



Especificaciones Técnicas
Referencia: SDS-DAF-CM-2021-0029

Items	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
1	CONTRATACION DE SERVICIO DE CATERING INCLUYE: ALMUERZO TIPO BUFFET, POSTRES Y BEBIDAS.	UND.	1

Descripción del Servicio

Contratación de Servicio de Catering incluye almuerzo tipo buffet, postres y bebidas para uso del personal de esta institución, a partir de la emisión de la orden de servicio por 6 meses y/o hasta agotar el monto contratado, liquidables contra factura.

Condiciones para contratar

- El monto total de la contratación se establece en **RD\$985,000.00 (Novecientos ochenta y cinco mil pesos dominicanos con 00/100) con itbis incluido**. Debe especificarlo en el **Sobre B, formulario SNCC.F.033**. El proveedor que no cotice de la manera solicitada será descalificado sin más trámites.
- El oferente debe especificar el precio por servicio de catering plato del día en el **Sobre B, no Subsancionable**. El proveedor que no cotice de la manera solicitada será descalificado sin más trámites.
- Cantidad de almuerzo programado de lunes a viernes (laborables) de 50 a 70 almuerzo diario, para el personal de esta institución.
- El proveedor que no mantenga la calidad de los servicios a través del tiempo la Superintendencia se reserva el derecho de cancelar el contrato.
- El proveedor deberá preparar los alimentos en las instalaciones de la Superintendencia de Seguros.

Alcance del Servicio a Contratar

El adjudicatario tendrá a su cargo la elaboración, expendio y facturación de comida empresarial en presentación tipo buffet. El servicio de elaboración de todos los alimentos deberá ser realizado en las instalaciones que para tales fines dispone esta Superintendencia de Seguros, cumpliendo con las especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Condiciones.

El proveedor debe ofrecer un (1) menú Normal o Estándar diario variado:

- Tres (3) carnes o pescado
- Dos (2) Arroces
- Dos (2) Ensaladas
- Viveres
- Legumbres
- Pastelones
- Acompañantes

Modelo del menú estandar del plato del día						
ARROZ/CEREALES	VIVERES	CARNES/PESCADOS	LEGUMBRES	ENSALADAS	ACOMPAÑANTES	PASTELONES
Arroz blanco	Mangú de plátano verde	Pollo al horno	Habichuela gira guisada	Verde	Arepitas de maíz	Platano maduro
Moro de habichuela negra	Mangú de guineo verde	Cerdo guisado	Habichuela blanca guisada	Rusa	Arepitas de yuca	Berenjenas
Moro de guandules	Pure de yautía	Pollo guisado/frito	Habichuela negra guisada	Hervida	Platano maduro fritos	Lasagna pollo
Locrio pollo, chuleta, costillitas	Pure de auyama	Fajitas de pollo o res	Habichuela roja guisada	Pasta	Platano maduro al caldero	Lasagna res
Arroz con maíz	Pure de Papas	Chuleta a la plancha/ frita /guisada /agradulce	Guandules guisado	Capresa	Yuca frita	Papas
Arroz primavera	Pure de yame	Pechuga a la crema	Lentjas guisada	Tipiles	Berenjena torejas	Canelones relleno
Arroz con puerro	Guineo verde hervido	Bistec encebollado	Arvejas guisada	Sufle de vegetales		Lasagna queso
Chowfan mixtos	Platano maduro hervido	Albodigas	Habas guisada	Cesar		Harina
Arroz con fideos	Batatas hervida	Bacalao	Garbanzos guisados	Mix de lechuga		Arroz
Moro de habichuela rojas	Yuca hervida	Pescado a la plancha/ empanizado/frito/con coco		Mixta		Yuca
OTRAS OPCIONES						
Sancocho	Sopas	Asopado	ajies rellenos	Wraps de pollo	Mondongo	Cocido

Levantamiento de cocina y comedor:

- Los oferentes interesados en presentar propuestas, deberán comunicarse con la División de Compras mediante el correo vaquino@superseguros.gob.do para solicitar una cita para realizar el levantamiento.
- Los levantamientos se agendarán del día **23 al 25 de agosto del 2021**, con previa autorización de la División de Compra y Contrataciones, en horario de 8:00 A.M A 3:00 P.M de lunes a viernes.

Degustación

- El oferente de realizar una degustación para (8) personas (**No subsanable**). La degustación se hará en la sede de la Institución, ave. México No.54 Gazcue.

El oferente que no realice la degustación será descartado sin más trámite.

- Solicitar cita previa por correo electrónico: vaquino@superseguros.gob.do.
- La degustación será desde el **día 23/8/2021 hasta el día 26/8/2021**, en horario de 11:00 A.M. hasta las 2:30 P.M., con previa planificación.

- Se estará evaluando la presentación, sabor, puntualidad y calidad del servicio.
- La degustación incluye: Catering tipo buffet (mínimo dos variedades de carne, pastelón, arroz, ensalada, víveres, frituras, guarniciones, legumbres), postres y bebidas fría.

ENCUESTA DE CALIDAD PROCESO SDS-DAF-CM-2021-0029	
Escala de importancia siendo 1 el menor y 5 el mayor en puntuación	
1-	PRESENTACION DE LOS PLATOS
2-	CALIDAD Y FRESCURA DE LOS ALIMENTOS
3-	CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS
4-	SABOR DE LA COMIDA
5-	HIGIENE Y PRESENTACION DEL MONTAJE
6-	PUNTUALIDAD Y RESPONSABILIDAD EN EL TIEMPO DE ENTREGA
7-	SABOR DE LOS POSTRES Y JUGOS

Responsabilidades y Obligaciones del proveedor:

1. El proveedor ofrecerá sus servicios de comedor y cocina de lunes a viernes en horario de 7:30 A.M. a 3:00 P.M.
2. Deberá entregar a la Dirección de Recursos humanos todos los viernes el menú correspondiente a la semana siguiente.
3. Deberá publicar el menú en un sitio visible del comedor.
4. Disponer del personal suficiente que garantice el buen funcionamiento del servicio, con calidad, higiene, en la cantidad adecuada y en el momento oportuno.
5. Suministrar a su personal los uniformes y calzados especializados, los cuales serán reemplazados oportunamente.
6. Contar con el personal de limpieza del área de cocina y servicio, incluyendo los insumos necesarios para tales fines.
7. No utilizar para la producción de alimentos, saborizantes y condimentos artificiales.
8. Observar el debido respeto a las normas de higiene en el manejo y manipulación de alimentos.
9. Realizar la compra y almacenaje de las materias primas, materiales y suministros utilizados en la elaboración y servicio de la comida.
10. Suministrar al personal la indumentaria necesaria de protección que se requiere para el desarrollo de sus labores (Guantes, Gorros, Mascarillas, Delantales entre otros.)
11. Realizar semestralmente los análisis clínicos al personal que manipula los alimentos.
12. Programar limpieza y desinfección diariamente del área de cocina y comedor: pisos, paredes internas, mesas, sillas, mostradores, equipos de cocina etc.
13. Evitar reusar aceites comestibles
14. Utilizar adecuadamente los productos químicos de limpieza.
15. El almacenaje de productos de limpieza deberá estar totalmente separados de las materias primas de alimentos.
16. Cualquier reparación de maquinarias y equipos correrá por cuenta del proveedor adjudicatario.
17. Deberá hacerse una limpieza profunda cada 30 días.
18. Entregar los equipos y utensilios a la Superintendencia de Seguros en las mismas condiciones entregada al adjudicatario.

SC

AS

EP

cu
JHB
J.M

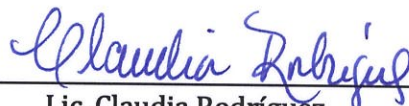
Responsabilidades y Obligaciones de esta Superintendencia de Seguros

1. Suministro de energía eléctrica
2. Suministro de agua para instalaciones del área de la cocina, comedor y baños.
3. Agua para beber
4. Área de cocina
5. Área de comedor
6. Velar por el mantenimiento de controles en cuanto a la inocuidad, calidad y cantidad de los alimentos preparados, según lo establecido en este pliego de condiciones.
7. Fumigación mensual para el control de plagas.
8. Instalaciones de suministro de Gas (Tanque, medidor, tuberías etc.)
9. Activos Fijos de cocina: instalaciones adecuada para la preparación de alimentos, equipos para refrigerar los alimentos y utensilios de cocina (platos, calderos, cuberterías, bandejas, vitrina, sillas, mesas, aire acondicionado entre otros) para facilidades del proveedor.
10. Realizar inventario para entrega y recepción al finalizar contrato de los equipos y utensilios entregado al adjudicatario en las condiciones suministradas.

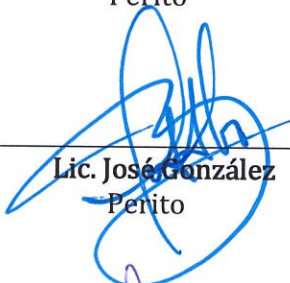
Los peritos manifiestan su conformidad a dicha Especificaciones Técnicas para la Contratación de Servicio de Catering para uso del personal de esta dependencia gubernamental en fecha 11 de agosto del año dos mil veintiuno (2021), siendo las diez de la mañana (10:00 A.M.), y así firman,



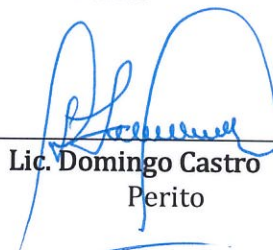
Licda. Alejandrina Sosa
Perito



Lic. Claudia Rodríguez
Perito



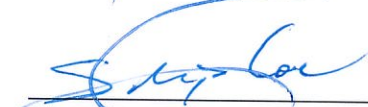
Lic. José González
Perito



Lic. Domingo Castro
Perito



Lic. Jorge Mella
Perito



Licda. Estefany Indira Pujols Castillo
Perito

Va. -