

Miércoles, 7 de febrero del 2024  
Santo Domingo D.N.

SIPS: 128650

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Servicio de Refrigerio y Catering

### 1. NOMBRE DEL PROCESO

Servicio de refrigerios y almuerzos 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)   | RD\$1,600,000.00 |
| 2    | SERVICIOS DE REFRIGERIOS (ORDEN ABIERTA DE ACUERDO A MENÚ ADJUNTOS AL PROCESO) |                  |

### 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 si así lo considere necesario.

- Experiencia en el mercado: mínimo 5 (cinco) años de experiencia en el mercado de expendio de alimentos y bebidas preparados a nivel empresarial, será confirmado con los años de expedición del registro mercantil.
- Imágenes de la fachada donde opera la cocina, imágenes de la cocina, imágenes de almacenamiento (productos fríos y secos).
- 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:**

| <b>Criterios de Evaluación</b>                                | <b>Método de Evaluación</b>                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Experiencia: 30 puntos</b>                                 | 5 cartas de experiencia con su respectivo nivel de satisfacción (6 puntos cada una).                                                                     |
| <b>Metodología de Gestión: 20 puntos</b>                      | Herramientas y métodos de tratamiento de flujos de la información.                                                                                       |
| <b>Prevención de la contaminación de Alimentos: 20 puntos</b> | Evidencia de las acciones para mantener la salubridad y combate de agentes infecciosos.                                                                  |
| <b>Higiene: 20 puntos</b>                                     | El oferente detallará las herramientas y metodologías que utiliza para el adecuado manejo e inocuidad del espacio de trabajo, así como de los alimentos. |
| <b>Formación Personal: 10 puntos</b>                          | Deberá presentar el CV de al menos dos de sus cocineros/as.                                                                                              |

**Aquel que supere los 85 puntos, pasará a la Oferta Económica, en caso de haber un empate se procederá a la degustación.**

## 7. GESTIÓN DE PEDIDOS

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 EN CASO DE EMPATE

Si los oferentes que cumplan con la documentación legal y administrativa solicitada en las condiciones generales del proceso alcanzarán la misma puntuación, 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 (estos deben ser asignados por compra), higiene, Presentación, Sabor, calidad de los alimentos, y condiciones de la entrega.

| Detalles                  | Puntuación |
|---------------------------|------------|
| Higiene                   | 5 Puntos   |
| Presentación              | 5 Puntos   |
| Sabor                     | 5 Puntos   |
| Calidad de los alimentos  | 5 Puntos   |
| Condiciones de la entrega | 5 Puntos   |

**Aquel que supere los 20 puntos pasará a la Oferta Económica.**

Catering tipo buffet ejecutivo  
Servicio de comida ejecutiva (presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable)

Carne de res guisada  
 Ensalada cesar con pollo  
 Arroz con maíz  
 Pastelón de plátano maduro  
 Un (1) Jugo natural variedad de 8 onz

Catering tipo buffet  
Servicio de comida

Pechuga de pollo  
 Ensalada verde  
 Moro de gandules, habichuela roja o negra  
 Lasaña de pollo o res

|                                                                       |                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Refrigerio 1<br>Presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable | Jugos naturales variados de 8 onz<br>Wraps de pollo o Wraps queso y jamón<br>1 galleta de avena o chocolate                                                                          |
| Refrigerio 2<br>Presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable | Jugos naturales variados de 8 oz<br>Pastelito<br>Croqueta<br>Mini sándwich<br>Mini dulce                                                                                             |
| Refrigerio 3<br>Pre-empacado biodegradable                            | Jugos naturales variados de 8 oz<br>Sandwich de jamón y queso<br>Papita                                                                                                              |
| Refrigerio 4<br>Pre-empacado biodegradable                            | Jugos naturales variados de 8 oz<br>1 croissant (jamón y queso o queso crema)<br>Jugos naturales variados de 8 oz<br>1 fruta (manzana, mandarina, guineo, etc. a solicitud del área) |
| Refrigerio 5 dominicano.<br>Presentación tipo buffet o pre-empacado   | Mangú encebollado o Yuca<br>Salami a la plancha<br>Queso frito<br>Huevo revuelto con tomates, pimientos y queso<br>Jugos naturales variados de 8onz                                  |

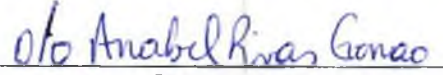
#### **10. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN**

Una vez sea efectuada la evaluación o degustación, se hará la adjudicación de un único oferente cuya oferta que cumpla con las condiciones de calidad especificadas, así como el menor precio unitario por servicio brindado.

#### **11. CONDICIONES DE LA ENTREGA**

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 Género y Cuidados  
 Programa Supérate

