

**Título:**

Contratación de plataforma Web Multiproveedores para los servicios de almuerzos de los colaboradores de la Oficina Regional Norte, por período de un (1) año.

Fecha de Actualización:
[agosto 2025]

Dirección/Gerencia:

Oficina Regional Norte

Página:

1 de 4

Nombre del Servicio:

Contratación de plataforma Web Multiproveedores para los servicios de almuerzos correspondiente a los colaboradores de la Oficina Regional Norte.

1. Descripción del servicio**1.1 Objetivo y Alcance del servicio requerido**

Contratar los servicios de una empresa que se encargue de proveer los servicios de almuerzos a los colaboradores de la Oficina Regional Norte, bajo plataforma Web Mutiproveedores, por un período de un (1) año.

2. Especificaciones técnicas del servicio:**Sobre la plataforma Web:**

- Fácil acceso a través de cualquier dispositivo electrónico con internet o app móvil compatible con Android o IOS, Windows 11-xx (PC)
- Suministrar instructivo de uso de la plataforma web.
- Breve entrenamiento sobre el uso de la plataforma a todo el personal o personal seleccionado.
- Perfiles individuales por usuario autorizados previamente.
- Permitir la creación de perfiles (usuarios y contraseñas).
- La plataforma no debe tener mínimo de pedido de almuerzos diario.
- Manejo de los límites de consumo por colaborador.
- Disponibilidad de consulta y de solicitud de pedidos durante las horas que se determinen.
- Generar reportes de consumos donde se transparente la parte a subsidiar por la institución.
- Cada usuario podrá visualizar el historial de consumo.
- La plataforma debe tener un sistema automatizado de pedido por empleado y que permita realizar cualquier cambio dentro del menú disponible, antes de cerrar la orden.
- Control máster que brinde acceso al manejo de la plataforma por un personal designado y autorizado a su uso por la institución tanto por un ordenador como opcionalmente por app móvil compatible para Android o IOS.

Sobre el proveedor de almuerzo:

- Proveer mínimo 3 suplidores en Santiago para comida diarias, con variedad de alimentos, incluyendo una opción saludable.
- Facilidad de cambio de suplidores y posible inclusión de nuevos suplidores a requerimiento de la institución.
- Presentación de los menús de los proveedores que contengan imagen de platos, precios y ofertas especiales, donde los colaboradores puedan seleccionar el almuerzo de su preferencia.
- Facturación única mensual o quincenal con el detalle de todos los consumos realizados a través de la plataforma y los soportes los cuales deben estar detallados los pedidos de los usuarios.
- Supervisión de los servicios ofrecidos por los suplidores, dando respuesta oportuna ante cualquier inconveniente.
- El proveedor tiene bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden las empresas afiliadas a la plataforma.
- Los proveedores de almuerzos, que sean parte de la plataforma, se sugieren que estén localizados en las cercanías de la Oficina de la Regional Norte en Santiago, a fin de que los alimentos sean entregados en un plazo no mayor a 30 minutos.

**Título:**

Contratación de plataforma Web Multiprovedores para los servicios de almuerzos de los colaboradores de la Oficina Regional Norte, por período de un (1) año.

Fecha de Actualización:
[agosto 2025]

Dirección/Gerencia:

Oficina Regional Norte

Página:

2 de 4

Sobre los servicios a recibir por parte de los suplidores agregados a la plataforma:

- Dentro de los establecimientos afiliados a la plataforma, deberán tener disponibilidad para recibir y entregar pedidos de lunes a viernes en horario de 9:00 am a 1:00 pm.
- Los restaurantes afiliados y sus instalaciones deben cumplir con todas las leyes, normas y disposiciones de salubridad vigentes.
- Los suplidores deben contar con los equipos necesarios y en buen estado para la preparación de los alimentos.
- La forma de entrega de los alimentos será a domicilio en empaques individuales identificados con el nombre del colaborador y contenido del plato.
- Los alimentos deben estar pre empacados, presentados de manera higiénica, empacados y sellados individualmente.
- Los suplidores deben tener una variedad de alimentos en el menú, al menos un alimento saludable, uno que contenga víveres y otro plato de comida tradicional.

Población y consumo:

Dirección:	Cantidad empleados:
Av. Juan Pablo Duarte, esq. Benito Juárez, Villa Olga, Santiago de los Caballeros.	54

3. Requisitos al oferente, tanto para su selección o si resulta adjudicatario de los servicios:

- El oferente que brinde servicio deberá estar debidamente formalizado y acreditado para ofrecerlo. Además, deberá estar al día en el pago de sus impuestos.
- El suplidor del servicio debe poseer registro de proveedor del estado (RPE), en estatus activo.
- **Carta de compromiso de aceptación** de las condiciones de entrega, deberes pautados en las especificaciones técnicas y condición de pago. (Subsanable)
- **Oferta Técnica (Firmada y Sellada)**. Debe incluir la descripción de lo ofertado, fotos, ficha técnica en caso de que aplique, proveedores afiliados, tiempos de entrega, metodología y plan de trabajo. Debe incluir una reseña de cómo funciona la plataforma, demo sobre uso de la plataforma, así como también las facilidades que dispone en cuanto a su uso. **(No subsanable)**.

4. Criterios de Evaluación Técnica

Oferta técnica	Metodología
Documentación legal	Cumple/No cumple
Documentación técnica	Mayor Puntaje

La metodología de evaluación para la **oferta técnica** será "Mayor Puntaje", todos los documentos referidos en el numeral 2 "Especificaciones técnicas del servicio" se convierten en habilitantes y obligatorios de la oferta y deberán ser cumplidos con un mínimo de 70 puntos para que los oferentes puedan resultar habilitados para la segunda etapa, es decir, para el conocimiento y evaluación de las ofertas económicas.

Propuesta técnica



Título:
Contratación de plataforma Web Multiprovedores para los servicios de almuerzos de los colaboradores de la Oficina Regional Norte, por período de un (1) año.

Fecha de Actualización:
[agosto 2025]

Dirección/Gerencia: Oficina Regional Norte

Página: 3 de 4

Concepto	Descripción	Puntuación
Sobre la plataforma Web:	Fácil acceso a través de cualquier dispositivo electrónico con internet o app móvil compatible con Android o IOS, Windows 11-xx (PC)	5
	Suministrar instructivo de uso de la plataforma web.	4
	Breve entrenamiento sobre el uso de la plataforma a todo el personal o personal seleccionado.	4
	Perfiles individuales por usuario autorizados previamente.	4
	Permitir la creación de perfiles (usuarios y contraseñas).	5
	La plataforma no debe tener mínimo de pedido de almuerzos diario.	2
	Manejo de los límites de consumo por colaborador.	4
	Disponibilidad de consulta y de solicitud de pedidos durante las horas que se determinen.	2
	Generar reportes de consumos donde se transparente la parte a subsidiar por la institución.	5
	Cada usuario podrá visualizar el historial de consumo	2
	La plataforma debe tener un sistema automatizado de pedido por empleado y que permita realizar cualquier cambio dentro del menú disponible, antes de cerrar la orden.	2
	Control master que brinde acceso al manejo de la plataforma por un personal designado y autorizado a su uso por la institución tanto por un ordenador como opcionalmente por app móvil compatible para Android o IOS.	5
	Puntos	50
Sobre el proveedor de almuerzo:	Proveer mínimo 2 suplidores en Santiago para comida diarias, con variedad de alimentos, incluyendo una opción saludable.	5
	Facilidad de cambio de suplidores y posible inclusión de nuevos suplidores a requerimiento de la institución.	5
	Presentación de los menús de los proveedores que contengan imagen de platos, precios y ofertas especiales, donde los colaboradores puedan seleccionar el almuerzo de su preferencia.	4
	Facturación única mensual o quincenal con el detalle de todos los consumos realizados a través de la plataforma y los soportes los cuales deben estar detallados los pedidos de los usuarios.	5
	Supervisión de los servicios ofrecidos por los suplidores, dando respuesta oportuna ante cualquier inconveniente.	3



Título:
Contratación de plataforma Web Multiprovedores para los servicios de almuerzos de los colaboradores de la Oficina Regional Norte, por período de un (1) año.

Fecha de Actualización:
[agosto 2025]

Dirección/Gerencia: Oficina Regional Norte

Página: 4 de 4

	El proveedor tiene bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden las empresas afiliadas a la plataforma.	4	
	Los proveedores de almuerzos, que sean parte de la plataforma, se sugieren que estén localizados en las cercanías de la Oficina de la Regional Norte en Santiago, a fin de que los alimentos sean entregados en un plazo no mayor a 30 minutos.	4	
	Puntos	30	
Sobre los servicios a recibir por parte de los suplidores agregados a la plataforma:	Dentro de los establecimientos afiliados a la plataforma, deberán tener disponibilidad para recibir y entregar pedidos de lunes a viernes en horario de 9:00 am a 1:00 pm.	3	
	Los restaurantes afiliados y sus instalaciones deben cumplir con todas las leyes, normas y disposiciones de salubridad vigentes.	3	
	Los suplidores deben contar con los equipos necesarios y en buen estado para la preparación de los alimentos.	3	
	La forma de entrega de los alimentos será a domicilio en empaques individuales identificados con el nombre del colaborador y contenido del plato.	3	
	Los alimentos deben estar pre empacados, presentados de manera higiénica, empacados y sellados individualmente.	3	
	Los suplidores deben tener una variedad de alimentos en el menú, al menos un alimento saludable, uno que contenga víveres y otro plato de comida tradicional.	3	
	Puntos	20	

Firmado digitalmente por:

Zayda Y. Núñez Santana Encargada Oficina Regional Norte.

Alba Delgado Beltré. Encargada Gestión Humana.