



Título: Suministro de raciones alimenticias empacadas para el Almuerzo del personal de la regional norte PROUSUARIO SANTIAGO de esta Superintendencia de Bancos.		Fecha de Actualización: [Agosto 2021]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Gestión Humana	Página:	1 de 4

Nombre del Servicio:

Suministro de raciones alimenticias empacadas para el Almuerzo del personal de la regional norte PROUSUARIO Santiago de esta Superintendencia de Bancos.

1. Descripción del servicio

1.1 Objetivo y Alcance del servicio requerido.

Contratar el servicio de suministro de alimentos calientes empacados para empleados de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana que laboran en la regional norte (PROUSUARIO). El período previsto de esta contratación es de SEIS (6) meses contados a partir de la entrega de la orden de compras.

El objetivo es recibir un servicio de solución de almuerzo empacado para los colaboradores de la institución de la mejor calidad posible y al menor costo.

1.2 Cronograma de entrega del servicio requerido:

Los almuerzos y/o alimentos serán recibidos de lunes a viernes, excluyendo días feriados y días que por disposiciones institucionales se ameriten, por el período de SEIS (6) meses. El servicio será requerido en PROUSUARIO SANTIAGO empacado en la planta de producción del adjudicatario y entregado a las oficinas de PROUSUARIO SANTIAGO en el período comprendido entre las 11:30 AM y 11:50 am de cada día.

Las instalaciones de PROUSUARIO están ubicadas en ubicado en Av. Juan Pablo Duarte esq. Benito Juárez, No.1 Urb. Villa Olga, Santiago.

2. Especificaciones técnicas del servicio:

Los servicios de almuerzo deben recibirse empacados y ser entregados en el lugar indicado, con puntualidad y a la hora acordada. El servicio debe ser eficiente, de alta calidad e higiene, con una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada, así como un alto estándar de calidad en todo lo relacionado al servicio. Los almuerzos deben prepararse con productos frescos y deben recibirse a temperatura caliente empacado individualmente.

En PROUSUARIO se reciben aproximadamente 30 platos por día contando con una población estimada de 44 colaboradores. Bajo el escenario de la pandemia por COVID19, se están solicitando actualmente en promedio unos 23 platos al día.

Cada porción de alimento será entregada en envases plásticos, cajas de cartón útiles para la ocasión, material Foam, bandejas bionature, o alguna otra similar. La forma de empaque y presentación de los alimentos debe ser descrito por el proveedor en su oferta. Cada almuerzo debe estar acompañado de los utensilios y desechables necesarios para ingerir los alimentos, tales como: cucharas, tenedor, cuchillos y servilletas, esto deberá estar incluido en el precio del plato del día. De manera individual cada empaque debe estar forrado en papel plástico transparente o algún otro tipo superior, los granos se deben servir separado y de igual forma forrado en el mismo material. El transporte también deberá estar incluido.

El proveedor deberá incluir o elaborar un menú diario (plato del día) para la Superintendencia, balanceado y variado con posibilidad de renovarse semanalmente quincenal o mensualmente, que incluya como mínimo:

- Dos (2) variedades de arroces (blanco y mezclado)
- Dos (2) variedades de carnes (proteínas) diferentes (una de estas orientada a alimentos saludables),
- Dos (2) variedades de ensaladas (cruda, cocinada)
- Granos (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas etc.)
- Víveres enteros, mangú o puré.
- Una opción de dieta.

AS
R
HR



Título: Suministro de raciones alimenticias empacadas para el Almuerzo del personal de la regional norte PROUSUARIO SANTIAGO de esta Superintendencia de Bancos.		Fecha de Actualización: [Agosto 2021]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Gestión Humana	Página:	2 de 4

El oferente en su oferta deberá incluir la forma en la que deben ser ordenados los almuerzos, ya sea por una plataforma WEB, correo electrónico, u otro medio. Los almuerzos pueden ordenarse el mismo día de su consumo o un día de antelación.

El proveedor podría ofertar a los colaboradores platos a la carta o una opción snack (variedad de sándwich, rollos, tacos, burritos, etc.). Adicional a esto también la venta de bebidas, jugos, postres, entre otros. Estas opciones serían adicionales y no estarían incluidas en el plato del día ni de la oferta a presentar en el proceso de compras.

El Adjudicatario deberá realizar las actividades de preparación de sus alimentos en sus propias instalaciones. Se espera que los productos y los alimentos a entregar por parte del adjudicatario sean de buena calidad, con un menú balanceado y variado, y excelente servicio a los usuarios. Bajo ningún concepto el proveedor utilizará productos vencidos en lo ofrecido a la Superintendencia. Es inaceptable que en los almuerzos sea encontrado otro material, elemento vivo u objeto distinto a lo propio del almuerzo, la ocurrencia de situaciones como estas podrá originar la cancelación del contrato con el adjudicatario.

El proveedor adjudicatario no podrá cambiar unilateralmente el plato solicitado por un colaborador alegando que se agotó cierto producto (i.e. proteína, carbohidrato, grano, etc.) en alguno de los días.

Para facturación, se realiza un corte de lo consumido cada quince (15) días para que el suplidor proceda a facturar a la Superintendencia de Bancos los almuerzos que son consumidos por los colaboradores de la institución. Los colaboradores tienen la opción de solicitar adicionales al plato del día, el cual se descuenta del subsidio diario otorgado por la SB a sus colaboradores el cual no aplica para postres y bebidas.

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

- La empresa que brinde servicio deberá estar debidamente formalizada y acreditada 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.
- La empresa adjudicataria debe contar con los permisos legales necesarios vigentes, es decir, los permisos sanitarios expedidos por el Ministerio de Salud Pública, registro de calidad emitido por el INDOCAL; así como también, con los registros de inspección, si los hubiere, entre otros.
- Las instalaciones del adjudicatario contarán con espacios por separado de producción de alimentos crudos y cocinados, evitando la contaminación cruzada.
- El oferente debe disponer de equipos y utensilios de cocina en condiciones aceptables.
- El oferente debe disponer de vehículos de transporte cerrado, con facilidad de limpieza, libre de contaminación y de uso exclusivo para transportar alimentos preparados. Todos los empaques deben estar completamente sellados.
- El oferente debe tener mínimo UN (1) año de experiencia dando servicios similares al objeto de este requerimiento.
- Los oferentes deben presentar como mínimo dos (2) cartas de referencia de dos (2) clientes. En estas cartas deberá destacarse las actividades realizadas y las mismas deben ser similares a los servicios requeridos en este documento (i.e. comidas empresariales, catering, expendio de alimentos, entre otros). En caso de que la comunicación no describa las actividades realizadas (actividad, fecha, monto, entre otro), el oferente deberá anexar, copias de contratos, las órdenes de compras u otro soporte de esos servicios de naturaleza similar realizados. De igual forma, las cartas deben estar timbradas y con los datos de la persona, es decir, su correo, nombre y/o números telefónicos que permitan verificar la información.
- El precio ofertado debe incluir los costos totales del servicio, incluyendo los utensilios, platos y cubiertos desechables, servilletas, transporte, entre otros.
- No se acepta la subcontratación del servicio requerido por parte del proveedor adjudicatario.
- El proveedor deberá demostrar en su oferta la capacidad para dar respuesta en el tiempo requerido.
- No está permitido la movilización de alimentos sin las debidas condiciones de higiene en vehículos no aptos para la movilidad.



Título: Suministro de raciones alimenticias empacadas para el Almuerzo del personal de la regional norte PROUSUARIO SANTIAGO de esta Superintendencia de Bancos.		Fecha de Actualización: [Agosto 2021]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Gestión Humana	Página:	3 de 4

- No está permitido el transporte de alimentos junto con sustancias consideradas como tóxicas, peligrosas o que por sus características puedan significar un riesgo de contaminación para los alimentos.
- El proveedor deberá preparar tres (3) platos del día para degustación a un personal reducido seleccionado por la SB con el menú de un día de servicio. El menú será el siguiente: arroz blanco, habichuelas rojas, res guisada y ensalada de papas. Los platos deberán estar empacados en su formato de entrega. La comida a presentar en la degustación deberá ser similar a la que estaría entregando una vez iniciado el servicio. En esta se evaluará: forma del empaque, colocación de los alimentos, el sabor, entre otros propios del plato.
- El proveedor debe ofrecer un documento (carta) con la garantía en la calidad de la mercancía o servicios solicitados.
- El proveedor deberá remitir un listado con los recursos logísticos operativos y capacidad para la elaboración de alimentos con las líneas de seguridad industrial.
- La Superintendencia de Bancos se reserva el derecho de realizar una inspección a las instalaciones del proveedor adjudicatario a los fines de determinar cumplimiento de las medidas sanitarias.

4. Requisitos al personal del oferente:

- El Personal que manipula alimentos realizará sus actividades bajo los criterios de higiene de personal contemplados por la organización mundial de la salud:
 - Mantenga la limpieza
 - Separa alimentos crudos y cocinados
 - Cocine completamente
 - Mantenga los alimentos a temperaturas seguras (Refrigeración de 0 a 5 grados / Congelación-18 grados).
 - Use agua (el agua debe cumplir con la NORDOM 42-05) y materias primas seguras (productos que no estén vencidos, adulterados, abultados o abollados)
- La preparación técnica mínima exigida al personal de cocina es la siguiente: Curso básico de cocina, Curso de Higiene y Manipulación de alimentos, Servicio al cliente, Prevención de Enfermedades Transmitidas por alimentos.
- El personal que manipule alimentos debe tener pruebas médicas ocupacionales propias de este tipo de tareas, con una vigencia no mayor de 6 meses.
- El personal de la empresa adjudicataria debe utilizar protectores para el cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria en sus instalaciones. Debe presentar buenas condiciones de higiene (manos limpias, uñas cortas y sin esmalte, cabello limpio y recogido), así como ausencia de heridas expuestas, ni lesiones de la piel en miembros superiores (manos, brazos y antebrazos).
- Todo el personal que manipule alimentos debe tener guantes, gorro higiénico para el cabello, mascarilla quirúrgica o KN95 según lo establecido en el protocolo COVID-19 de la SB. El personal que asista a la entrega deberá cumplir este protocolo.
- El oferente debe contar con el personal requerido para el correcto funcionamiento del servicio.

5. Criterios de Evaluación Técnica

Ítem	Descripción	Cumple / No Cumple
1	Presentar el Formulario de Experiencia del oferente (Formulario SNCC_049), respaldado por mínimo dos (2) cartas de referencia, indicando recepción conforme de los servicios, y demuestre UN (1) año de experiencia del oferente en servicios similares. En estas cartas deberán destacar las actividades realizadas. En caso de no tener clientes fijos y tener espacio abierto de venta de comida al público debe describirlo y enviar fotos en su propuesta. En caso de que la comunicación no describa las actividades realizadas (actividad, fecha, monto, entre otros), el oferente deberá anexar copias de: contratos, ordenes de compras u otro soporte de esos servicios de naturaleza similar realizados. De igual forma, las cartas deben estar timbradas y con los datos de la persona, es decir, su correo, nombre y números telefónicos que permitan verificar la información.	
2	Metodología de Trabajo Técnico – Operativo, documento donde se describan las prácticas que utiliza el proveedor y el aseguramiento de la inocuidad, contemplando todas las condiciones y medidas higiénicas –	



Título: Suministro de raciones alimenticias empacadas para el Almuerzo del personal de la regional norte PROUSUARIO SANTIAGO de esta Superintendencia de Bancos.		Fecha de Actualización: [Agosto 2021]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Gestión Humana	Página:	4 de 4

	sanitarias, que se deben cumplir durante el almacenamiento, producción, manipulación transporte y distribución de los alimentos. Debe incluir una descripción y fotos de: transporte, instalaciones físicas, equipos y utensilios.	
3	Propuesta de Menú de un mes. El menú propuesto debe estar acorde a lo exigido en estas especificaciones técnicas.	
4	Permiso sanitario vigente expedido por el Ministerio de Salud Pública y registro de calidad emitido por el INDOCAL.	
5	Visita de inspección. Se realizará una visita en el proceso de evaluación técnica, para comprobar el estado de las instalaciones físicas donde se laboran los alimentos y el personal. El oferente debe obtener una calificación de cumplimiento de mínimo 50 puntos en el formulario de inspección en la visita.	
6	Degustación. Se coordinará la presentación de muestras para degustación a aquellos oferentes que cumplan con los puntos anteriores. En esta degustación se estará evaluando mediante encuestas donde se destaque el empaque de los alimentos, aspectos visuales, olfativo y gustativo (el formulario está anexo al proceso). El oferente debe obtener una calificación de un 60% promedio, como resultado de las encuestas de los comensales que participaron en la degustación.	

Arlene Michelle Serrano de Brador	Alba Delgado Beltré	Jose Manuel Lama G.
Encargada de División Gestión Humana	Encargada de División Gestión Humana	Director de Gestión Humana
Firma: 	Firma: 	Firma: