géneros cárnicos de aprox. 50gr cada uno (NO se debe incluir cerdo dentro de las opciones), 3 opciones de guarniciones frías y 3 opciones de guarniciones calientes de al menos 35gr cada una y 4 tipos de postres diferentes de 35gr o 100cc cada uno. - Bebidas soft (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) - Hielo Disponible	700		
Centro de Exposiciones Quito 15 de febrero de 2018	General	08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo Disponible	500		

Formulario 3

Lugar	Evento	Horario	Descripción	# Pax	Precio Unitario	Precio Total
Centro de Exposiciones Quito 13 de febrero de 2018	General	08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (Incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo disponible	650		
	Coctel de Bienvenida	18H00 - 20H00	- 2 Bocados de Sal calientes de 60gr - 2 Bocados de Sal fríos de 60gr - 1 Bocado de dulce de 45gr - Bebidas soft (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) - Hielo disponible	650		
		08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (Incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo Disponible	650		
Centro Cultural Itchimbia 14 de febrero de 2018	Cena de Gala	19H00 - 23H00	- Cena Buffet para un total de 700 personas presentada en al menos 6 estaciones diferentes que incluyan como mínimo 4 opciones de entradas en variedad de géneros (entradas de 40gr, sopas de 60cc, entre otras dentro de las mismas porciones), 3 géneros cárnicos de aprox. 50gr cada uno (NO se debe incluir cerdo dentro de las opciones), 3 opciones de guarniciones frías y 3 opciones de guarniciones calientes de al menos 35gr cada una y 4 tipos de postres diferentes de 35gr o 100cc cada uno. - Bebidas soft (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) - Hielo Disponible	700		
	General	08H00 - 18H00	- Estación Permanente de Bebidas (agua, té, gaseosas, jugos de frutas naturales, café) y galletería de sal y dulce de pastelería fina (Incluir bizcochos) para el total de asistentes presentadas en al menos 4 estaciones diferentes - Hielo Disponible	500		
Subtotal						
IVA						
Total						

[Handwritten signatures and initials]

Formulario 4

PARÁMETRO	VALORACIÓN
Presentación de los productos	2.5%
Cantidad de los productos	2.5%
Temperatura de los productos	2.5%
Variedad de los productos	2.5%

