

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Servicio de Refrigerio y Catering

1. NOMBRE DEL PROCESO

Servicio de Refrigerio y Catering Para Reuniones Y Talleres De La Institución

2. TIEMPO DE ENTREGA

Los servicios serán requeridos de manera parcial de acuerdo con la necesidad de la institución hasta agotar la orden. Tendremos un tiempo mínimo de 24 horas de anticipación para realizar la solicitud al proveedor.

3. LUGAR DE ENTREGA DEL SERVICIO

El oferente deberá tener disponibilidad de entrega a nivel nacional.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	MONTO
1	SERVICIOS DE CATERING (DE ACUERDO A MENÚS ADJUNTOS AL PROCESO)	RD\$600,000.00
2	SERVICIOS DE REFRIGERIOS (DE ACUERDO A MENÚ ADJUNTOS AL PROCESO)	RD\$600,000.00

5. OTROS REQUERIMIENTOS

- Deben incluir la cristalería, mantelería y la cubertería
- El costo de transporte deberá estar incluido en el precio unitario.
- Estos servicios serán requeridos de manera parcial, a requerimiento de la institución hasta agotar la orden de compras.
- El oferente deberá cotizar la cantidad de platos por personas, por renglón ofertado de acuerdo a las opciones de menús requeridas.
- Vehículos de Distribución de los Alimentos: los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben ser cerrados, estar en buen estado y en buen funcionamiento. El personal de transporte y los vehículos deben estar al día con los documentos de ley (seguro y licencia). El personal de transporte y los vehículos deben estar identificados. Esto será validado por el equipo de peritos actuantes en una visita.
- Carta de recomendación y listado de clientes actuales, indicando: nombre de la empresa, contacto y nombre de la persona responsable.
- Experiencia en el mercado: presentar evidencia de mínimo un año y 6 meses (18) de experiencia en el mercado de expendio de alimentos y bebidas preparados a nivel empresarial, mediante un listado indicando los contratos ejecutados, las entidades



contratantes y el nombre de los contactos correspondientes, con sus teléfonos y correos electrónicos.

- Imágenes de la fachada donde opera la cocina, imágenes de la cocina, imágenes de almacenamiento (productos fríos y secos), imágenes de los vehículos que transportan los alimentos.
- El proveedor deberá brindar servicios de camarería según se requiera el tratante.
- Si se citase que los servicios no cumplen con los objetivos establecidos, se rechazarán los mismos y se dejarán a cuenta del proveedor, quedando la entidad contratante exenta de la obligación de pago.
- El proveedor es el único responsable de cumplir con el cronograma de entrega, puntualidad, calidad y demás requisitos exigidos en las especificaciones técnicas establecidas.
- El proveedor solo podrá despachar las cantidades solicitadas por la entidad contratante.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se impartan desde Programa Supérate.
- Obrar con lealtad y buena fe en el suministro del servicio objeto de la contratación, evitando dilaciones.
- Políticas de cancelación
- Mantener la confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para el objeto del desarrollo del contrato. Los contenidos informativos dispuestos en este documento constituyen información propietaria del Programa Supérate.

6. CRITERIO DE EVALUACIÓN PARA LAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS SERÁ EL SIGUIENTE:

Presentación: 30 puntos

Calidad de los alimentos: 30 puntos

Sabor: 20 puntos

Higiene: 20 puntos

Total: 100 puntos

Aquel que supere los 70 puntos, pasara a la Oferta Económica





7. CRITERIO DE EVALUACIÓN PARA LAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS SERÁ EL SIGUIENTE:

Los pedidos se realizarán, mediante “solicitudes parciales”, es decir que serán fraccionados de acuerdo con la necesidad, **sin mínimo para solicitar**, siendo esta una orden abierta con un monto total el cual se estará descontando según el servicio entregado.

8. COMO PRESENTAR LA OFERTA:

El oferente presentará en su propuesta económica un presupuesto general, sin embargo, deberá detallar el presupuesto de los servicios a ofrecer, dado que el mismo será una orden de compra abierta.

9. DEGUSTACIÓN DEL MENU

Los oferentes que cumplan con la documentación legal y administrativa solicitada en las condiciones generales del proceso deberán presentar una degustación para tres (3) personas de cada tipo de servicio: Refrigerio y Catering.

La entidad contratante designará a tres (3) peritos que evaluará la presentación (estos deben ser asignados por compra), higiene, Presentación, Sabor, calidad de los alimentos, y condiciones de la entrega.



Almuerzo tipo buffet ejecutivo

Punta de filete
Filete de dorado
Ensalada cesar de pollo
Panecillos de buffet
Arroz con puerro y tocineta
Pastelón de plátano maduro
Cheesecake
Un (1) Jugo natural variedad de 8 onz y 12 onz
Pierna de cerdo asada
Pechuga de pollo a la cordon blue
Solomillo asado
Arroz primavera
Papas Salteadas
Canelones de ricota y espinaca
Ensalada verde

Almuerzo tipo buffet

Refrigerio 1 Presentación en bandejas	Pinchos de quesos y fiambres Un mini sándwich de cream cheese y puerro Pastelitos de pechuga de pollo Croqueta de jamón. Mini brownie Jugos naturales variados de 8 a 12 onz
Refrigerio 2 Pre empacado biodegradable. Tipo B	Empanaditas al horno de res Mini wraps de jamón, queso y lechuga Quipe Bolita de queso Mini brownie Jugos naturales variados de 8 a 12 onz
Refrigerio 3 Presentación tipo buffet o pre empacado, dominicano	Mangú encebollado o Yuca Salami a la plancha Queso frito Huevo revuelto con tomates, pimientos y queso Tocineta o salchicha Frutas de temporada Chocolate con leche y jugos variados

El oferente deberá realizar las entregas conforme a los requerimientos realizados.


Rosa Mejia

Directora de Protocolo y Eventos

