



<b>Título:</b> Suministro de soluciones alimenticias para el Almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.		<b>Fecha de Actualización:</b> [Marzo 2021]	
<b>Dirección/Gerencia:</b>	<b>Dirección de Gestión Humana</b>	<b>Página:</b>	1 de 6

### Nombre del Servicio:

Suministro de Soluciones Alimenticias para el Almuerzo del Personal de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana, por el período de DOS (2) años.

## 1. Descripción del servicio

### 1.1 Objetivo y Alcance del servicio requerido.

Contratar el servicio de suministro de alimentos calientes y fríos para empleados de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana. El periodo previsto de esta contratación es de dos (2) años contado a partir de la firma del contrato.

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

En la SEDE de esta Superintendencia se sirven aproximadamente 175 platos por día y contamos con una población de cerca de 636 colaboradores. Bajo el escenario de la pandemia por COVID19, se están sirviendo actualmente en promedio unos 105 platos al día.

En las otras instalaciones de esta superintendencia (IFIL y PROUSUARIO), el promedio a entregar en ambas localidades es de 50 platos en condición normal; y bajo la pandemia del COVID19 son aproximadamente 25 platos entre ambas instituciones. En estas instalaciones cada porción de alimento será entregada en empaque por separado según pedido de cada empleado, en envases plásticos, debidamente cerrados, en condiciones de higiene óptimas, envases de tipo grado alimentario. Estos pedidos son ordenados el día antes, según el menú semanal que comparte el suplidor con la institución.

### 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 periodo de DOS (2) años. El servicio será requerido en los horarios y localizaciones siguientes:

- En la sede principal:
  - Recepción en la Superintendencia de Bancos: 10:30 a.m.
  - Inicio del servicio en la Cafetería: 11:00 a.m.
  - Final del servicio en la Cafetería: 2:45 p.m.
- Otras instalaciones:
  - Empacado en la planta de producción del adjudicatario y entregado a las oficinas de PROUSUARIO e IFIL a las 11:45 a.m.

Las referidas instalaciones están ubicadas en:

- a) Sede Superintendencia de Bancos: Av. México No. 52 esq. Leopoldo Navarro, Santo Domingo, R. D.
- b) PROUSUARIO: Av. 27 de febrero esq. Abraham Lincoln, Unicentro Plaza, Local No. 26, Santo Domingo, Distrito Nacional.
- c) Instituciones Financieras Intervenidas y en Liquidación (IFIL): Av. Gustavo Mejía Ricard No. 93, Plaza Piantini.

La Superintendencia se reserva el derecho de utilizar y/o mover de ubicación las instalaciones de las letras b) y c) ubicadas en la zona metropolitana del Distrito Nacional, sin que esto influya en el costo del servicio recibido.



**Título:**

**Suministro de soluciones alimenticias para el Almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.**

**Fecha de Actualización:**  
[Marzo 2021]

**Dirección/Gerencia:**

**Dirección de Gestión Humana**

**Página:**

**2 de 6**

## 2. Especificaciones técnicas del servicio:

La SEDE de la Superintendencia de Bancos (SB), dispone de un espacio tipo cafetería para la recepción y manejo del servicio por parte del adjudicatario. Este espacio dispone de las siguientes facilidades: gas para los baños maría, energía eléctrica, aire acondicionado, vajillas y cubiertos (no desechables) para los almuerzos, así como también, equipos tales como: conservadores de alimentos, máquinas lavaplatos, neveras, planchas sandwicheras, entre otros.

Los servicios diarios deben incluir:

- Plato del día (con varias combinaciones), 2 ensaladas (cruda, cocinada), 2 arroces (blanco y mezclado), 2 carnes diferentes (una de estas orientada a alimentos saludables), 1 pastelón, víveres (enteros, mangú o puré), granos (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas etc.) o caldos y complemento o guarniciones (salado o dulce).
- Opción snack del día (variedad de sándwich, rollos, tacos, burritos, etc.), esta incluye una bebida y un aperitivo (chips de plátanos, papitas, etc.)
- Postres
- Bebidas (botellas de agua, jugos naturales, refrescos, bebida hidratante, agua saborizada, entre otros)

No.	Tipo de plato	Componentes	Opciones Diarias
1	Plato del día	Dos (2) porciones de una proteína	Una (1) opción de carne roja
			Una (1) opción de carne blanca
			Una (1) opción de pescado
			Una (1) opción de pastelón relleno de una proteína
			Nota: Una de las opciones de carne roja o blanca debe ser a la plancha, vapor o parrilla.
		Una (1) porción de una opción de carbohidrato	Una (1) opción de víveres
Dos (2) opciones de arroz			
Una (1) porción de una opción de ensalada	Nota: En el caso del arroz blanco debe presentar una opción de granos (habichuelas rojas, negras, blancas; guandules; garbanzos; lentejas; etc.).		
	Una (1) opción de ensalada verde		
Un (1) complemento o guarnición	Una (1) opción de ensalada cocida (pastas, papas, vegetales)		
	Una (1) opción de guarnición o complemento (arepitas, torrijas, plátano maduro frito o al caldero, batata frita)		
2	Opción Caldo del día	Una opción de caldo acompañada con arroz	UNA (1) opción de caldo del día acompañada con arroz blanco (salcocho, sopa, cocido, etc.)
3	Opción Snack del día	Debe presentar una comida completa de consumo rápido y fácil.	Una (1) opción (e.g.: Sándwich, rollos, tacos, burritos, etc.). Una bebida y un aperitivo (chips de plátanos, papitas, etc.)
4	Postres (no incluido en el plato del día)		
5	Bebidas (no incluido en el plato del día)	Debe presentar tanto opciones naturales como artificiales, sin y con azúcar añadida.	

Referencia de las tres (3) proteínas diferentes (una de estas debe ser con una condimentación mínima y su cocción será al vapor, a la plancha, al horno o la parrilla).



<b>Título:</b> <b>Suministro de soluciones alimenticias para el Almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.</b>		<b>Fecha de Actualización:</b> [Marzo 2021]	
<b>Dirección/Gerencia:</b>	<b>Dirección de Gestión Humana</b>	<b>Página:</b>	3 de 6

El Adjudicatario deberá realizar las actividades de preparación de sus alimentos en sus propias instalaciones, la cual queda sujeta a evaluación mediante visita de inspección en la etapa de evaluación técnica, por parte de los peritos designados para la evaluación del proceso de compras.

Se espera que los productos y los alimentos a entregar por parte del adjudicatario sean de buena calidad, con un menú balanceado y variado, excelente servicio a los usuarios, trato cordial a los empleados; el área debe estar limpia y organizada, asegurar inventario suficiente de hielo y de enseres desechables (platos, vasos, cubiertos, servilletas, etc.) para cubrir las necesidades, productos no vencidos, así como un alto estándar de calidad en todo lo relacionado al servicio.

La empresa adjudicataria será responsable del mantenimiento del área que ocupa la cafetería, así como del mobiliario, equipos y artículos que en ella se encuentran, comprometiéndose a devolverlos -al término de la contratación- a la superintendencia en las mismas condiciones en que las recibió, salvo el deterioro normal por su uso. Por lo tanto, el adjudicatario se compromete a velar por el buen funcionamiento y mantenimiento de la infraestructura física recibida y los bienes, materiales y equipos.

En la actualidad, en la SEDE de la superintendencia el servicio es recibido con el apoyo logístico del proveedor quien adicional a su logística de transporte, dispone de: UN(A) Cajero(a), UN(A) Supervisor(a), Tres (3) personas de servicios, UNA (1) persona que realiza los sándwiches y UNA (1) persona de limpieza<sup>1</sup>. Cualquier mejora de implementación a esta logística que garantice la óptima calidad del servicio, es responsabilidad del proveedor adjudicatario.

La limpieza de la cafetería debe ser realizada por el suplidor cada día y la misma debe estar en una condición impecable. Las vajillas, cubiertos no desechables y productos de limpieza son suministrados por la superintendencia. Las siguientes actividades de limpieza y mantenimiento debe realizarlas el suplidor adjudicatario durante el servicio:

- **Equipos:** Baño de maría, exhibidores fríos, 3 mesas de preparación en acero inoxidable y cualquier equipo que sea agregado por el suplidor para mejorar el servicio.
- **Utensilios:** Cubertería, platos, bandejas, soperas pequeñas & grandes y cualquier utensilio de cocina que sea propiedad del suplidor utilizado en el servicio de alimentos.
- **Estructura:** Pisos, paredes, techo del área del baño de maría y área de fregado.

Los productos de limpieza e higiene personal, tales como: cloro, aromatizantes, degradantes, lanillas, jabón líquido antibacterial, entre otros, son suplidos por la Superintendencia de Bancos.

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 a la empresa, tanto para su selección o si resulta adjudicataria:

- 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.
- Los aumentos de horario que disponga el Proveedor no originarán mayores erogaciones para la Superintendencia de Bancos y serán asumidas exclusivamente por el Adjudicatario.

<sup>1</sup> En la actualidad la limpieza del área de cafetería es realizada en conjunto por el proveedor y el personal de la SB. En este proceso se exige que dicha limpieza sea realizada única y exclusivamente por el proveedor que resulte adjudicatario. La SB suplirá los productos de limpieza.



<b>Título:</b> <b>Suministro de soluciones alimenticias para el Almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.</b>		<b>Fecha de Actualización:</b> [Marzo 2021]	
<b>Dirección/Gerencia:</b>	<b>Dirección de Gestión Humana</b>	<b>Página:</b>	4 de 6

- La empresa contratista (el adjudicatario) será responsable de dar un buen uso al área que ocupa la cafetería, así como del mobiliario, equipos y artículos que en ella se encuentran, comprometiéndose a devolverlos -al término de la contratación- a la superintendencia en las mismas condiciones en que las recibió, salvo el deterioro normal por su uso.
- Las instalaciones del adjudicatario contarán con espacios por separado de producción de alimentos crudos y cocinados, evitando la contaminación cruzada (esto formará parte de la evaluación en la visita de inspección).
- Las áreas, equipos, utensilios y personal que manipula alimentos por parte del proveedor están detallados a continuación respectivamente:
  - Área de Producción: Pantry, Cocina Caliente, Carnicería, Repostería, Recepción de Alimentos, Almacén Seco, Almacén Frio, Lavado de Utensilio y Desechos, Almacén para productos químicos
  - Equipos: Cámaras Frigoríficas para productos no perecederos, mesas de preparación en acero inoxidable, sartén volcable, marmita, extractor de humos y grasa, campanas, filtros, estufas con hornilla de fuego alto, horno, plancha, freidor, parrilla, mezcladora, licuadora, carros calientes, cambros y termómetros para alimentos.
  - Utensilios: Palas en acero inoxidable, calderos, ollas, sartén, cuchillos, cucharones, bandejas para alimentos, colador chino, espátulas, bowls para alimentos y pinzas, tablas de cortar por colores según tipo de alimentos.
- 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 proceso de descongelación, procedimiento de lavado de utensilios de cocina, evaluación periódica del estado de salud del personal. La institución se reserva el derecho de solicitar trimestralmente los análisis microbiológicos del agua y alimentos.
- 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.
- 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 oferente debe tener mínimo tres (3) años de experiencia dando servicios similares al objeto de este requerimiento.
- El precio máximo establecido por "plato del día", "opción snack del día" y "caldo del día" será de RD\$250.00 pesos dominicanos.
- El precio ofertado debe incluir los costos totales del servicio, incluyendo los utensilios, platos y cubiertos desechables, servilletas, vasos, hielo, entre otros. Así como también, el personal logístico para brindar los servicios requeridos en estas especificaciones técnicas.
- 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 (transportados en cambros).
- El proveedor debe contar con una planta de energía eléctrica u otro sistema de respaldo de la energía para toda la instalación, en adecuadas condiciones de higiene y libre de contaminación para la preparación de los alimentos.
- 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 un menú para degustación a un personal reducido (máximo 10 personas) seleccionado por la SB con el menú de un día de servicio. El menú será el siguiente: arroz blanco, habichuelas rojas, moro de guandules, res guisada, pechuga a la plancha, pure de yautía, opción snack, ensalada verde, ensalada hervida, un postre. Las cantidades deben estar ajustadas a lo requerido, una degustación. La comida a presentar en la degustación deberá ser similar a la que estaría entregando una vez iniciado el servicio. En esta se evaluará:



<b>Título:</b> <b>Suministro de soluciones alimenticias para el Almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.</b>		<b>Fecha de Actualización:</b> [Marzo 2021]	
<b>Dirección/Gerencia:</b>	<b>Dirección de Gestión Humana</b>	<b>Página:</b>	5 de 6

colocación de los alimentos, forma de servirlos (con protocolo de servicio que mantenga la higiene), manejo de escenario, el sabor, entre otros propios de la ocasión.

- 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 y cadenas de conservación de la comida exigida. Estos equipos serán observados en la visita de inspección.
- El proveedor debe asegurarse de que el personal que manipula alimentos y bebidas se encuentre debidamente vacunado y no presente enfermedades que puedan ser transmitidas vía los alimentos preparados. Al proveedor adjudicado se solicitarán pruebas médicas semestrales del personal que manipula los alimentos, los tipos de pruebas son: HBSAG, HVC, HIV, COPROCULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, VDRL, cultivo de manos.
- El proveedor deberá mantener las instalaciones físicas y el personal en condiciones óptimas de trabajo, donde debe destacarse lo siguiente:
  - La infraestructura (pisos, muros, techos y puertas) de las distintas áreas de trabajo, deben de estar en buenas condiciones de higiene (limpias, ordenadas, sin restos de alimentos, polvo, grasa impregnada y/o presencia de hongos).
  - Nivel adecuado de iluminación, ventilación y temperatura de las distintas áreas de trabajo.
  - Áreas distintas de preparación de alimentos listos (e.g. ensaladas) a las de las carnes crudas.
  - Utensilios de trabajo (tablas de cortar, cuchillos, etc.) adecuados para diferentes tipos de alimentos (carne, vegetales, etc.).
  - Los depósitos de basura deben estar alejados de los almacenes y comida. Además, los mismos deben tener fundas y tapas.
  - El vehículo de entrega de los alimentos debe ser cerrado, estar en óptimas condiciones y limpios. Además, deben utilizarse recipientes adecuados (rígidos, térmicos, con divisiones para cada tipo de comida) y limpios para el transporte de la comida hacia la Superintendencia.
  - El agua utilizada para la preparación de los alimentos debe ser tratada o filtrada.
  - El diseño de las instalaciones debe evitar la entrada de insectos. Además, debe poseer un programa de control de plagas y realizar fumigaciones periódicas. Deben existir evidencias en la visita de inspección.
  - Cuarto frío y congelado. Donde se evidencie que los alimentos mantengan temperaturas seguras. Es decir, refrigeración de 0 a 5 grados, congelación de -18 grados a -16 grados Celsius.
- El adjudicatario es responsable de la limpieza del área de cafetería, quien la mantendrá en óptimas condiciones. La SB se reserva el derecho de realizar supervisiones e inspecciones aleatorias para verificar su estado y el de los equipos.

#### 4. Requisitos al personal de la empresa:

- 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 de la empresa adjudicataria debe utilizar protectores para el cabello, guantes y otros protectores de seguridad sanitaria.
- No está permitido la asistencia del personal del adjudicatario a la superintendencia en estado de embriaguez.
- No está permitido el uso de ningún tipo de armas de fuego por parte del personal de la empresa adjudicataria.
- 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.



<b>Título:</b> Suministro de soluciones alimenticias para el Almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.		<b>Fecha de Actualización:</b> [Marzo 2021]	
<b>Dirección/Gerencia:</b>	<b>Dirección de Gestión Humana</b>	<b>Página:</b>	6 de 6

- El personal que elabora los alimentos 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).
- Tanto el personal que asiste a la superintendencia como el que está en la planta de cocción de los alimentos debe estar debidamente uniformado. El uniforme debe estar en buen estado, limpio y debe contar con los elementos de trabajo adecuados para su labor (cabello protegido con red o cobertor, guantes, mascarillas, entre otros).
- La empresa debe contar con el personal requerido para el correcto funcionamiento del servicio.
- El área de lockers y/o baños del personal debe estar en buenas condiciones, higienizado para evitar la contaminación de los uniformes.

### 5. Criterios de Evaluación Técnica

Ítem	Descripción	Cumple / No Cumple
1	<b>Presentar el Formulario de Experiencia del oferente (Formulario SNCC_049)</b> , respaldado por mínimo dos (2) cartas de referencia, indicando recepción conforme de los servicios, y demuestren tres (3) años de experiencia del oferente en servicios similares para al menos 150 comensales. En estas cartas deberán destacar las actividades realizadas. 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	<b>Metodología de Trabajo Técnico – Operativo</b> , donde se describan las buenas prácticas que utiliza la empresa de manufactura y el aseguramiento de la inocuidad, contemplando todas las condiciones y medidas higiénicas – sanitarias, que se deben cumplir durante el transporte, almacenamiento, producción, manipulación y distribución de los alimentos.	
3	<b>Planta Física.</b> El oferente dispone de una estructura en concreto con piso, techo y paredes. <b>Refrigeración.</b> El oferente dispone de equipos y/o cuarto frío para conservar los alimentos de acuerdo con lo exigido en estas especificaciones técnicas. <b>Vehículo cerrado.</b> El oferente posee vehículo cerrado para el transporte de los alimentos.	
4	<b>Visita de inspección.</b> 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 <b>72 puntos</b> en el formulario de inspección en la visita.	
5	<b>Degustación.</b> Se coordinará la presentación de muestras para degustación solo a aquellos oferentes que cumplan los estándares mínimos tras la visita de inspección, lo cual forma parte de la evaluación técnica. En esta degustación se estará evaluando mediante encuestas donde se destaque la manipulación y servicio de los alimentos, aspectos visuales, olfativo y gustativo (el formulario está anexo al proceso). El oferente debe obtener una calificación de un <b>60% promedio</b> , como resultado de las encuestas de los comensales que participaron en la degustación.	

Sabelia Lissett Rosso Gómez	Arlene Michelle Serrano de Brador	Alba Delgado Beltré	Jose Manuel Lama G.
<b>Especialista de Gestión Humana</b>	<b>Encargada de División Gestión Humana</b>	<b>Encargada de División Gestión Humana</b>	<b>Director de Gestión Humana</b>
Firma:	Firma:	Firma:	Firma: