

1. Antecedentes:

El Fideicomiso RD Vial, como parte de sus actividades operativas y administrativas, realiza de manera periódica capacitaciones para el personal de nuevo ingreso en las estaciones de peajes y oficina principal (sede), así mismo, en las aperturas de sobre de compras se hace necesario la provisión de alimentos.

Para cubrir adecuadamente estas necesidades, se hace indispensable contar con un servicio de catering confiable, higiénico y eficiente, que provea refrigerios, coffee breaks y platos fuertes, con su debida guarnición, presentados de manera profesional, que garanticen la calidad de los alimentos, el cumplimiento de las normas sanitarias y la coherencia con la imagen institucional.

Esta contratación cubrirá un período mínimo de tres (03) meses, durante el cual se suplirán los servicios mencionados para todas las actividades programadas por la Dirección de Mercadeo y Comercialización y demás áreas requirentes.

2. Especificaciones Técnicas Generales:

El servicio debe incluir:

A. Refrigerios para inducciones:

- Bocadillos preempacados: combinación de 3 opciones saladas + 1 dulce.
- Bebidas: jugos naturales, café, agua, hielo.
- Presentación individual en cajitas clear.
- Utería: vasos desechables No. 10, servilletas, vasos biodegradables para café con removedor.

B. Coffee breaks para actividades institucionales:

- Combinación de bocadillos salados y dulces.
- Bebidas: jugos naturales o té frío.
- Entrega individual empacada.
- Incluye utilería básica.

C. Platos fuertes para actividades administrativas y operativas:

- Menú estándar: Debe incluir al menos una opción de (1) cereal + (1) leguminosa + (1) soufflé/pastelón o pasta, (1) carne o pescado y (1) ensalada
- Alternativa: sándwich o hamburguesa con guarnición + bebida (jugo o refresco)

Dirección de Mercadeo y Comercialización del FIDEICOMISO RD VIAL

- Utilería: empaques individuales, cubiertos, servilletas, chafing dish y cristalería (cuando sea solicitado).

2.1 CONDICIONES MÍNIMAS DEL ESTABLECIMIENTO DEL PROVEEDOR

La empresa oferente deberá contar con un establecimiento que cumpla con las siguientes condiciones higiénico-sanitarias y operativas:

- Local cerrado, techado y construido en block con techo de cemento (no se admitirán cocinas al aire libre).
- Fachada exterior limpia, en buen estado y con drenaje adecuado.
- Pisos lavables y en buen estado, sin alfombras ni viniles.
- Techos y paredes sin filtraciones, grietas o humedad.
- Ventanas y puertas en buen estado, preferiblemente con mallas anti-insectos.
- Instalaciones eléctricas en condiciones óptimas.
- Buena iluminación natural o artificial.
- Áreas de almacenamiento con temperatura controlada y empaque adecuado.
- Baños higiénicos separados del área de procesamiento.
- Personal con uniforme limpio, uñas cortas, cabello recogido con gorro o red.
- Prohibido fumar en el área de elaboración.
- Sistema de drenaje en cocina para evitar acumulación de agua.
- Recipientes diferenciados para residuos orgánicos y reciclables.
- Depósito externo para residuos sólidos protegido del ambiente.
- Retiro diario de basura.
- Uso de guantes, delantales, mascarillas y gorros.
- Equipos de preparación en buen estado (estufa, horno, freezer, freidora, mesas de trabajo, extractor).
- Vehículos de transporte cerrados, con compartimientos separados para frío y caliente.
- Medidas para control de plagas (ratas, cucarachas, moscas).
- No se permitirán animales domésticos en el área de preparación.

2.2 Criterios Higienicos y Equipamiento Interno

- El personal debe vestir uniformes limpios, estar bien aseados, uñas cortas y limpias, pelo cubierto con gorro o cubre pelo.
- El personal que procesa o elabora los alimentos, no debe fumar dentro del área destinada para tales fines.
- El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.
- El local en donde se elaboran los alimentos debe tener zafacones de basura para colocar los desperdicios o desechos sólidos, debiendo estos estar en buen estado e

GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

Dirección de Mercadeo y Comercialización del FIDEICOMISO RD VIAL

higienizados, conteniendo fundas plásticas destinadas para estos fines y con tapa, separados del área de cocción de los alimentos.

- Deberá existir un depósito en el área externa, preferiblemente en el patio, para el resguardo de la basura generada durante el día.
- La basura debe ser retirada del depósito de manera tal que se evite su acumulación, hasta por lo menos un día como máximo.

- El personal deberá presentar un fiel uso de los utensilios de higiene y protección para el manejo de los alimentos (guantes, mascarillas, delantales y gorros).

- Todos los equipos de cocina de diferentes tipos y materiales deberán estar en buenas condiciones para la preparación de los alimentos. El local donde se preparan los mismos debe contar con los siguientes equipos, no siendo una lista limitativa la siguiente:
 - Estufas Industriales
 - Freidoras
 - Hornos
 - Freezer (estos deben ser exclusivamente de acero inoxidable)
 - Neveras
 - Mesas de Trabajo
 - Extractores
 - Fregaderos de dos (2) o más bocas
 - Anaqueles o estantes, entre otros.

3. Documentación y presupuesto:

3.1 Documentación para presentar en la etapa de inspección:

- Formulario de manejo de alimentos.
- Programa de limpieza de la cocina que garantice la higiene del establecimiento y de los utensilios, que indique qué se debe limpiar, cómo limpiar, con qué frecuencia, productos a utilizar, responsable de la limpieza y de las verificaciones.
- Registro de fumigación (dos más recientes).
- Registro de control de recepción de productos.
- Certificado de los análisis clínicos del personal que manipula alimentos y bebidas expeditas por un laboratorio habilitado por el Ministerio de Salud. Ninguna debe ser superior a cuatro (4) meses.

Dirección de Mercadeo y Comercialización del FIDEICOMISO RD VIAL

- Facturas de compra de los productos para el lavado e higienización de vegetales (yodo o cloro) y un dosificador (o presentación).
- Si se utilizan medios de almacenamiento de agua tales como tinacos, cisternas, tanques y otros afines, deberán estar limpios y en buen estado, prueba de mantenimiento periódico.

NOTA:

La inspección se realizará sin previo aviso en horario laboral, dentro del plazo indicado en el cronograma de actividades. Al llegar los inspectores, deberá atenderlos el administrador o el funcionario de relevancia del oferente.

3. Detalle de la Oferta:

Objeto: Contratación de servicio de catering para actividades internas del Fideicomiso RD Vial.

Periodo: Mínimo de tres (03) meses.

Incluye:

- Preparación y entrega de refrigerios, coffee breaks y platos fuertes preempacados.
- Utilería desechable y biodegradable.
- Bebidas naturales, refrescos y agua embotellada.
- Transporte y logística incluidos.
- Presentación acorde a la imagen institucional.