

Santo Domingo, D. N.
17 de abril del 2024.

FICHA TÉCNICA

Suministro de Almuerzos para el personal de Superate

Ítem	Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Especificaciones Técnicas
1	1	Servicio	Almuerzos preempacados en envase biodegradable	Una (1) variedad de arroz o carbohidrato
				Una (1) variedad de ensalada
				Una (1) variedad de carne
				Una (1) variedad de legumbre

Certificados y Permisos:

Certificado de Control de Plagas vigente, emitido por el Ministerio de Salud Pública.

Certificado de Salubridad e Higiene, emitido por el Ministerio de Salud Pública.

Certificado de Registro Sanitario vigente.

- **Especificaciones mínimas**

- Solicitamos degustación.
- Entrega diaria entre las 11:30 AM y 12:00 M.
- Envío de menú semanalmente.
- El debido proceso de limpieza a las ensaladas crudas.
- Enviar el aderezo de la ensalada en porciones pequeñas, divididas dentro del plato.
- Sumo cuidado con la presentación a la hora de la entrega.

A considerar

❖ Fase de evaluación técnica

Los peritos evaluadores levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnicas. En el caso de “no cumplimiento” indicará, de forma individualizadas las razones. Los peritos emitirán su informe sobre los resultados de la evaluación de las propuestas técnicas, a los fines de la recomendación final.

❖ **Fase de evaluación gastronómica**

Los oferentes que cumplan con los requerimientos exigidos en el presente documento, serán notificados el día que establece el cronograma de actividades para la fase de evaluación gastronómica mediante una degustación donde deberán ofrecer una variedad del menú de almuerzo para tres (3) personas, servidas adecuadamente.

La entidad contratante designará a tres (03) peritos que evaluará la presentación, a fin de determinar si cumplen con los criterios exigidos.

❖ **Criterios de evaluación**

Un personal calificado de SUPERATE bajo el método descrito debajo con los requerimientos, evaluarán las propuestas recibidas, así mismo se evaluará en la fase de degustación de las propuestas gastronómicas, a fin de determinar si estas satisfacen los estándares internos de calidad, sabor, higiene, calidad de servicio y Presentación de los alimentos y el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, se tomará en cuenta el criterio de relación precio/calidad.

Criterio de evaluación para las propuestas gastronómicas será el siguiente:

Presentación: 20 puntos

Sabor: 20 puntos

Calidad de los alimentos: 20 puntos

Higiene: 20 puntos

Frescura: 20 puntos

Total: 100 puntos

Aquel que supere los 90 puntos, pasará a la etapa de Evaluación de la Oferta Económica.

Los peritos evaluadores levantarán un informe donde se indicará el cumplimiento o no de las Especificaciones Técnica. En el caso de "no cumplimiento" indicará, de forma individualizada las razones. Los Peritos emitirán su informe sobre los resultados de la evaluación de las Propuestas Gastronómicas, a los fines de la recomendación final.

❖ **Criterio de Adjudicación**

Solo serán evaluadas bajo el criterio de menor precio ofertado, aquellas ofertas económicas de los proponentes que hayan resultado habilitados luego de ser superada la etapa de evaluación técnica y validación de credenciales, y se procederá con la adjudicación del proceso a favor de un único oferente cuya oferta económica presente el menor precio unitario por servicio y se encuentre dentro de los parámetros de los precios del mercado.

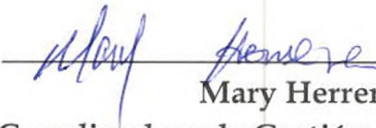
En caso de empate se determinará el ganador mediante un sorteo o siendo no más de dos oferentes de procederá a dividir la adjudicación en partes iguales, siempre que ambas partes se encuentren de acuerdo.

❖ **Criterios de Compras Verdes**

- Los Envases y cubertieria utilizados deben de ser 100% biodegradables.
- Las instalaciones donde se elaboran los alimentos debe de cumplir con todas las normas y disposiciones de salubridad vigentes.
- La empresa adjudicada debe de garantizar la seguridad de las personas, los bienes y protección del medio ambiente.

Tiempo de Entrega:

- La entrega del servicio debe iniciar luego de haber sido publicada la adjudicación y emitida la orden de compra, según solicitud de la institución.


Mary Herrera
Coordinadora de Gestión Administrativa

