

**Condiciones Especiales  
Aniversario ENSA 26 AÑOS**

**1. Alcance Del Trabajo**

Celebrar los 26 años de aniversario de ENSA y homenajear a las personas que han colaborado para la empresa durante 5, 10, 15, 20 Y 25 años.

Se busca un proveedor de catering para el viernes 1 de noviembre de 2024, que cuente con servicios buffet de desayuno típico panameño para 980 personas. Que ofrezca el servicio en sitio para las sedes y cuente con personal de servicio que atienda el área de buffet y realice el delivery de platos servidos para las agencias propias y tercerizadas, como para el almacén de Llano bonito.

**2. El proveedor debe contar con lo siguiente:**

Necesidades puntuales que deben ser cubiertas por el proveedor:

- Buffet de desayuno típico panameño para 283 personas con bebidas naturales en la **sede de Santa Maria.**
- Buffet de desayuno típico panameño para 371 personas con bebidas naturales en la **sede de Cerro Viento.**
- Buffet de desayuno típico panameño para 188 personas con bebidas naturales en la **sede de Colón Arco Iris.**
- 16 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en el **Almacén de Llano Bonito.**
- 17 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de Colón Calle 2da.**
- 7 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de Sabanitas.**
- 7 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de La Cumbres.**
- 13 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de La Doña.**
- 23 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de Los Andes.**
- 11 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia Toledano.**
- 18 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de Los Pueblos.**
- 3 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de Condado del Rey.**
- 6 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de Villa Lucre.**
- 7 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de Pacora.**
- 10 platos servidos de desayuno típico panameño variado y bebidas natural en la **Agencia de Contac Center**
- Utensilios para mantener la comida caliente (Chafing Dish).
- Mesas para colocar el buffet.
- Servicio buffet con meseros para las sedes de Santa Maria, Cerro Viento y Colón Arco Iris.
- 842 platos, vasos para las bebidas y cubiertos biodegradables para los servicios buffet en las sedes de Santa Maria, Cerro Viento y Colón Arco Iris.

**Condiciones Especiales**  
**Aniversario ENSA 26 AÑOS**

- 138 envases de comida biodegradables, cubiertos y botellas plásticas biodegradables para entregar las bebidas.
- Servicio de delivery para entregar en las agencias y almacén los platos servidos.
- Traslados, montaje y desmontaje de todos los equipamientos a utilizar.

**3. Horarios requeridos:**

La empresa seleccionada deberá contar con disponibilidad del salón en el siguiente horario:

- Santa Maria  
Buffet listo en sitio desde las 9:00 a.m.
- Cerro Viento y Arco Iris  
Buffet listo en sitio desde las 7:00 a.m.
- Almacén Llano Bonito  
Platos servidos y bebidas entregados a las 7:00 a.m.
- Agencias  
Platos servidos y bebidas entregados a las 7:30 a.m.

**4. Compromiso del proveedor**

- Enviarnos 2 opciones de menús para elegir, el mismo debe incluir bebidas.
- El buffet debe iniciar a repartirse en las sedes de Santa Maria, Cerro Viento y Arco Iris desde las 8:00am.
- Mantener las comidas calientes y las bebidas frías.
- La comida debe estar fresca.

**5. Requisitos de participación**

- 2 referencias de clientes, que demuestre su experiencia y calidad en servicios de catering. Utilizar el Formulario para Evaluación de Referencias
- Presentar nota simple que indique que cuenta con personal idóneo para servir y repartir las comidas en todas las sedes.
- Presentar nota declarando que mantendrán los equipos necesarios para mantener la comida en óptimas condiciones y calientes.
- Presentar organigrama de las personas que ofrecerán el servicio de preparación de los alimentos y saloneros para los servicios buffet en sitio, y anexar el carnet verde de cada uno de los integrantes.
- El proveedor debe contar con personal de servicio para el área de buffet.
- Experiencia documentada en el rubro de servicios de catering que permita observar los años de experiencia en el rubro y la calidad de los servicios prestados, como mínimo 4 años.