



DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL SUPÉRATE (DDSS)

Proyecto Integrado de Protección Social, Inclusión y Resiliencia (INSPIRE)

Contrato de Préstamo BIRF N°. 9530-DO

INVITACIÓN A PRESENTAR COTIZACIÓN

REF. OPEX-BM-CP-013-2026

Institución: Dirección de Desarrollo Social Supérate (DDSS).

País: República Dominicana.

Proyecto: Proyecto Integrado de Protección Social, Inclusión y Resiliencia (INSPIRE).

Sector: Protección Social.

Préstamo N°: 9530-DO.

Fecha límite: 24 de julio, 2026.

1. Este llamado se emite como resultado del Aviso General de Adquisiciones aprobado por el Banco en fecha del 28 de agosto del 2024.
2. La Dirección de Desarrollo Social Supérate (DDSS), ha solicitado el financiamiento del Banco Mundial para el “Proyecto Integrado de Protección Social, Inclusión y Resiliencia (INSPIRE) – Préstamo BIRF No. 9530-DO”, y se propone utilizar parte de los fondos de este préstamo para efectuar los pagos que genere el proceso de “**Plan de Capacitación, Solicitud de servicio de catering para capacitación del personal de Levantamiento de Información Socioeconómico de Hogares**”, Región Norte (Santiago y Montecristi)
3. La Dirección de Desarrollo Social Supérate (DDSS), invita a los Proveedores elegibles a presentar cotizaciones firmadas y selladas para la **contratación de una empresa o persona física para proveer el servicio de catering** de los siguientes servicios de acuerdo a las especificaciones técnicas que se detallan:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - CATERING, ACTIVIDAD 3.1.2.2.4

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD / PERSONAS	MUNICIPIOS	PROVINCIA	FECHA	DÍAS
1	DESAYUNO Y ALMUERZO	61	Castañuelas	MONTECRISTI	5 oct – 17 oct 2026	6
		118	Guayubín		5 oct – 17 oct 2026	6
		12	Castañuelas		5 oct – 17 oct 2026	2

		21	Guayubín		5 oct – 17 oct 2026	2
		84	Montecristi (cabecera)		5 oct – 17 oct 2026	6
		15	Montecristi (cabecera)		5 oct – 17 oct 2026	2
2	DESAYUNO Y ALMUERZO	152	Santiago de los Caballeros	SANTIAGO	7 sept – 19 sept 2026	6
		27	Santiago de los Caballeros		7 sept – 19 sept 2026	2

Consideraciones importantes:

4. Todos los ingredientes utilizados para la elaboración de los refrigerios y almuerzos que se requieran, deberán ser frescos y de calidad cumplimiento con las normas de seguridad establecidas para la salud del consumidor.
5. El proceso de contratación se efectuará conforme los procedimientos establecidos en las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarios en Proyectos de Inversión (actualizado a noviembre 2020) del Banco Mundial con el método de Comparación de Precios.
6. Los Proveedores elegibles que estén interesados en el proceso podrán obtener información adicional, así como documentación complementaria de manera física en la Oficina de Proyectos Externos (OPEX) de la Dirección de Desarrollo Social Supérate (DDSS), ubicada en la calle Arístides Fiallo Cabral, No. 4, sector Gazcue, Santo Domingo, Distrito Nacional o través de los siguientes correos electrónicos adquisicionesopex.bm@superate.gob.do / adquisicionesopex.bm@gmail.com
7. Las cotizaciones deberán hacerse llegar a la dirección indicada al pie del presente aviso a más tardar el próximo **24 del mes de julio de 2026** a las 4:00 p.m. Las cotizaciones podrán ser remitidas de manera electrónica o presencial. Las horas hábiles para las presentaciones personales es de 8:00 a.m. – 4:00 p.m, hora de la República Dominicana.

Dirección de Desarrollo Social Supérate (DDSS)

Atención: Oficina de Proyectos Externos (OPEX)

Proyecto Banco Mundial – DDSS

Dirección: calle Arístides Fiallo Cabral, No. 4.

Edificio Supérate, Sector Gazcue.

Santo Domingo, R.D.

Teléfonos: (809) 534-2105 – (829) 563-9154

Correo electrónico: adquisicionesopex.bm@superate.gob.do

Nota 1: los documentos presentados personalmente o por mensajería de correo serán recibidos en la Oficina de Proyectos Externos (OPEX) de la Dirección de Desarrollo Social Supérate (DDSS).

Nota 2: se deberá indicar el título y número de proceso para la cual manifiesta interés.

Especificaciones técnicas
CATERING CAPACITACION INSPIRE

1. Objeto de la contratación

Contratación de un servicio integral de catering para las jornadas de capacitación de entrevistadores, supervisores de campo y encargados de supervisores del Proyecto Integrado de Protección Social, Inclusión y Resiliencia (INSPIRE), Préstamo BIRF Núm. 9530-DO, financiado por el Banco Mundial.

2. Alcance del servicio

El servicio de catering se realizará en la **Región Norte**, de manera simultánea en varios municipios de las provincias: **Santiago y Monte Cristi**, en el marco del levantamiento de información socioeconómica de hogares, del proyecto INSPIRE.

3. Duración y cronograma de la capacitación

La duración del servicio será conforme al cronograma de capacitación definido por lote y municipio. El servicio se prestará en cada sede según fechas descritas en el punto para cada lote y ítem, considerando:

- Seis (6) días continuos de capacitación para entrevistadores.
- Dos (2) días continuos adicionales para capacitación a supervisores, según fechas descritas en el punto 2, por cada lote e ítem.
- Dos (2) días continuos para capacitación de encargados de supervisores. según fechas descritas en el punto 2.

Lo anterior, incluyendo jornadas en sábado, sin excepción, conforme al calendario operativo del proyecto.

4. Modalidad del servicio

El proveedor deberá garantizar un servicio integral de alimentación que incluya diariamente:

- Desayuno
- Almuerzo
- Café permanente
- Agua potable permanente
- Bebidas incluidas con desayuno y almuerzo

5. Cobertura territorial y simultaneidad

El proveedor adjudicado deberá garantizar capacidad logística para prestar el servicio de manera simultánea en todos los municipios establecidos dentro de cada lote.

No se aceptarán:

- Retrasos en entrega
- Servicios incompletos
- Sustituciones no autorizadas
- Interrupciones que afecten el desarrollo de las capacitaciones

ADCS

6. Estructura por lotes e ítems

Cada provincia constituye un ítem independiente, debiendo el proveedor garantizar la entrega simultánea del servicio en todos los municipios correspondientes a cada lote.

6.1 Lote #1 – Provincia Monte Cristi

Item	Descripción	Municipio	Cantidad	Días	Fechas
Item 1	Desayuno y Almuerzo	Castañuelas	61	6	31 ago – 05 sep 2026
		Guayubín	118	6	31 ago – 05 sep 2026
		Castañuelas	12	2	07 sep – 08 sep 2026
		Guayubín	21	2	07 sep – 08 sep 2026
		Monte cristi cabecera	84	6	31 ago – 05 sep 2026
		Monte cristi cabecera	15	2	07 sep – 08 sep 2026

6.2 Lote #2 – Provincia Santiago

Item	Descripción	Municipio	Cantidad	Días	Fechas
Item 1	Desayuno y Almuerzo	Santiago de los Caballeros	152	6	17 ago – 22 ago 2026
		Santiago de los Caballeros	27	2	24 ago – 25 ago 2026

7. Descripción del servicio

7.1 Desayuno

- **Modalidad:** pre-empacado
- **Horario:** de 8:00 a.m. a 9:00 a.m. (simultáneo en cada municipio).
- **Características:**
 - Variado durante los días de la capacitación.
 - Jugo incluido.
 - Empaque individual, higiénico y debidamente sellado.
 - Apto para consumo inmediato en aula.

7.2 Almuerzo

- **Modalidad:** tipo buffet
- **Horario:** de 12:00 m. a 1:00 p.m.
- **Características mínimas:**

ADCS

- Menú variado durante los días de la capacitación.
- Mínimo dos (2) proteínas diferentes por día.
- Acompañamientos adecuados (carbohidratos, ensaladas o guarniciones)
- Jugo incluido con el almuerzo
- Raciones suficientes y balanceadas.

7.3 Bebidas y refrigerios permanentes

- Café permanente durante toda la jornada.
- Agua potable disponible de forma continua.
- Jugo incluido con el desayuno y almuerzo.

8. Normas sanitarias e inocuidad

Todos los alimentos deberán:

- Ser preparados bajo condiciones higiénicas adecuadas.
- Cumplir las normas sanitarias vigentes en la República Dominicana.
- Mantener temperaturas adecuadas de conservación y servicio.
- Ser aptos para consumo humano y preparados el mismo día de la actividad.

La institución podrá rechazar alimentos que:

- Presenten deterioro
- Mala manipulación
- Deficiencias sanitarias
- Calidad insuficiente.

9. Utensilios, equipos y montaje

El proveedor deberá suplir:

- Platos, cubiertos y servilletas.
- Mesas y equipos necesarios para buffet.
- Chafers, bandejas térmicas o recipientes adecuados.
- Termos o dispensadores para café y bebidas.
- Todo el menaje requerido para un servicio higiénico y funcional.

10. Personal de servicio

El proveedor deberá disponer de personal suficiente y calificado para:

- Montaje previo del servicio.
- Atención y reposición durante los horarios establecidos.
- Desmontaje y recogida posterior.
- Garantizar orden, higiene y fluidez del servicio en cada municipio.
- El personal deberá presentarse con vestimenta adecuada y cumplir normas básicas de higiene y manipulación de alimentos.
- Mantener trato respetuoso y adecuado.

ADCS

11. Condiciones generales

- Todos los alimentos deberán cumplir con normas sanitarias vigentes.
- El proveedor será responsable de la calidad, presentación y suficiencia de las raciones.
- No se aceptarán servicios parciales ni sustituciones no autorizadas.

12. Control y recepción del servicio

La institución verificará diariamente:

- Cantidad de raciones entregadas vía conduce.
- La institución valida un día antes los ajustes en las cantidades a ser despachadas el día siguiente.
- Puntualidad del servicio.
- Calidad y presentación de los alimentos.
- Cumplimiento del menú acordado. La recepción del servicio será validada por personal autorizado del proyecto.

13. Evaluación de ofertas

Las ofertas serán evaluadas considerando, entre otros, los siguientes criterios:

- Cumplimiento de especificaciones técnicas.
- Experiencia en servicios similares.
- Capacidad logística y operativa.
- Cobertura territorial.
- Calidad de la propuesta alimentaria.
- Tiempo de respuesta y organización operativa.
- Oferta económica.

14. Facturación y forma de pago

El proveedor adjudicado deberá emitir factura con comprobante fiscal válido conforme a la normativa vigente de la República Dominicana.

Los pagos serán realizados conforme a las condiciones establecidas en el contrato y previa recepción conforme del servicio prestado.

10. Menú Sugerido

ADCS