

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DE LOS
SERVICIOS DE ALMUERZOS Y CENAS PARA EL PERSONAL DE LA UNIDAD
EJECUTORA ECO5RD.**

LOTE ÚNICO
REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO DE ALMUERZO Y CENA
Entidad Contratante: ECO5RD Servicio: Suministro de almuerzos y cenas pre-empacados Cantidad: 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:** Sera definida semanalmente según el requerimiento institucional. La cantidad exacta correspondiente a cada semana será comunicada al proveedor mediante correo electrónico cada viernes de la semana anterior, para su debido conocimiento y planificación. El promedio de raciones diarias es de 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:** Es obligatorio el uso de empaques biodegradables o reciclables para reducir el impacto ambiental.

- **Calidad e Higiene:** Cumplimiento de normas sanitarias y de manipulación de alimentos establecidas por organismos de salud. Garantía de productos frescos y en óptimas condiciones. Implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en la preparación, transporte y entrega.

2. Lugar y horario de entrega del servicio

El lugar para la ejecución del servicio es:

1. **Sede principal:** Av. Rómulo Betancourt 2154, Torre Bellbank, sector Renacimiento Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana.
2. **Estacion de Transferencia de Haina:** Calle Melenciano de los Santos, Bajos de Haina 91000, República Dominicana.

<https://maps.app.goo.gl/imxPiAPzasXkXEAS7>

Servicio	Hora Máxima de Entrega
Almuerzo	11:30 a.m.
Cena	04:00 p.m.

Las cantidades de almuerzos a requerir variarán conforme a la operatividad diaria; no obstante, se establece un estimado promedio de:

- **Sede principal:** 140 almuerzos promedios diarios.
- **Sede principal:** 25 cenas diarias (incluyendo fines de semana y días feriados)
- **Localidad de Haina:** 55 almuerzos promedios diarios.

Estas cantidades podrán ser ajustadas según las necesidades operativas de la institución, previa notificación al proveedor.

El proveedor será responsable de la logística de entrega puntual, garantizando el transporte en las localidades establecidas y que los alimentos lleguen en óptimas condiciones de temperatura, fresca y e higiene.

El proveedor adjudicado suministrara los servicios en las localidades y direcciones establecidas, otras localidades podrían ser agregadas para entregas a solicitud de la Unidad Ejecutora ECORD en la medida que surjan nuevas necesidades. El oferente deberá tener disponibilidad de entrega a nivel nacional, los días y horas que la institución requiera (24/7).

3. Requerimientos y condiciones del Menú

El proveedor deberá garantizar diariamente una oferta variada, informando con anticipación las opciones disponibles. Se deberá rotar semanalmente el menú para evitar repeticiones.

Servicio	Mínimo 5 variedades diarias a escoger:
Almuerzos	<ul style="list-style-type: none"> • Dos (2) tipos de variedad de: Cereales Leguminosa Soufflé/ pastelón/ pasta Carne o pescado (cortes aptos) Ensalada. • Platos adicionales: Sancocho Cocido de pata Patimongo • Alternativas: Viveres (yuca, plátano, batata, yautía, etc.). Club sándwich con papas fritas Hamburguesas con papas fritas
Cenas	<ul style="list-style-type: none"> • Viveres (yuca, plátano, batata, yautía, etc.). • Alternativas: Club sándwich con papas fritas Hamburguesas con papas fritas

➤ **Restricciones y prohibiciones:**

- No se aceptarán carnes de desecho ni cortes de bajo valor:
 - Pollo: Ala, pata, costillar, molleja, cocote etc.
 - Cerdo: Cuerito, hocico, orejas, etc.
 - Res: Hígado, pipián, corazón etc.
 - Pescado: Cabeza, cola, etc.
- No se permitirán como única opción: sardina, atún desmenuzado, atún en trozos, huevo o tayota.
- Las legumbres no podrán ser alteradas con mezclas de harina u otros productos para aumentar su volumen.

- Los Cereales no podrán ser alterados con productos para aumentar su volumen.

4. Utensilios incluidos en la entrega

El proveedor deberá garantizar el suministro de los siguientes utensilios junto con cada ración entregada:

- Empaque adecuado (con o sin divisiones) y con tapa segura.
- Envase adicional con tapa para líquidos como sancocho, cocido o leguminosas.
- Cuchara, tenedor y cuchillo desechables.
- Servilleta desechable.

Todos los empaques y utensilios deberán ser de materiales resistentes, aptos para el contacto con alimentos, biodegradables o reciclables, alineados a las políticas de sostenibilidad de ECO5RD.

5. Responsabilidades de proveedor

- a) Cumplir con los estándares de sostenibilidad establecidos por ECO5RD.
- b) Garantizar la calidad, frescura e higiene de los alimentos suministrados.
- c) Cumplir con los horarios establecidos para la entrega de almuerzos y cenas.
- d) Ofrecer variedad en el menú, evitando la repetición constante de los platos.
- e) Informar con anticipación las opciones de menú disponibles diariamente.
- f) El proveedor enviará la propuesta del menú de la semana los martes de la semana anterior y recibirá el menú definido por la institución los viernes.
- g) Empacar en envases biodegradables individuales por persona e identificados.
- h) Contar con la capacidad logística para el suministro y distribución eficiente de los alimentos en las localidades establecidas.
- i) El Oferente adjudicatario tendrá a su cargo el suministro de alimentos de calidad y saludables para el bienestar estudiantil, apegados a las normas de seguridad alimentarias y acogerse a los términos del Decreto 528-01, que aprueba el Reglamento General del Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana.
- j) Los almuerzos y cenas deberán ser cocidas con alimentos frescos y deberán ser preparadas el mismo día que serán consumidas y no podrán exceder 4 horas desde su preparación hasta su entrega en las instalaciones de la institución.

6. Penalidades por incumplimiento

- a) Retrasos en la entrega podrán resultar en penalizaciones económicas conforme a lo establecido en la Ley 47-25 y su reglamento de aplicación núm. 52-26.
- b) Incumplimiento en la calidad o variedad del menú podrá derivar en sanciones o rescisión del contrato.
- c) Incumplimiento en normas de higiene y seguridad podrá ser motivo de cancelación del contrato.

7. 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.

7.1 Indicadores de evaluación del servicio

Para garantizar el cumplimiento y la calidad del servicio contratado, se establecerán indicadores de evaluación que serán revisados periódicamente, con el objetivo de tomar acciones correctivas o aplicar penalidades en caso de incumplimiento. Los principales indicadores serán:

Indicador	Meta
Cumplimiento de horario de entrega	95% de las entregas realizadas dentro del horario establecido.
Calidad y presentación de los alimentos	90% de las evaluaciones internas deben calificar el servicio como "satisfactorio" o "Superior".
Variedad y rotación del menú	100% cumplimiento del menú rotativo y variado según lo acordado semanalmente.
Condiciones de empaque y utensilios	100% de las entregas deberán incluir utensilios completos y empaques en buen estado.
Satisfacción del usuario final (colaboradores)	Lograr un promedio de satisfacción igual o superior al 85% en las encuestas aplicadas trimestrales.
Gestión de incidencias	Las reclamaciones deberán ser atendidas y resueltas en un plazo no mayor a 24 horas.

Los resultados serán documentados y analizados por el área administrativa de ECO5RD, y podrán influir en la continuidad del contrato o en la aplicación de sanciones conforme a las condiciones establecidas.

8. Requisitos del proveedor

1. El suplidor debe tener mínimo de cinco (05) años de experiencia en dicho servicio.
2. Disponibilidad de transporte para el traslado de los almuerzos y cenas (Camiones y/o furgonetas cerradas).
3. Debe contar con certificación de calidad por el Instituto Nacional para la Calidad (INDOCAL).
4. Debe tener permiso sanitario vigente, expedido por la Unidad de Control de Riesgos de Alimentos y Bebidas de la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud Pública.
5. Contar con un personal de cocina (Chef) certificado en el área.
6. Certificación de Control de Plagas Vigente.
7. El oferente deberá estar ubicada dentro del Distrito Nacional, debido a la ubicación geográfica de nuestras instalaciones, no se admitirán ofertas de cocinas que no estén dentro del perímetro establecido.

9. Condiciones de las Instalaciones del Oferente

Las instalaciones de los oferentes participantes deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Higiene en la cocina.
2. Higiene despensa y/o almacén.
3. Orden en las estaciones de preparación y empacado.
4. Manejo adecuado de desechos.
5. Uso de los utensilios de cocina para la preparación de los alimentos.
6. Uso de guantes, gorro protector, mascarillas y delantal para el manejo de los alimentos.
7. Condición general de limpieza de las instalaciones.
8. Baños en buenas condiciones de higiene y fuera del perímetro de la preparación de los alimentos.
9. Los vehículos utilizados para la distribución de los productos están en buen estado de funcionamiento, limpios y ordenados.
10. Sistema de purificación de agua.

La Unidad Ejecutora ECO5RD realizará inspecciones en las instalaciones de los oferentes sin previo aviso, en sus horarios laborables donde se tomará en consideración los aspectos indicados más arriba señalado, bajo el criterio de **CUMPLE/NO CUMPLE**.

La ubicación de la cocina del oferente deberá estar ubicada dentro de (Distrito Nacional, debido a la ubicación geográfica de nuestras instalaciones, no se admitirán ofertas de cocinas que no estén dentro del perímetro establecido.

Notas aclaratorias concerniente a la inspección técnicas sobre la evaluación de las instalaciones (cocinas):

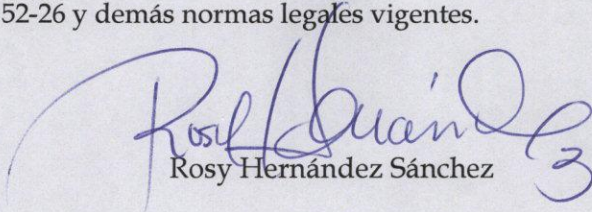
ECO5RD se reserva el derecho de realizar otras inspecciones técnicas en la unidad productiva presentada en su oferta en cualquier momento durante el proceso de selección o la ejecución del contrato. En caso de comprobarse alguna discrepancia respecto a las informaciones presentadas en su oferta y las instalaciones existentes, significará la descalificación de la oferta sin más trámite o la rescisión del contrato. El oferente deberá declarar la dirección de sus instalaciones de producción y administrativas (ambas si las tuviere) en el formulario correspondiente. Sólo en estas direcciones será inspeccionado con fines de evaluación y validación de oferta.

El oferente que resulte adjudicatario acepta las inspecciones periódicas, sin notificación previa, del personal designado por ECO5RD, en las instalaciones en donde se prepararán los alimentos, con el objetivo de verificar si el proveedor mantiene durante la ejecución del contrato los aspectos de idoneidad en la infraestructura, las condiciones de higiene y la manipulación de los alimentos, incluyendo el almacenamiento, empaque, despacho y distribución, requeridos en el presente Pliego de Condiciones Específicas y en el Decreto No. 528-01 contentivo del Reglamento General para Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana, de fecha 14 de mayo del 2001.

Si del resultado de las visitas de inspección realizadas al adjudicatario, así como del monitoreo de la calidad en la comida suministrada, se determinará que han variado las condiciones que dieron lugar a la adjudicación, se le otorgará un plazo, a los fines de subsanación y mejora. De no obtemperar al aviso el contrato podrá ser rescindido de pleno derecho, de manera unilateral por ECO5RD, sin compensación alguna, sin necesidad de formalidad judicial o extrajudicial y sin otorgamiento de ningún plazo para la resolución antes dicha.

Si al ejecutarse una nueva visita de inspección o monitoreo de la calidad en el almuerzo, el adjudicatario resultare reincidente en una falta, a criterio de ECO5RD podrá ser rescindido el contrato de pleno derecho, de manera unilateral por ECO5RD, sin compensación alguna, sin necesidad de formalidad judicial o extrajudicial y sin otorgamiento de ningún plazo para la resolución antes dicha. Asimismo, la Entidad

Contratante podrá notificar a la Dirección General de Contrataciones Públicas, del incumplimiento por parte del proveedor a los fines de que le sea impuesta la sanción que corresponda, conforme a lo establecido en la Ley No. 47-25, Reglamento de aplicación núm. 52-26 y demás normas legales vigentes.


Rosy Hernández Sánchez

Encargada División Administrativa

