

Especificaciones Técnicas

1. Nombre del proceso

Servicio de refrigerio y catering para talleres, capacitaciones y graduaciones del Programa Supérate, dirigido Mipymes Mujer.

2. Objetivo de la contratación

Dar cobertura y soporte de refrigerios y catering a las diversas actividades relacionadas con el Programa Supérate que lo ameriten en todo el territorio nacional.

3. Tiempo de entrega de los servicios

Los servicios serán requeridos de manera parcial de acuerdo con la necesidad de la institución hasta agotar el monto contratado. Las solicitudes realizadas al suplidor se realizarán con un mínimo de 24 horas previas a la actividad.

4. Lugar de entrega de los servicios

En todo el territorio nacional según la necesidad de las diversas actividades relacionadas con el Programa Supérate.

5. Forma de pago

60 días luego de la recepción de la factura y la recepción satisfactoria del servicio suministrado.

6. Requisitos generales

- a) El centro de operaciones del Oferente deberá estar ubicado dentro del Distrito Nacional, lo cual será acreditado mediante (i) documentación que evidencie el domicilio del referido centro de operaciones y (ii) la Visita a las Instalaciones.
- b) El Oferente deberá poder ofrecer, a requerimiento de la Entidad Contratante, una sesión de degustación, en la cual se evaluará la calidad, cocción, temperatura y presentación de los alimentos.
- c) El Oferente deberá presentar evidencia de que cuenta con la certificación ServSafe.
- d) El Oferente deberá presentar evidencia de que cuenta con la certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL.
- e) El Oferente deberá presentar evidencia de que cuenta con la certificación/licencia (vigente) de registro sanitario emitida por el Ministerio de Salud de la República Dominicana.
- f) El Oferente deberá presentar evidencia de monitoreos de salud de su personal (tal como análisis de laboratorio o reporte de vacunas).
- g) El Oferente deberá presentar evidencia de controles bacteriológicos y químicos en los equipos e instalaciones de los oferentes.

- h) El Oferente deberá presentar evidencia de que cuenta con un sistema certificado de purificación de agua y presentar el control de saneamiento de este.
- i) El Oferente deberá presentar evidencia copia fotostática de las titulaciones académicas y profesionales del personal de dirección y operación de cocina y, en particular, del personal responsable de la ejecución del Contrato.
- j) En sus instalaciones, el Oferente debe tener los alimentos debidamente almacenados y señalizados para evitar contaminación cruzada.
- k) El Oferente deberá presentar reportes de fumigación correspondientes a los últimos tres meses y, de ser requerido, contar con reportes anteriores.
- l) Tres cartas de referencia -emitidas por clientes diferentes- que den cuenta del buen desempeño del Oferente respecto de Servicios de Cáterin y refrigerios para, cuando menos, 200 personas.
- m) Cinco fotografías de actividades realizadas.
- n) Diez fotografías de las instalaciones del Oferente que serán utilizadas para preparar los alimentos en las que se aprecien áreas internas (cocina, interiores de frigoríficos, almacenes, despensas, gabinetes), externas (baños para damas y caballeros, comedores), cambros (contenedores) y carros disponibles para uso.

7. Otros requerimientos

- Deben incluir la cristalería, mantelería y la cubertería
- El costo de transporte deberá estar incluido en el precio unitario.
- Estos servicios serán requeridos de manera parcial, a requerimiento de la institución hasta agotar la orden de compras.
- El oferente deberá cotizar la cantidad de platos por personas, por renglón ofertado de acuerdo a las opciones de menús requeridas.
- Vehículos de Distribución de los Alimentos: los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben ser cerrados, estar en buen estado y en buen funcionamiento. El personal de transporte y los vehículos deben estar al día con los documentos de ley (seguro y licencia). El personal de transporte y los vehículos deben estar identificados, adjuntar imágenes de los vehículos dispuestos para estas labores por dentro y por fuera.
- El proveedor deberá brindar servicios de camarería según se requiera el tratante.
- Políticas de cancelación
- Mantener la confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para el objeto del desarrollo del contrato. Los contenidos informativos dispuestos en este documento constituyen información propietaria del Programa Supérate.

8. Especificaciones técnicas

Tabla de evaluación Técnica		
Insumo	Descripción	Puntos
1	Pantry climatizado	5
2	Carnicería climatizada	5
3	Pescadería climatizada	5

4	Cámara frigorífica para víveres/vegetales (conservador)	5
5	Cámara frigorífica para carnes (congelador)	5
6	Cámara frigorífica para pescador/mariscos (congelador)	5
7	Generador eléctrico	4
8	Sartenes volteables	4
9	Hornos de conversión	4
10	Hornillas P50 o similares	4
11	Estufas industriales	4
12	Marmitas	3
13	Procesadoras/mezcladoras de víveres	3
14	Planchas	2
15	Freidoras	2
Total de puntos		60
<p>a) Los insumos requeridos del 1 al 7 serán evaluados de la siguiente manera: si el Oferente posee y está en funcionamiento el requisito correspondiente obtendrá la totalidad de los puntos disponibles para ese requisito; en caso contrario obtendrá cero puntos.</p> <p>b) Los insumos requeridos del 8 al 15 serán evaluados de la siguiente manera: el Oferente con mayor cantidad del correspondiente insumo obtiene el mayor puntaje disponible, el segundo oferente con mayor cantidad del correspondiente insumo obtiene un punto menos que el primero; el tercero oferente con mayor cantidad del correspondiente insumo requerido obtiene un punto menos que el segundo; desde el cuarto oferente con mayor cantidad del correspondiente insumo obtendría 1 punto la cual será la puntuación mínima.</p>		

9. Menú tipo. Servicio para una persona a ser provisto en el municipio San Juan, provincia San Juan de la Maguana.

Almuerzo tipo buffet ejecutivo	Punta de filete
	Filete de dorado
	Ensalada cesar de pollo
	Panecillos de buffet
	Arroz con puerro y tocineta
	Pastelón de plátano maduro

	Cheesecake
	Un (1) Jugo natural variedad de 8 onz y 12 onz
	Precio por ración RD\$
Almuerzo tipo buffet	Pierna de cerdo asada
	Pechuga de pollo a la cordon blue
	Solomillo asado
	Arroz primavera
	Papas Salteadas
	Canelones de ricota y espinaca
	Ensalada verde
	Ensalada Waldof
	Panecillos de buffet
	Pudin de pan
	Jugos naturales variados de 8 a 12 onz
	Precio por ración RD\$
Refrigerio 1 Presentación en bandejas	Pinchos de quesos y fiambres
	Un mini sándwich de cream cheese y puerro
	Pastelitos de pechuga de pollo
	Croqueta de jamón.
	Mini brownie
	Jugos naturales variados de 8 a 12 onz
Precio por ración RD\$	
Refrigerio 2 Pre empacado biodegradable. Tipo B	Empanaditas al horno de res
	Mini wraps de jamón, queso y lechuga
	Quipe
	Bolita de queso
	Mini brownie
	Jugos naturales variados de 8 a 12 onz
Refrigerio 3 Presentación tipo buffet o pre empacado, dominicano	Mangú encebollado o Yuca
	Salami a la plancha
	Queso frito
	Huevo revuelto con tomates, pimientos y queso
	Tocineta o salchicha
	Frutas de temporada
	Chocolate con leche y jugos variados
	Precio por ración RD\$

10. Criterios de evaluación

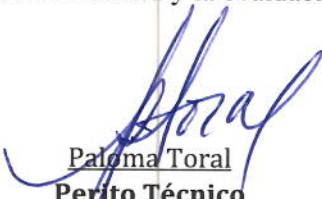
Para lo relativo a la Oferta Técnica (i) la evaluación de las Credenciales/Documentos del Procedimiento de Comparación de Precios aportados por los Oferentes se efectuará bajo la modalidad Cumple/No cumple y (ii) la evaluación de los requisitos descritos en la Tabla de Evaluación Técnica bajo la modalidad de puntaje (60 puntos) y se efectuará en curso de la Visita a las Instalaciones. La tabla describe (i) el mecanismo por virtud del cual se afectará el puntaje según el nivel de cumplimiento de cada insumo y (ii) el puntaje a asignar según el nivel alcanzado en el rango evaluado.

11. Habilitación para la evaluación económica

Sólo pasarán a la etapa de evaluación económica los Oferentes que hayan resultado habilitados en la etapa de evaluación técnica, es decir, aquellos (i) cuya documentación contenida en la Oferta Técnica sea calificada Cumple y (iii) que hayan obtenido un puntaje mínimo de 50 puntos en la evaluación técnica.

12. Criterios de adjudicación

- a) El puntaje a alcanzar en la evaluación económica dependerá del precio unitario final ofertado por cada Oferente para el Menú tipo, el cual deberá ser incluido en el sobre B.
- b) Alcanzará la totalidad de puntos disponibles (40 puntos) para la evaluación económica el Oferente que haya presentado el menor (más bajo) precio unitario final ofertado para el Menú Tipo.
- c) Los Oferentes que presenten los subsiguientes menores precios finales ofertados para los Menú Tipo obtendrán 2 puntos menos sobre la calificación inmediatamente precedente (es decir, el Oferente que presente el segundo menor precio final ofertado para el Menú Tipo obtendrá 2 puntos menos que el Oferente que presentó el menor precio final ofertado para el Menú Tipo; el Oferente que presente el tercer menor precio final ofertado para el Menú Tipo obtendrá 2 puntos menos que el Oferente que presentó el segundo menor precio final ofertado para el Menú Tipo, y así sucesivamente).
- d) La adjudicación se hará a un único que presente el mayor puntaje obtenido, una vez sumado la evaluación técnica y la evaluación económica.


Paloma Toral
Perito Técnico
Coordinadora Administrativa



