Especificaciones Técnicas

Almuerzos empresariales para el personal del Centro de Gestión Documental

SANTO DOMINGO, R.D.
Administración de Servicio Judicial
Fecha: 02 de octubre 2023
Versión 4.0

Contenido

1. Nombre del proyecto 2
2. Objetivo de la adquisición/requerimiento 2
3. Fuente de recursos 2
4. Descripción del bien/servicio 2
5. Requisitos a la empresa 3
6. Documentación por presentar 4
7. Criterios de evaluación 4
8. Lugar de entrega 4
9. Criterios de adjudicación 5
10. Vigencia de la contratación 5
11. Condiciones / Forma de Pago 5
12. Anexos: 6

1. Nombre del proyecto

Almuerzos empresariales para el personal del Centro de Gestión Documental.

2. Objetivo de la adquisición/requerimiento

El presente documento tiene como objeto la contratación de suministro de 12,000 raciones de almuerzos empresariales, para el personal que labora en el Centro de Gestión Documental, ubicado en el Parque Industrial Duarte, del kilómetro 22 de la Autopista Duarte.

3. Fuente de recursos

Los fondos para financiar el costo de la compra, objeto de la presente contratación, provienen del presupuesto del Consejo del Poder Judicial correspondiente al año 2023.

4. Descripción del bien/servicio

Lote único		
Ítem	**Descripción**	**Cantidad**
1	Almuerzos	12,000

- **Horario de entrega:** lunes a viernes a las 11:30 a.m.
- **Cantidad de almuerzos diarios:** Un promedio que va desde 65 a 75 almuerzos por día.
- **Destino de entrega:** Nave Industrial para Archivos, ubicada en el Parque Industrial Duarte, km. 22 de la Autopista Duarte.
- **Plazo previo para aceptación de solicitudes de raciones:** 2 días laborables.
- **Raciones de alimentos:** empacados en termo-pack sellados

Esta imagen es de carácter ilustrativo.

- **Formato de almuerzos**: las raciones deben de tener guarnición, carne o pescado y ensalada.

- **Opciones de guarnición:**
  - Arroz blanco acompañado de granos (gandules y/o habichuelas rojas).
  - Moro de habichuelas negras o rojas o gandules.
  - Arroz con puerro y vegetales y plátano fritos (tostones)
  - Arroz con maíz y plátano maduro.
  - Arroz con lentejas.
  - Espaguetis en salsa roja y embutidos con queso parmesano
- **Opciones de carnes / pescados:**
  - Res al horno, asado, con salsa, a la criolla
  - Cerdo a la plancha, al horno, con salsa, frito
  - Pechuga de pavo horneado, con salsa, frito, a la criolla
  - Pechuga de pollo a la plancha, con salsa, a la criolla, horneado, frito, empanizada
  - Filete bacalao
  - Pescado basa frito, empanizado, a la plancha, al ajillo, al horno, al vapor, con coco o guisado.
- **Opciones de ensaladas:**
  - Vegetales al grill
  - Ensalada jardinera
  - Ensalada de pasta al pesto, con ajo
  - Vegetales salteados
  - Ensalada césar
  - Ensalada al vapor
  - Vegetales hervidos
  - Ensalada aguacate, tomate y cebolla

Se espera que los productos y alimentos a entregar por parte del adjudicatario sean de buena calidad, con un menú balanceado y variado.

5. Requisitos a la empresa

- Las instalaciones contaran con espacios por separados de producción de alimentos crudos y cocinados, evitando la contaminación cruzada.
- Es requisito obligatorio que el oferente tenga implementados programas de sanidad e inocuidad competentes en el sector de alimentos. Para evidenciar este punto el oferente deberá tener: evaluaciones microbiológicas del agua y alimentos, evidencia de control de plagas, mantenimiento de planta de tratamiento de agua si la hubiera, procedimiento de procesos de descongelación, procedimiento de lavado de utensilios de cocina.
- La empresa debe disponer de equipos y utensilios de cocina en condiciones aceptables.
- La empresa debe disponer de vehículos de transporte cerrado, con facilidad de limpieza, libre de contaminación y de uso exclusivo para transportar alimentos preparados.
- No está permitido la movilización de alimentos sin las debidas condiciones de higiene en vehículos no aptos para la movilidad.

- No está permitido el transporte de alimentos junto con sustancias consideradas como tóxicas, peligrosas o que por sus características pueda significar un riesgo de contaminación para los alimentos.
- El proveedor deberá preparar un menú para degustación a un personal reducido (máximo 3 personas) seleccionado por el Servicio Judicial con el menú de un día de servicio.
  La comida a presentar en la degustación deberá ser similar a la que estaría entregando una vez iniciado el servicio. En esta se evaluará: colocación de los alimentos, presentación, sabor, olor e higiene.

6. Documentación por presentar

- Propuesta de servicios de almuerzos
- Permisos sanitarios expedidos por el Ministerio de Salud Pública.
- Lista de opciones de menú con el mínimo establecido en este pliego.
- Certificación BPH en cocinas emitidas por el INDOCAL.
- Mínimo (03) tres cartas de referencias de servicios anteriores brindados a otras Empresas o Instituciones.
- Presentar documentación que justifique tener un mínimo dos años de experiencia en el mercado.

7. Criterios de evaluación

Culminado el proceso de recepción de ofertas, la Gerencia de Compras y Contrataciones remite a los peritos correspondientes las propuestas presentadas para su evaluación, quienes verificarán que las mismas cumplan con los requisitos técnicos requeridos.

Las ofertas serán evaluadas con base a los requerimientos especificados en el numeral 5 de estos términos de referencia.

Credenciales	**Cumple/ no cumple**
Oferta Técnica	
Oferta Económica	Menor Precio

La Gerencia de Compras y Contrataciones, si lo estima necesario y mientras dure el proceso de evaluación, podrá solicitar informes o requerimientos adicionales, probar equipos, exigir muestras, y cualquier otro requerimiento adicional a los oferentes, para el análisis de su propuesta, siempre que no afecte materialmente la oferta.

La Gerencia de Compras y Contrataciones no estará obligado a declarar habilitado y/o adjudicatario a ningún oferente que haya presentado sus ofertas, si las mismas no demuestran que cumplen con los presentes términos de referencia.

8. Lugar de entrega

Las raciones de comida serán entregadas diariamente en el Nave Industrial para Archivos, ubicada en el Parque Industrial Duarte, km. 22 de la Autopista Duarte.

9. Criterios de adjudicación

La adjudicación se efectuará a favor de **un único oferente** que cumpla con las especificaciones técnicas mínimas establecidas en las Condiciones Generales del Proceso y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales.

10. Vigencia de la contratación

El suministro de los servicios de almuerzos tendrá vigencia hasta que se agote la disponibilidad de los alimentos contratados.

11. Condiciones / Forma de Pago

Crédito a treinta (30) días contra emisión de orden de compra, entrega de la factura generada mensualmente, con comprobante gubernamental e impuestos al día.

Firmado por:

Adonis Rubio
Encargado Administrativo

Marlene Suarez
Coordinadora de Gestión Documental

Ulises Medrano
Gerente de Gestión Documental

Mariloy Díaz
Directora de Servicio Judicial

12. Anexos:

FORMULARIO EVALUACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS

Nombre del Proceso:	**Almuerzos empresariales para el personal del Centro de Gestión Documental**
Referencia del Proceso:	
Fecha de Evaluación:	

INICIO DE MATRIZ DE EVALUACIÓN

	EVALUACIÓN TÉCNICA	CRITERIO	OFERTAS EVALUADAS					
	ASPECTOS A EVALUAR		PROPUESTA 1		PROPUESTA 2		PROPUESTA 3	
	Especificaciones Técnicas		Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
1	**Especificaciones Técnicas:** •Horario de entrega: lunes a viernes a las 11:30 a.m. •Cantidad de almuerzos diarios: Un promedio que va desde 65 a 75 almuerzos por día. •Destino de entrega: Nave Industrial para Archivos, ubicada en el Parque Industrial Duarte, km. 22 de la Autopista Duarte. •Plazo previo para aceptación de solicitudes de raciones: 2 días laborables. •Raciones de alimentos: empacados en termo-pack sellados •Formato de almuerzos: las raciones deben de tener guarnición, carne o pescado y ensalada. **Opciones de guarnición:** ☐Arroz blanco acompañado de granos (gandules y/o habichuelas rojas). ☐Moro de habichuelas negras o rojas o gandules. ☐Arroz con puerro y vegetales y plátano fritos (tostones) ☐Arroz con maíz y plátano maduro. ☐Arroz con lentejas. ☐Espaguetis en salsa roja y embutidos con queso parmesano **Opciones de carnes / pescados:** ☐Res al horno, asado, con salsa, a la criolla ☐Cerdo a la plancha, al horno, con salsa, frito ☐Pechuga de pavo horneado, con salsa, frito, a la criolla ☐Pechuga de pollo a la plancha, con salsa, a la criolla, horneado, frito, empanizada ☐Filete bacalao ☐Pescado basa frito, empanizado, a la plancha, al ajillo, al horno, al vapor, con coco o guisado. **Opciones de ensaladas:** ☐Vegetales al grill ☐Ensalada jardinera ☐Ensalada de pasta al pesto, con ajo ☐Vegetales salteados ☐Ensalada césar ☐Ensalada al vapor ☐Vegetales hervidos ☐Ensalada aguacate, tomate y cebolla	CUMPLE / NO CUMPLE						
2	**Documentación Técnica:** •Propuesta de servicios de almuerzos •La empresa adjudicataria debe contar con los permisos legales necesarios vigentes, es decir, los permisos sanitarios expedidos por el Ministerio de Salud Pública. •Lista de opciones de menú con el mínimo establecido en este pliego. •Certificación BPH en cocinas emitidas por el INDOCAL. •Mínimo (03) tres cartas de referencias de servicios anteriores brindados a otras Empresas o Instituciones. •Presentar documentación que justifique tener un mínimo dos años de experiencia en el mercado.							
3	**Requisitos a la empresa, tanto para su selección o si resulta adjudicataria:** •Las instalaciones del adjudicatario contaran con espacios por separados de producción de alimentos crudos y cocinados, evitando la contaminación cruzada (esto formará parte de la evaluación en la visita de inspección). •Es requisito obligatorio que el oferente tenga implementados programas de sanidad e inocuidad competentes en el sector de alimentos. Para evidenciar este punto el oferente deberá tener: evaluaciones microbiológicas del agua y alimentos, evidencia de control de plagas, mantenimiento de planta de tratamiento de agua si la hubiera, procedimiento de procesos de descongelación, procedimiento de lavado de utensilios de cocina. •La empresa debe disponer de equipos y utensilios de cocina en condiciones aceptables. •La empresa debe disponer de vehículos de transporte cerrado, con facilidad de limpieza, libre de contaminación y de uso exclusivo para transportar alimentos preparados. •No está permitido la movilización de alimentos sin las debidas condiciones de higiene en vehículos no aptos para la movilidad. •No está permitido el transporte de alimentos junto con sustancias consideradas como tóxicas, peligrosas o que por sus características pueda significar un riesgo de contaminación para los alimentos. •El proveedor deberá preparar un menú para degustación a un personal reducido (máximo 3 personas) seleccionado por el Servicio Judicial con el menú de un día de servicio. La comida a presentar en la degustación deberá ser similar a la que estaría entregando una vez iniciado el servicio. En esta se evaluará: colocación de los alimentos, forma de servidos (con protocolo de servicio que mantenga la higiene), manejo de escenarios, el sabor, entre otros propios de la ocasión. •El proveedor debe asegurarse de que el personal que manipula alimentos no presente enfermedades que puedan ser trasmitidas vía los alimentos preparados.							
4	**Condiciones/ Forma de pago:** Crédito a treinta (30) días contra emisión de orden de compra, entrega de la factura generada mensualmente, con comprobante gubernamental e impuestos al día.							

CONCLUSIÓN