

<b>LOTE ÚNICO</b>
<b>REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO DE ALMUERZO Y CENA</b>
<b>Entidad Contratante:</b> ECO5RD <b>Servicio:</b> Suministro de almuerzos y cenas pre-empacados <b>Cantidad:</b> A requerimiento de la Institución

### 1. Especificaciones Generales del Servicio

El servicio contratado garantizará el suministro de almuerzos y cenas pre-empacados para los colaboradores de ECO5RD, cumpliendo con estándares de calidad, variedad, seguridad alimentaria y sostenibilidad ambiental.

- **Cantidad diaria estimada de raciones:** 250 raciones, distribuidas entre almuerzos y cenas.
- **Condiciones del servicio:** Los alimentos deberán entregarse en porciones individuales listas para el consumo inmediato, en envases adecuados y acompañados de los utensilios correspondientes.
- **Variabilidad del menú:** El proveedor deberá ofrecer opciones diversas diariamente, con una rotación semanal de platos para garantizar variedad en la alimentación.
- **Opciones saludables y dietéticas:** Se deberán ofrecer alternativas para personas con necesidades dietéticas específicas, como opciones bajas en sodio, sin gluten, vegetarianas o aptas para diabéticos, según requerimiento de ECO5RD.
- **Sostenibilidad:** Se priorizará el uso de empaques biodegradables o reciclables para reducir el impacto ambiental.

### 2. Precios y Horarios de Entrega

Servicio	Precio Unitario (RD\$)	Hora Máxima de Entrega
Almuerzo	RD\$ 413.00	11:30 a.m.
Cena	RD\$ 354.00	04:00 p.m.



### • Requerimientos del Menú

Cada oferente deberá presentar un menú con un mínimo de cinco (5) variedades diarias a escoger, incluyendo:

Variedades para el Almuerzo
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dos tipos de cereales.</li><li>• Una leguminosa.</li><li>• Un soufflé, pastelón o pasta.</li><li>• Una porción de carne o pescado (cortes aptos).</li><li>• Una ensalada.</li></ul>
<b>PLATOS ADICIONALES:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Salcocho</li><li>• Cocido de pata, Patimongo.</li></ul>
<b>ALTERNATIVAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Club Sándwich o hamburguesa con papas fritas o fritos maduros.</li></ul>
<b>CENA: Mínimo cinco (5) variedades diarias, incluyendo:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Víveres, yuca, plátano, batata, yautía.</li></ul>
<b>ALTERNATIVAS:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Club Sándwich o hamburguesa con papas fritas o fritos maduros.</li></ul>



#### 4. Condiciones del Menú

- Al menos 2 variedades diarias, con aviso anticipado de opciones.
- El oferente deberá presentar una oferta gastronómica diversa con rotación semanal para evitar repetición.

Se promoverá una alimentación equilibrada y variada, adaptada a las necesidades nutricionales de los colaboradores.

- **Prohibición de carnes de desecho:** No se aceptarán partes como:
  - ✓ **Pollo:** Ala, pata, costillar, molleja, cocote.
  - ✓ **Cerdo:** Cuerito, hocico, orejas.
  - ✓ **Res:** Hígado, pipián, corazón.
  - ✓ **Pescado:** Cabeza, cola.
- **Prohibiciones adicionales:** No se aceptarán como única opción: Sardina, atún desmenuzado, atún en trozos, huevo o tayota.
- **Legumbres:** No podrán ser alteradas para rendir (ej. mezclas con harina).

#### 5. Utensilios Incluidos en la Entrega

- Empaque biodegradable, con o sin división.
- Envase con tapa, apto para sancocho, cocido o leguminosas.
- Cubiertos desechables (cuchara, tenedor y cuchillo) de material biodegradable o reciclable

#### Cronograma de Entrega y Puntualidad

- Los almuerzos deberán ser entregados a más tardar a las 11:30 a.m.
- Las cenas deberán ser entregadas a más tardar a las 04:00 p.m.
- El proveedor será responsable de la logística de entrega, asegurando condiciones adecuadas de temperatura, higiene y seguridad durante todo el proceso.
- **Calidad e Higiene**

El oferente deberá cumplir con las siguientes normas de calidad e higiene establecidas:

- Deberá cumplir con todas las normativas sanitarias y de manipulación de alimentos establecidas por los organismos de salud.
- Deberá garantizar el uso productos frescos y en óptimas condiciones.



- Se implementarán y supervisarán buenas prácticas de higiene y sanidad en todas las etapas del servicio, incluyendo la preparación, transporte y entrega de los alimentos.

### **Evaluación del Servicio**

Se establecerá un mecanismo de retroalimentación para evaluar la satisfacción de los colaboradores y permitir ajustes. Además, se realizarán visitas a las instalaciones para verificar el cumplimiento de los estándares de espacio, utensilios e higiene.

### **Responsabilidades del Proveedor**

- Garantizar la calidad, fresca e higiene de los alimentos suministrados.
- Cumplir con los horarios establecidos para la entrega de almuerzos y cenas.
- Ofrecer variedad en el menú, evitando la repetición constante de los platos.
- Informar con anticipación las opciones de menú disponibles diariamente.
- Contar con la capacidad logística para el suministro y distribución eficiente de los alimentos.

Cumplir con los estándares de sostenibilidad establecidos por ECO5RD.

### **8. Penalidades por Incumplimiento**

- Retrasos en la entrega podrán resultar en penalizaciones económicas.
- Incumplimiento en la calidad o variedad del menú podrá derivar en sanciones o rescisión del contrato.
- Incumplimiento en normas de higiene y seguridad podrá ser motivo de cancelación del contrato.

