

## ANEXO A – Terminos de referencia

RFQ/ACNUR/MEX/2022/148

Para la Celebración de Contrato Marco para el suministro de:  
Servicios de Catering y montaje para la oficina del ACNUR en Monterrey (1+1)

En esta licitación el ACNUR acepta las ofertas de participantes que puedan proveer el servicio completo (Catering y montaje) en al menos 3 municipios (Grupo 1: Monterrey, San Pedro Garza García y Santa Catarina o Grupo 2: Guadalupe, General Escobedo y San Nicolas de Los Garza)

El servicio de catering y de montaje debe de tener la capacidad de ofertarse en diferentes modalidades o paquetes, para 10, para 15 y para 20 personas, con montaje en mesas rectangulares, y redondas.

1. El servicio de Catering debe de incluir las siguientes bebidas y alimentos:

- Bebidas:
  - Café y té. (incluyendo azúcar refinada, endulzante sin calorías o bajo en calorías, crema en polvo o leche entera, deslactosada, light, coco y almendras)
  - Agua natural (presentación de botella de 500ml)
  - Refresco (normales, light y de sabor)
- Alimentos:
  - Dulces: pan de dulce y galletas de pasta
  - Salado: bocadillos o canapés salados.
    - Importante contar con opción vegana
- Otros:
  - Hielo (se deberá de contar con hielera y utensilio para servir hielo).

1.2. El montaje deberá de incluir el siguiente mobiliario:

- Mesas redondas o cuadradas para la cantidad de 10, 15 y/o 20 personas.
- Mantelería de color blanco de algodón o poliéster.
  - Cuadrado (mesa para 10,15 y/o 20 personas).
  - Redondo (mesa para 10,15 y/o 20 personas).
- Sillas plegables color blanco o negro para la cantidad de 10,15 y/o 20 personas.
- Loza de color blanco.
  - Vajilla para 10, 15 y/o 20 (incluye platos, vasos, tazas, popotes, cubiertos)
- Servilletas de papel color blanco.

**Nota:**

- El proveedor debe llegar al menos una hora antes del evento para el montaje del mobiliario y preparación de espacio de catering.

1.3 Presentación del servicio:

- La presentación de los alimentos deberá de ser en charolas cubiertas con tapas transparentes de vidrio o plástico.
2. Presentación de la oferta:
- El proveedor deberá de contar con certificados de la industria y deberá de anexarlos como parte de su oferta.

- El proveedor envía un menú el cual deberá de contener al menos una opción vegana.

### 2.1 Prueba gastronómica

- se llevará a cabo una muestra gastronómica para la degustación del menú enviado por el proveedor. Esta se llevará a cabo el día 10 de octubre de 2022 y se agendará individualmente con cada proveedor para asignar la hora.
- La degustación será para 4 personas del staff del ACNUR.
- La degustación deberá de comprender un platillo salado, un dulce y una opción vegana del que se ofertara y un montaje como ejemplo (el montaje puede ser pequeño ya que es ilustrativo).

### 3. Cobertura del Servicio:

El proveedor deberá de contar con la capacidad de ofrecer el servicio en cualquier sitio de la zona metropolitana de Nuevo Leon los cuales son:

- Monterrey
- San Pedro Garza Garcia
- Santa Catarina
- San Nicolas de los Garza
- General Escobedo
- Guadalupe

Importante: notar que el proveedor podría participar dando el servicio en un mínimo de 3 municipios siendo la siguiente distribución: **Grupo 1: Monterrey, San Pedro Garza García y Santa Catarina o Grupo 2: Guadalupe, General Escobedo y San Nicolas de Los Garza**

### 4. Instrucciones generales para la gestión del servicio

- Cada solicitud oficial se enviará a través del punto focal asignado por el ACNUR. Cada solicitud especificará los detalles del evento: tipo de evento, lugar de entrega, número de participantes, etc.
- El ACNUR confirmará el servicio al proveedor seleccionado con tres días calendario de anticipación vía correo electrónico

### 5. Términos de pago y facturación:

El pago se realizará durante los primeros 30 días naturales después de haber recibo satisfactoriamente los servicios por parte del ACNUR y tras haber recibido la factura.

### 6. Vigencia del contrato marco:

Duración inicial de un año, con posibilidad de extensión a un año adicional.