



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-011-2026

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: 17 de agosto, 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 “**Solicitud de servicio de catering para capacitación del personal de Levantamiento de Información Socioeconómico de Hogares**”, **Región Enriquillo (Barahona, Bahoruco, Independencia y Pedernales)**
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:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD/ PERSONAS	MUNICIPIOS	PROVINCIA	FECHA	DÍAS
1	DESAYUNO Y ALMUERZO	62	Pedernales	PEDERNALES	12 oct – 24 oct 2026	6
		38	Oviedo		12 oct – 24 oct 2026	6
		12	Pedernales		12 oct – 24 oct 2026	2
		8	Oviedo		12 oct – 24 oct 2026	2

2	DESAYUNO Y ALMUERZO	55	Jimaní	INDEPENDENCIA	12 oct – 24 oct 2026	6
		45	Duvergé		12 oct – 24 oct 2026	6
		33	La Descubierta		12 oct – 24 oct 2026	6
		32	Postrer Río		12 oct – 24 oct 2026	6
		32	Cristóbal		12 oct – 24 oct 2026	6
		29	Mella		12 oct – 24 oct 2026	6
		10	Jimaní		12 oct – 24 oct 2026	2
		9	Duvergé		12 oct – 24 oct 2026	2
		6	La Descubierta		12 oct – 24 oct 2026	2
		6	Postrer Río		12 oct – 24 oct 2026	2
		6	Cristóbal		12 oct – 24 oct 2026	2
		6	Mella		12 oct – 24 oct 2026	2
3	DESAYUNO Y ALMUERZO	93	Neiba	BAHORUCO	05 oct – 17 oct 2026	6
		47	Galván		05 oct – 17 oct 2026	6
		77	Tamayo		05 oct – 17 oct 2026	6
		40	Villa Jaragua		05 oct – 17 oct 2026	6
		36	Los Ríos		05 oct – 17 oct 2026	6
		17	Neiba		05 oct – 17 oct 2026	2
		9	Galván		05 oct – 17 oct 2026	2
		14	Tamayo		05 oct – 17 oct 2026	2
		8	Villa Jaragua		05 oct – 17 oct 2026	2
		8	Los Ríos		05 oct – 17 oct 2026	2
4	DESAYUNO Y ALMUERZO	125	Barahona	BARAHONA	21 sep – 03 oct 2026	6

		46	Cabral		21 sep – 03 oct 2026	6
		44	Enriquillo		21 sep – 03 oct 2026	6
		47	Paraíso		21 sep – 03 oct 2026	6
		36	La Ciénaga		21 sep – 03 oct 2026	6
		29	Las Salinas		21 sep – 03 oct 2026	6
		33	Polo		21 sep – 03 oct 2026	6
		22	Barahona		21 sep – 03 oct 2026	2
		9	Cabral		21 sep – 03 oct 2026	2
		9	Enriquillo		21 sep – 03 oct 2026	2
		9	Paraíso		21 sep – 03 oct 2026	2
		8	La Ciénaga		21 sep – 03 oct 2026	2
		6	Las Salinas		21 sep – 03 oct 2026	2
		6	Polo		21 sep – 03 oct 2026	2
		69	Vicente Noble		21 sep – 03 oct 2026	6
		26	El Peñón		21 sep – 03 oct 2026	6
		37	Fundación		21 sep – 03 oct 2026	6
		26	Jaquimeyes		21 sep – 03 oct 2026	6
		13	Vicente Noble		21 sep – 03 oct 2026	2
		5	El Peñón		21 sep – 03 oct 2026	2
		8	Fundación		21 sep – 03 oct 2026	2
		5	Jaquimeyes		21 sep – 03 oct 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 **17 del mes de agosto de 2026** a las 3:00 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. – 3:00 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 Enriquillo**, de manera simultánea en varios municipios de las provincias: **Barahona, Bahoruco, Pedernales e Independencia**, 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 Pedernales

Item	Descripción	Municipio	Cantidad	Días	Desde
Item 1	Desayuno y Almuerzo	Pedernales	62	6	12 oct – 17 oct 2026
		Oviedo	38	6	12 oct – 17 oct 2026
		Pedernales	12	2	19 oct – 20 oct 2026
		Oviedo	8	2	19 oct – 20 oct 2026

6.2 Lote #2 – Provincia Independencia

Item	Descripción	Municipio	Cantidad	Días	Fechas
Item 1	Desayuno y Almuerzo	Jimaní	55	6	05 oct – 10 oct 2026
		Duvergé	45	6	05 oct – 10 oct 2026
		La Descubierta	33	6	05 oct – 10 oct 2026
		Postrer Río	32	6	05 oct – 10 oct 2026
		Cristóbal	32	6	05 oct – 10 oct 2026
		Mella	29	6	05 oct – 10 oct 2026
		Jimaní	10	2	12 oct – 13 oct 2026
		Duvergé	9	2	12 oct – 13 oct 2026
		La Descubierta	6	2	12 oct – 13 oct 2026
		Postrer Río	6	2	12 oct – 13 oct 2026
		Cristóbal	6	2	12 oct – 13 oct 2026
		Mella	6	2	12 oct – 13 oct 2026

6.3 Lote #3 – Provincia Bahoruco

Item	Descripción	Municipio	Cantidad	Días	Fechas
Item 1	Desayuno y Almuerzo	Neiba	93	6	07 sep – 12 sep 2026
		Galván	47	6	07 sep – 12 sep 2026
		Tamayo	77	6	07 sep – 12 sep 2026
		Villa Jaragua	40	6	07 sep – 12 sep 2026
		Los Ríos	36	6	07 sep – 12 sep 2026
		Neiba	17	2	14 sep – 15 sep 2026
		Galván	9	2	14 sep – 15 sep 2026
		Tamayo	14	2	14 sep – 15 sep 2026
		Villa Jaragua	8	2	14 sep – 15 sep 2026
		Los Ríos	8	2	14 sep – 15 sep 2026

ADCS

6.4 Lote #4 – Provincia Barahona

Item	Descripción	Municipio	Cantidad	Días	Fechas
Item 1	Desayuno y Almuerzo	Barahona	125	6	14 sep – 19 sep 2026
		Cabral	46	6	14 sep – 19 sep 2026
		Enriquillo	44	6	14 sep – 19 sep 2026
		Paraíso	47	6	14 sep – 19 sep 2026
		La Ciénaga	36	6	14 sep – 19 sep 2026
		Las Salinas	29	6	14 sep – 19 sep 2026
		Polo	33	6	14 sep – 19 sep 2026
		Barahona	22	2	21 sep – 22 sep 2026
		Cabral	9	2	21 sep – 22 sep 2026
		Enriquillo	9	2	21 sep – 22 sep 2026
		Paraíso	9	2	21 sep – 22 sep 2026
		La Ciénaga	8	2	21 sep – 22 sep 2026
		Las Salinas	6	2	21 sep – 22 sep 2026
		Polo	6	2	21 sep – 22 sep 2026
Item 2	Desayuno y Almuerzo	Vicente Noble	69	6	21 sep – 26 sep 2026
		El Peñón	26	6	21 sep – 26 sep 2026
		Fundación	37	6	21 sep – 26 sep 2026
		Jaquimeyes	26	6	21 sep – 26 sep 2026
		Vicente Noble	13	2	28 sep – 29 sep 2026
		El Peñón	5	2	28 sep – 29 sep 2026
		Fundación	8	2	28 sep – 29 sep 2026
		Jaquimeyes	5	2	28 sep – 29 sep 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:**
 - Menú variado durante los días de la capacitación.

ADCS

- 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.

11. Condiciones generales

ADCS

- 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

ASCS