

23 de agosto del 2022  
Santo Domingo D.N.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Servicio de Refrigerio y Catering

### 1. NOMBRE DEL PROCESO

Servicio de refrigerios y catering para talleres de jóvenes participantes que reciben orientación sobre salud sexual reproductiva.

### 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 (ORDEN ABIERTA DE ACUERDO A MENÚS ADJUNTOS AL PROCESO)   | RDS600,000.00 |
| 2    | SERVICIOS DE REFRIGERIOS (ORDEN ABIERTA DE ACUERDO A MENÚ ADJUNTOS AL PROCESO) | RDS600,000.00 |

### 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.
- Experiencia en el mercado: presentar evidencia de mínimo un (1) año y (6) meses 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 y debe estar incluido en el precio unitario.
- 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.
- 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. DEGUSTACIÓN DEL MENU

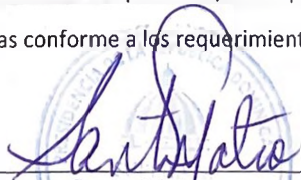
Los oferentes que cumplan con la documentación legal y administrativa solicitada en las condiciones generales del proceso, deberán presentar en una degustación para tres (3) personas para cada tipo de servicios: **Refrigerio en pre-empacado biodegradable y Catering ejecutivo en chefandish.**

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

|                                                                       |                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Catering tipo buffet ejecutivo<br>Servicio de comida ejecutiva        | Solomillo asado                               |
|                                                                       | Ensalada cesar de pollo                       |
|                                                                       | Arroz con puerro y tocineta                   |
|                                                                       | Pastelón de plátano maduro                    |
|                                                                       | Un (1) Jugo natural variedad de 8 onz         |
| Catering tipo buffet<br>Servicio de comida                            | Pechuga de pollo                              |
|                                                                       | Ensalada verde                                |
|                                                                       | Moro                                          |
|                                                                       | Papas salteadas                               |
|                                                                       | Jugos naturales variados de 8 onz             |
| Refrigerio 1<br>Presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable | Wraps de pollo o Wraps queso y jamón          |
|                                                                       | Jugos naturales variados de 8 a 12 onz        |
| Refrigerio 2<br>Pre empacado biodegradable. Tipo B                    | Pastelito                                     |
|                                                                       | Quipe                                         |
|                                                                       | croqueta                                      |
|                                                                       | Mini sandwich                                 |
|                                                                       | Mini dulce                                    |
|                                                                       | Jugos naturales variados de 8onz              |
|                                                                       | Mangú encebollado o Yuca                      |
| Refrigerio 3 dominicano.<br>Presentación tipo buffet o pre-empacado   | Salami a la plancha                           |
|                                                                       | Queso frito                                   |
|                                                                       | Huevo revuelto con tomates, pimientos y queso |
|                                                                       | Tocineta o salchicha                          |
|                                                                       | Jugos naturales variados de 8onz              |

La entrega será solicitada tanto en presentación tipo buffet, como pre-empacados biodegradables.

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

  
 Santa Mateo  
 Directora de Superación Social y Género del Programa Supérate