

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Servicio de Refrigerio y Catering

1. NOMBRE DEL PROCESO

Servicio de refrigerios y catering para el **Programa Supérate**.

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	CANTIDAD	MONTO
1	SERVICIOS DE CATERING	1	RDS750,000.00
2	SERVICIOS DE REFRIGERIOS	1	RDS750,000.00

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 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:

Presentación: 30 puntos

Sabor: 20 puntos

Calidad de los alimentos: 30 puntos

Higiene: 20 puntos

Total: 100 puntos

Aquel que supere los 90 puntos pasará a la evaluación de la oferta económica

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

Si los oferentes que cumplan con la documentaciones solicitadas 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 chafing dish.

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

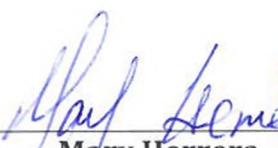
Catering tipo buffet ejecutivo Servicio de comida ejecutiva (presentación tipo buffer o pre-empacado biodegradable)	Solomillo de cerdo Ensalada cesar de pollo Arroz con puerro y tocineta Pastelón de plátano maduro Un (1) Jugo natural variedad de 8 onz
Catering tipo buffet Servicio de comida	Pechuga de pollo Ensalada verde Moro de gandules, habichuela roja o negra Lasaña de pollo o res Jugos naturales variados de 8 onz
Refrigerio 1 Presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable	Wraps de pollo o Wraps queso y jamón 1 galleta de avena o chocolate 1 fruta o vaso de frutas mixtas Jugos naturales variados de 8 a 12 oz
Refrigerio 2 Presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable	Pastelito Quipe Croqueta Mini sándwich Mini dulce Jugos naturales variados de 8onz o Tetrapack Sandwich de jamón y queso
Refrigerio 3 Pre-empacado biodegradable	Papita Jugo tetrapack Fruta o vaso de frutas mixtas
Refrigerio 4 Pre-empacado biodegradable	1 croissant (jamón y queso o queso crema) 1 jugo tetrapack Fruta o vaso de frutas mixtas
Refrigerio 5 Pre-empacado biodegradable	1 granola 1 jugo tetrapack 1 galleta de queso 1 bizcocho de vainilla o chocolate Mangú encebollado o Yuca Salami a la plancha

Refrigerio 6 "Dominicano"
Presentación tipo buffet o pre-empacado

Queso frito
Huevo revuelto con tomates, pimientos y queso
Tocineta o salchicha
Jugos naturales variados de 8onz o Tetrapack

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

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


Mary Herrera
Dirección Administrativa

