

Martes, 16 de julio del 2024
Santo Domingo D.N.

SIPS: 139328

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Servicios de Catering y Refrigerios para Juntas de Jóvenes

1. NOMBRE DEL PROCESO

Servicios de catering y refrigerios para la implementación de juntas 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 MENÚ ADJUNTADO AL PROCESO)	RD\$ 1,200,000.00
1	SERVICIOS DE REFRIGERIOS (ORDEN ABIERTA DE ACUERDO A MENÚ ADJUNTADO AL PROCESO)	RD\$ 500,000.00

5. OTROS REQUERIMIENTOS

- Deben incluir envases desechables, amigables con el medioambiente, para servir la comida (platos, vasos, servilletas, etc.). Debe incluir servicio de camarería, en caso de requerirlo.
- 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 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:

Criterios de Evaluación	Método de Evaluación
Experiencia: 30 puntos	5 cartas de experiencia con su respectivo nivel de satisfacción (6 puntos cada una).
Metodología de gestión: 20 puntos	Herramientas y métodos de tratamiento de flujos de la información.
Prevención de la contaminación de alimentos: 20 puntos	Evidencia de las acciones para mantener la salubridad y combate de agentes infecciosos.
Higiene: 20 puntos	El oferente detallará las herramientas y metodologías que utiliza para el adecuado

	manejo e inocuidad del espacio de trabajo, así como de los alimentos.
Formación Personal: 10 puntos	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 por cada tipo de menú solicitado en el servicio. Deberá de ser presentado en refrigerio en pre-empacado biodegradable.

La entidad contratante designará a tres (3) peritos (estos deben ser asignados por compra) que evaluará la presentación, 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 1 Presentación tipo buffet	Pizza grande de pepperoni, jamón y/o queso. Porción de 8 pedazos. 2 pedazos de pizza por persona.
	Refresco sabor cola, frambuesa, uva o limón. A distribuirse en vaso individual de 8onz.
Catering 2 Presentación tipo buffet	Hot dog. Salchicha sencilla de carne de cerdo o pollo. Aderezo de cáctchup, mayonesa o mostaza. Que incluya repollo.
	Refresco sabor cola, frambuesa, uva o limón. A distribuirse en vaso individual de 8onz.
Catering 3 Presentación tipo buffet	Hamburguesa sencilla. Un cuarto de libra (1/4) de carne de res, aderezo de cáctchup, mayonesa y mostaza; con lechuga, tomate y pepino.
	Refresco sabor cola, frambuesa, uva o limón. A distribuirse en vaso individual de 8onz.
Refrigerio 1 Presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable	Sándwich sencillo de jamón y queso; aderezo de cáctchup y mayonesa con lechuga y tomate.
	Refresco sabor cola, frambuesa, uva o limón. A distribuirse en vaso individual de 8onz.

10. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN

Una vez sea efectuada la evaluación o degustación, se hará la adjudicación de un único oferente a cuya oferta económica 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

