

Lunes 20 de enero del 2025
Santo Domingo D.N.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Servicio de Refrigerio y Catering

1. NOMBRE DEL PROCESO

Servicios de Refrigerio y Catering para Jóvenes participantes en los Talleres de Orientación sobre salud sexual reproductiva del Programa Supérate, dirigido a Mipymes.

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

ITEMS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MONTO
1	SERVICIOS DE CATERING (ORDEN ABIERTA DE ACUERDO A MENÚS ADJUNTOS AL PROCESO)	1	RD\$850,000.00
2	SERVICIOS DE REFRIGERIOS (ORDEN ABIERTA DE ACUERDO A MENÚ ADJUNTOS AL PROCESO)	1	RD\$850,000.00

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, adjuntar imágenes de los vehículos dispuestos para estas labores por dentro y por fuera.
- Carta de recomendación y listado de clientes actuales, indicando: nombre de la empresa, contacto y nombre de la persona responsable.



- Experiencia en el mercado: presentar evidencia de mínimo un año y 6 meses (18) 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.
- 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 90 puntos, pasara a 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. CRITERIO DE ADJUDICACIÓN

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

10. DEGUSTACIÓN DEL MENU

Los oferentes que cumplan con la documentación solicitadas en las condiciones generales del proceso alcancen la misma puntuación, deberán presentar una degustación para tres (3) personas para cada tipo de servicios: Refrigerio 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 compra), higiene, Presentación, Sabor, calidad de los alimentos, y condiciones de la entrega.

Catering tipo buffet ejecutivo Servicio de comida ejecutiva (presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable).	Carne de res guisada Ensalada cesar de pollo Arroz con maíz Pastelón de plátano maduro Un (1) Jugo natural variedad de 8 oz
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 oz
Refrigerio 1 Presentación tipo buffet o pre-empacado biodegradable	Wraps de pollo o Wraps queso y jamón 1 galleta de avena o chocolate Jugos naturales variados de 8 oz
Refrigerio 2 Pre empacado biodegradable	Sandwich de jamón y queso Papita Jugos naturales variados de oz

SUPÉRATE

Refrigerio 3 Pre empacado biodegradable	1 Croissant (jamón y queso o queso crema) Jugos naturales variados de 8 oz 1 fruta (manzana mandarina, guineo, etc. A solicitud del área).
Refrigerio 4 Pre empacado biodegradable	1 Croissant grande de (a) jamón y queso o de (b) queso crema. 1 guineo o 1 manzana Jugos naturales variados de 8 oz
Refrigerio 5 Pre empacado biodegradable	2 pedazo de pizza grande: (a) jamón y queso, (b) queso, (pepperoni) 1 vaso de 8 oz de refresco
Refrigerio 6 Pre empacado biodegradable	1 hamburguesa grande con carne de res, queso cheddar, sin vegetales y aderezos en sobres plásticos individuales (ketchup, mostaza y mayonesa). 1 vaso 8 oz de refresco

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

