



Título:

Servicio de suministro de alimentos y bebidas para los eventos protocolares realizados en la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana.

Fecha de Actualización:
[Febrero 2022]

Dirección/Gerencia:

Dirección de Comunicaciones

Página:

1 de 5

Nombre del Servicio:

Servicio de suministro de alimentos y bebidas para los eventos protocolares realizados en la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana para el período de UN (1) año.

1. Descripción del servicio

1.1 Objetivo y Alcance del servicio requerido.

El objetivo de este documento es establecer las características y condiciones para el suministro a requerimiento de la institución de raciones de alimentos y bebidas para las actividades y eventos protocolares que se realizan en esta Superintendencia de Bancos. Los servicios serán coordinados por la Dirección de Comunicaciones.

El proveedor del servicio deberá preparar y suministrar las raciones alimentarias bajo los esquemas establecido e indicados en estas especificaciones, en condiciones higiénicas excelentes, de una óptima calidad e inocuidad de los alimentos, en las cantidades establecidas según los requerimientos para cada tipo de actividad.

1.2 Cronograma de entrega del servicio requerido:

La entrega del servicio será a requerimiento por el período de UN (1) año, hasta agotar los servicios, o lo que ocurra primero. La facturación será realizada luego de recibir cada servicio cuyo pago será realizado máximo treinta (30) días después de haber presentado y aceptado conforme la factura. Las entregas serán recibidas en la SEDE de esta Superintendencia de Bancos ubicada en la Av. México No. 52 esq. Leopoldo Navarro, Santo Domingo, R.D. No obstante, la institución podrá requerir ocasionalmente la entrega en alguna otra localidad que corresponda a sus dependencias.

2. Especificaciones técnicas del servicio:

El servicio de alimentos y bebidas contempla el suministro de una amplia variedad de bocadillos, almuerzo, bebidas frías y calientes con una agradable presentación a la vista.

El requerimiento aproximado por cada tipo de evento para el período contratado de un (1 año) es el siguiente:

Lote	Requerimiento para Eventos	Unidad	Cantidad de personas	Cantidad de eventos
1	Tipo 2: Desayuno en Empaque Individual	SER	200	25
1	Tipo 3: Servicio de Almuerzo en Shaffing Dish	SER	40	10
1	Tipo 5: Refrigerio en Bandejas de Bocadillos	SER	100	25
2	Tipo 4: Servicio de Almuerzo en empaque individual	SER	40	10
2	Tipo 1: Desayuno tipo Shaffing Dish	SER	40	20
2	Tipo 6: Servicios para actividades diversas empacadas	SER	600	3

*Nota: Estas cantidades son referenciales y las mismas pueden variar al solicitar cada servicio.

En estos eventos participan los ejecutivos y autoridades de la institución conjuntamente con personal interno y externo. Los alimentos deben tener una presentación ejecutiva de un alto estándar, deben ser agradables al gusto, excelente presentación e inocuidad.

El proveedor deberá tener la infraestructura y estar en capacidad de suplir varios servicios el mismo día. Las cantidades son referenciales y las mismas podrían aumentar o disminuir según las necesidades de la institución.



Título: Servicio de suministro de alimentos y bebidas para los eventos protocolares realizados en la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana.		Fecha de Actualización: [Febrero 2022]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Comunicaciones	Página:	2 de 5

La adjudicación será realizada por Lote. Los oferentes pueden participar por uno o varios lotes; no obstante, solo será adjudicado un Lote por oferente. El primer lote para adjudicar será el de mayor cuantía del proceso a la menor oferta presentada para ese lote.

Evento	Especificaciones	
	Menú disponible	Bebidas y Misceláneos
Tipo 5: Servicio de Refrigerio en Bandeja de bocadillos para <u>100 personas</u>	Bandejas de: Quesos curados y semicurados Fiambres Mini Sandwichon Pastelitos Uvas Croquetas Quipes Tarticos Varios Montaditos Mermeladas	Bebidas: Refrescos Bebidas Varias *Debe incluir servilletas, platos, tenedores, hielo y cualquier otro desechable biodegradable necesario para ingerir los alimentos. *Camareros
Tipo 3: Servicio de Almuerzo en Shaffing Dish para <u>40 personas</u>	Panecillos Minishots variados Pierna de Cerdo Pechuga de Pollo rellena de Plátano Maduro y Bacon Lasaña Pastelón Ensalada Verde Ensalada Rusa Casabe Panecillos Mantequilla Opciones de Postres	Refrescos Jugos Naturales (2 jugos) *Debe incluir las piezas y utensilios para servir, hielo, desechables biodegradable necesarios *Camareros
Tipo 2: Desayuno en Empaque Individual (<u>200 personas</u>)	Opciones: Mini Croissant relleno de crema de pollo con Cramberry Mini Wraps de Jamón y Queso Palmeritas Pastelitos rellenos de pollo y queso Quipes Bolitas de Queso	Adicional: Jugos natural en botellas de 8 Onz. *Debe incluir servilletas tipo cóctel y cualquier otro desechable biodegradable necesario para ingerir los alimentos
Tipo 4: Almuerzo en Empaque Individual (<u>40 Personas</u>)	Opciones: 1. Sándwich Varios con Pita Chips 2. Variedad de Wraps 3. Ensalada Cesar con una proteína 4. Pechuga a la Plancha con Guarnición	Refrescos Jugos Naturales Dos Opciones de Postres *Debe incluir servilletas, hielo y cualquier otro desechable biodegradable necesario para ingerir los alimentos *Camareros
Tipo 1: Desayuno Tipo Shaffing Dish para <u>40 personas</u>	Mangú Huevo Cebolla Queso Frito	Estación de: Café Leche Jugos Naturales (2 jugos)



Título: Servicio de suministro de alimentos y bebidas para los eventos protocolares realizados en la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana.		Fecha de Actualización: [Febrero 2022]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Comunicaciones	Página:	3 de 5

	Jamón y Quesos Panqueques Panecillos Varios Salchichas de Desayuno Mermeladas	Chocolate *Debe disponer de servilletas tipo cóctel, hielo, dispensadores fría y caliente, y desechables biodegradables necesarios para brindar el servicio
	Frutas Churros	*Camareros
Tipo 6: Servicios para actividades diversas conmemorativas empacadas (600 personas)	Mini sandwich de crema de pollo, queso y cranberries Pizzitas pomodoro y tres quesos Wraps de jamón queso y genoa con tope de aceituna Mini cupcake de vainilla Pastelito de pollo	Bebidas: Jugo Natural *Debe incluir dispensadores para jugo, hielo, neverita, servilletas desechables biodegradables tipo cóctel, vasos clear desechables. * Camareros

Los servicios serán solicitados a requerimiento con al menos 24 horas de antelación. Para cada ítem los oferentes deberán presentar el costo unitario de cada bocadillo, preparación o precio unitario por persona de la actividad según aplique. Además, los oferentes deberán incluir en los precios unitarios del alquiler de mesas y manteles, así como el costo por día de un camarero, esto para tenerlo como referencia en el proceso en caso de que sea requerido por la institución (no incluirse en valor de la oferta económica).

Los servicios deberán 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. Los bocadillos, almuerzos, desayunos y bebidas deben prepararse con productos frescos, el mismo día que se van a consumir. El montaje de los servicios debe ser realizado por el proveedor.

El proveedor deberá contar con facilidades para servicios de camareros uniformados para eventos puntuales, cuando le sea requerido por la institución. En cualquier caso, este personal se abstendrá de consumir los alimentos y bebidas suministrados para las actividades protocolares. Este personal, y cualquier otro facilitado para las actividades, deberá estar en condiciones óptimas de salud, garantizando, en especial que no esté bajo los efectos del alcohol y sustancias controladas. De igual forma deberá contar para situaciones eventuales con servicios de montaje de eventos, tales como: decoración, sonido, luces, entre otros. Estos requerimientos no serán incluidos en las ofertas económicas del proceso.

Los utensilios que sean facilitados por el proveedor adjudicatario deben ser retirados el mismo día, al finalizar el evento.

Los alimentos empacados deberán tener un mensaje en conmemoración de la actividad realizada. Deberán estar empacados en cajas de cartón útiles para la ocasión, o en algún otro material biodegradable. La forma de empaque y presentación de los alimentos debe ser previamente aprobada por la Dirección de Comunicaciones quienes administraran el/los contratos resultantes del proceso de contratación.

Se proporcionarán los siguientes datos para los pedidos: fecha del evento, hora en que se necesita el servicio, tipo de servicio requerido (almuerzo, desayuno, bandeja, empacado, etc.), tipo de presentación, colectivo de personas y lugar de la entrega. Para la presentación de los servicios, se requiere de un conduce, firmado y sellado, con la información de los servicios recibidos y lo entregado.

Las facturas finales deben contener el nombre de la actividad y la fecha en la que fue realizada.

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

- Los oferentes deben poseer su Registro de Proveedor del Estado (RPE) en estado activo; además, deberá estar al día en el pago de sus impuestos.



Título: Servicio de suministro de alimentos y bebidas para los eventos protocolares realizados en la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana.		Fecha de Actualización: [Febrero 2022]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Comunicaciones	Página:	4 de 5

- Los oferentes deberán contar con los debidos permisos legales necesarios para su operación (**Registro sanitario** expedido por el Ministerio de Salud Pública), deben presentar el permiso sanitario al día emitido por la unidad correspondiente del ministerio.
- Los oferentes deberán tener mínimo **tres (3) años de experiencia** demostrable en preparación de alimentos para fines de catering o refrigerios. Para esto deben presentar el formulario de experiencia del oferente anexando los soportes de finiquito de usos (recepción final o provisional de los servicios, copias de contratos, copias de órdenes de compras, entre otros), con el fin de evidenciar lo indicado en el formulario de experiencia del oferente.
- Los oferentes deben presentar mínimo **dos (2) cartas** de referencia de clientes que hayan recibido satisfactoriamente servicios similares a los solicitados en estas especificaciones técnicas donde indiquen la calidad, presentación de los alimentos, puntualidad de entrega y tiempo del servicio prestado.
- **Certificación** o carta timbrada emitida por el oferente donde indique que Garantiza la calidad de los insumos a utilizar en la elaboración de los alimentos, los cuales deberán estar libres de contaminaciones y químicos lesivos para la salud.
- Los oferentes deberán presentar su **Metodología de Trabajo Técnico – Operativo**, donde describa las mejores prácticas que utiliza para la adquisición de materia prima, cocción y empaque de los alimentos, logística de entrega. Debe describir las medidas higiénicas – sanitarias que cumple en su institución. Debe describir en este documento los equipos, planta y equipos que posee, vehículos, herramientas. Además, deberá incluir imágenes de estos equipos, así como también, de los eventos y alimentos realizados para otras actividades.
- El oferente debe presentar una **carta compromiso** donde manifieste que en caso de salir adjudicatario las entregas serán realizadas en el tiempo acordado, sin retrasos. Que los alimentos son preparados con alto estándar de calidad e inocuidad y que poseen una buena presentación y sabor al paladar. Además, deberá desarrollar unas líneas donde indique porque entiende ser el oferente más idóneo para suplir los servicios a la Superintendencia de Bancos.
- Los oferentes deberán contar con la planta física en adecuadas condiciones de higiene y libre de contaminación para la preparación de los alimentos.
- El precio deberá incluir los costos totales del servicio para cada ítem, esto es: refrigerios, utensilios, desechables, según aplique.
- Los termos, canastas y demás recipientes que el suplidor utiliza para el transporte y entrega de alimentos, deberán estar en perfectas condiciones higiénicas, cumpliendo con el proceso de lavado y desinfección diaria.
- El oferente adjudicatario deberá poner en disposición de la Superintendencia una persona de contacto para el manejo de los pedidos, indicando su correo electrónico, teléfono, celular, etc.
- Los alimentos deberán transportarse siempre protegidos y aislados de productos que puedan contaminarlos. Después de cada transporte, los vehículos deberán limpiarse adecuada y eficazmente. Es responsabilidad del proveedor adjudicatario mantener los vehículos en buen estado.
- El oferente debe presentar el formulario de **experiencia del personal** principal. El oferente debe poseer cursos de al menos: curso básico de cocina, curso de Higiene y Manipulación de alimentos, servicio al cliente, prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, entre otros.
- Se valorará positivamente cualquier certificación en gestión de la calidad expedida por organismos tales como la ISO (International Organization for Standardization), la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR) o el Instituto Dominicano de la Calidad (INDOCAL).
- El personal que asista a la SB debe portar los elementos de protección necesarios para evitar la propagación del virus COVID-19. Debe usar de forma permanente y obligatoria mascarillas quirúrgicas, KN95 o tela con filtro, y guardar el distanciamiento social.
- El personal del oferente debe estar debidamente identificado, portar carnet de empleado o vestimenta que identifique la empresa.
- No se acepta la subcontratación del servicio por parte del proveedor.
- 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).
- Todo el personal que manipule alimentos debe tener guantes, gorro higiénico para el cabello, mascarilla quirúrgicas o KN95 según lo establecido en el protocolo COVID-19 de la SB.



Título: Servicio de suministro de alimentos y bebidas para los eventos protocolares realizados en la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana.		Fecha de Actualización: [Febrero 2022]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Comunicaciones	Página:	5 de 5

- 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.

4. Criterios de Evaluación Técnica

Ítem	Descripción	Cumple / No Cumple
1	Propuesta Técnica/ Metodología Técnico - Operativa. El oferente debe describir en su propuesta la metodología que utiliza para la preparación de los alimentos y mantenimiento de la calidad, inocuidad, e higiene. Debe garantizar la frescura de los alimentos y la cocción de estos, como es el proceso de abastecimiento de materia prima, de preparación, de empaçado y despacho al cliente. En este documento debe especificar los cursos y capacitaciones que el personal ha tomado en este sentido, incluyendo la protección contra enfermedades. Debe describir en este documento los equipos, planta y equipos que posee, vehículos, herramientas. Deberán anexar imágenes de los productos y eventos anteriores donde hayan participado. El oferente puede presentar cualquier otra información que entienda de lugar para explicar su propuesta. (No Subsanable)	
2	Formulario de Experiencia del Oferente (SNCC.D.049). El oferente deberá tener una experiencia de mínimo tres (3) años de experiencia demostrable en preparación de alimentos para fines de catering o refrigerios. Para esto deben presentar el formulario de experiencia del oferente anexando los soportes de finiquito de usos (recepción final o provisional de los servicios, copias de contratos, copias de órdenes de compras, entre otros), con el fin de evidenciar lo indicado en el formulario de experiencia del oferente. (No Subsanable)	
3	Formulario de Experiencia del Personal Principal (SNCC.D.048). El oferente deberá presentar la experiencia del personal principal. Deberá indicar el su tiempo de experiencia probada (mínimo dos (2) años), y las certificaciones de las capacitaciones y cursos que ha realizado. (Subsanable) .	
4	Cartas de referencia. Deberá presentar mínimo dos (2) cartas de referencia de clientes que hayan recibido satisfactoriamente servicios similares a los solicitados en estas especificaciones técnicas donde indiquen la calidad, presentación de los alimentos, puntualidad de entrega y tiempo del servicio prestado. (Subsanable) .	
5	Carta compromiso garantía. El oferente debe presentar una carta compromiso donde manifieste que en caso de salir adjudicatario las entregas serán realizadas en el tiempo acordado, sin retrasos. Que los alimentos son preparados con alto estándar de calidad e inocuidad y que poseen una buena presentación y sabor al paladar. Además, deberá desarrollar unas líneas donde indique porque entiende ser el oferente más idóneo para suplir los servicios a la Superintendencia de Bancos. (Subsanable) .	
6	Registro Sanitario. Los oferentes deberán contar con los debidos permisos legales necesarios y al día para su operación: Registro sanitario expedido por la unidad correspondiente del Ministerio de Salud Pública. (subsanable) .	
7	Entrega de Muestra (Degustación). Entrega de muestra para visualizar la presentación de los alimentos y degustar los mismos. Juntamente con la muestra debe entregar el formulario para entrega de muestras SNC.0056. Nota: La muestra se solicitará 48 horas de antelación en el proceso de evaluación técnica de las ofertas. (subsanable)	

Lery Laura Piña Adames	Indhira Mercedes Batista Tejada
Subdirectora de Comunicaciones	Encargada de División Comunicaciones
Firma:	Firma:

