



Título: Suministro de soluciones alimenticias para el almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.		Fecha de Actualización: [octubre 2022]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Gestión Humana	Página:	1 de 8

Nombre del Servicio:

Suministro de soluciones alimenticias para el almuerzo del personal de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana, por un 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 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.

En la SEDE de esta Superintendencia se sirven aproximadamente 180 platos por día y en adición a 40 platos en promedio en las otras localidades de esta superintendencia (IFIL y PROUSUARIO), el promedio a entregar en las diferentes locaciones es de 220 platos del día. Contamos en la actualidad con una población de 680 empleados. Estos niveles de demanda pueden variar en función de las condiciones internas de la institución y serán notificados al adjudicatario con 48 horas de anticipación a fin de que tome las medidas de lugar que permitan satisfacer la demanda.

En estas instalaciones cada plato del día será entregado en empaques desechables biodegradables, según pedido de cada empleado, debidamente cerrados, en condiciones de higiene óptimas. Estos pedidos son ordenados el día antes, según el menú semanal que comparte el suplidor a 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 período de 2 años. El servicio será requerido en los horarios y localizaciones siguientes:

- En la sede principal:
 - Recepción en la Superintendencia de Bancos: 11:00 a.m.
 - Inicio del servicio en la Cafetería: 11:30 a.m.
 - Final del servicio en la Cafetería: 2:30 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 podrá 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:
[octubre 2022]

Dirección/Gerencia:

Dirección de Gestión Humana

Página:

2 de 8

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: baño de maría con gas energía eléctrica, aire acondicionado, cortina de aire, 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), 3 carnes diferentes (una de estas orientada a alimentos saludables, es decir a la parrilla, vapor o a la plancha), 1 pastelón sin crema de leche, víveres (enteros, mangú o puré), granos (habichuelas, guandules, lentejas, arvejas etc.) y caldos y complemento o guarniciones (salado o dulce).
- Opción snack del día (variedad de sándwich caliente con queso mozzarella y/o gouda y jamón cocido o ahumado, rollos, tacos, burritos, etc.), esta incluye una bebida (refrescos o jugos naturales o artificiales) y un aperitivo (chips de plátanos, papitas, etc.).
- Postres.
- Bebidas (botellas de agua, jugos naturales, refrescos, bebida hidratante, agua saborizada, entre otros).

Nota: los adicionales están contemplados dentro del monto del subsidio otorgado por la Superintendencia de Bancos a los empleados, las bebidas y postres no están dentro del subsidio.

Ver esquema de menú requerido:

No.	Tipo de plato	Componentes	Opciones Diarias
1	Opción 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. Nota: En el caso del arroz blanco debe presentar una opción de granos (habichuelas rojas, negras, blancas; guandules; garbanzos; lentejas; etc.).
Una (1) porción de una opción de ensalada	Una (1) opción de ensalada verde		
	Una (1) opción de ensalada cocida (pastas, papas, vegetales).		
Un (1) complemento o guarnición	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 ser equivalente a un plato del día	Una (1) opción (Sándwich, rollos, tacos, burritos, etc.). Una bebida y un aperitivo (chips de plátanos, papitas, etc.).
4	Postres (no incluido en el plato del día)		



Título:
Suministro de soluciones alimenticias para el almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.

Fecha de Actualización:
[octubre 2022]

Dirección/Gerencia:

Dirección de Gestión Humana

Página:

3 de 8

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).

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. Los aspectos para evaluar en las inspecciones de los peritos en las visitas a las instalaciones de los oferentes incluyen: almacenes, cuartos fríos y neveras, cocinas calientes, área de pantry, utensilios, personal, almacenamiento de basura, empaque y despacho de alimentos, control de plagas, agua para cocinar, mantenimiento planta eléctrica, etc. Estas visitas de inspección se harán sin previo aviso, tanto en la etapa de evaluación como en las visitas periódicas de seguimiento, luego ser adjudicado.

Una vez adjudicado el servicio, se espera que los alimentos y productos 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 biodegradables (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.

En el período de ejecución del contrato, la Superintendencia podrá requerir otros servicios de catering relacionados a almuerzos y desayunos en común acuerdo con el adjudicatario.

La empresa adjudicataria será responsable de la limpieza 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 de bancos 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 que en ella se encuentren.

En la actualidad, en la SEDE de la superintendencia de bancos, el servicio es recibido con el apoyo logístico del proveedor quien adicional a su logística de transporte, debe disponer del siguiente personal: UN(A) Cajero(a), UN(A) Supervisor(a), Tres (3) personas de servicios de comida, UNA (1) persona que realiza los sándwiches y TRES (3) personas de limpieza dentro de la cocina de la Superintendencia de Bancos para la higienización de los utensilios, limpieza de equipos y aseo del área¹, para un total de 9 empleados provistos por el adjudicatario. Durante el servicio de almuerzo, la limpieza de las mesas será realizada por el personal de la Superintendencia de Bancos. 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 de Bancos. 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.

¹ En la actualidad la limpieza del área de cafetería es realizada por el proveedor. 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.



Título: Suministro de soluciones alimenticias para el almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.		Fecha de Actualización: [octubre 2022]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Gestión Humana	Página:	4 de 8

- **Utensilios:** Cubertería, platos, bandejas, soperas pequeñas & grandes y cualquier utensilio de cocina que sea propiedad de la Superintendencia de Bancos 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, del 01 al 15 y del 16 al 30 de cada mes. Con esta información el suplidor procede a facturar a La Superintendencia de Bancos los almuerzos que son consumidos por los colaboradores de la institución durante el periodo establecido. Los colaboradores que no opten por el plato del día pueden solicitar una opción adicional, la cual se cubre con el subsidio diario otorgado por la Superintendencia de bancos a sus colaboradores. Esto 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 para su personal no originarán mayores erogaciones para la Superintendencia de Bancos y serán asumidas exclusivamente por el Adjudicatario.
- 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 buenas condiciones.
- La empresa debe disponer de vehiculos de transporte cerrado, con facilidad de limpieza, libre de contaminación y de uso exclusivo para transportar alimentos preparados.
- Cartas de Referencia. Debe presentar al menos tres (3) cartas de referencia que ofrece servicios en los últimos 24 meses, similares a los solicitados con instituciones con una cantidad de personas similar a la Superintendencia de Bancos (SB) la cual posee en promedio 700 colaboradores. 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 suministrada.

AS
AR
P

HR



Título:

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

Fecha de Actualización:
[octubre 2022]

Dirección/Gerencia:

Dirección de Gestión Humana

Página:

5 de 8

- Cualificación técnico profesional: El oferente debe demostrar que cuenta con el personal profesional, con estudios de grado completados, al menos con 5 años de experiencia, especializados con cursos de nutrición, técnicamente calificado en gastronomía y seguridad alimentaria y experto en procesos de calidad en manipulación de alimentos (se refiere a la actividad empresarial de preparar, fabricar y transformar productos alimenticios para el consumo). Se requieren las hojas de vida (CV) del personal y este debe ser parte de la plantilla fija del personal contratado por el oferente.
- Para el "plato del día", "opción de snack del día" y "caldo del día", el precio mínimo establecido será de RD\$ 270 pesos dominicanos y el precio máximo establecido será de RD\$ 300.00 pesos dominicanos para el primer año (Febrero/2023-Enero/2024).
- El precio ofertado debe incluir los costos totales del servicio, incluyendo los utensilios, platos y cubiertos desechables biodegradables, 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, los alimentos deben ser transportados en cambrros.
- El proveedor debe mantener la temperatura adecuada de los alimentos desde la elaboración, empaque y transporte hasta cualquiera de nuestras instalaciones.
- El proveedor debe contar en sus instalaciones 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, pollo horneado, puré de yautía, sancocho, 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: colocación y presentación 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 oferente que presente un menú distinto al solicitado en este pliego de condiciones, los alimentos presentados no serán degustados, quedando descalificado sin más trámite.
- El proveedor debe ofrecer un documento (carta) con la garantía en la calidad de la mercancía o servicios solicitados.
- El adjudicatario debe proveer mensualmente a la Superintendencia de Bancos un manifiesto que certifique la adecuada deposición de los desechos generados diariamente, producto de los alimentos sobrantes.
- 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 contra DT, hepatitis b y Tuberculosis 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, COPROCULTIVO, ORINA, CULTIVO NASOFARINGEO, TB, VDRL, CULTIVO DE MANOS. El personal adjudicatario debe hacer las pruebas citadas antes de la contratación y de manera periódicas, cada 6 meses, a todo el personal que manipula alimentos, con el fin de determinar el estado de salud de sus colaboradores.
- El proveedor deberá mantener sus 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, sin filtraciones).
 - Nivel adecuado de iluminación, ventilación y temperatura de las distintas áreas de trabajo.



Título: Suministro de soluciones alimenticias para el almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.		Fecha de Actualización: [octubre 2022]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Gestión Humana	Página:	6 de 8

- Áreas distintas de preparación de alimentos listos (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, comida y vía de recepción de alimentos crudos o cocidos. Además, los zafacones 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 de bancos.
- 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 almacenamiento de alimentos en los mimos debe garantizar que no haya contaminación cruzada.
- El adjudicatario es responsable de la limpieza del área de cafetería en el área de servicio, quien la mantendrá en óptimas condiciones. La Superintendencia de bancos podrá realizar supervisiones e inspecciones aleatorias para verificar su estado y el de nuestros 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 °C/ Congelación-18 °C).
 - 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 en sus instalaciones protectores para el cabello, guantes, mascarillas y otros protectores de seguridad sanitaria, usar calzado cerrado, no usar prendas.
- No está permitido la asistencia del personal del adjudicatario a La Superintendencia de Bancos en estado de embriaguez o bajo la influencia de sustancias ilícitas.
- No está permitido el uso de ningún tipo de armas de fuego o arma blanca por parte del personal de la empresa adjudicataria en nuestras instalaciones.
- 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.
- 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 de Bancos 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 y deben de contar con agua y jabón para su higiene personal. El personal debe ponerse el uniforme en las instalaciones del adjudicatario.



Título:
Suministro de soluciones alimenticias para el almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.

Fecha de Actualización:
[octubre 2022]

Dirección/Gerencia:

Dirección de Gestión Humana

Página:

7 de 8

- Deben enviar a la Superintendencia todos los meses la evidencia del pago de la TSS de sus empleados que presenten servicio en nuestras instalaciones, dicha documentación debe especificar los nombres del personal contratista que nos ofrecen el servicio, lo cual debe ser validado por el área de seguridad industrial.

5. Criterios de Evaluación Técnica:

La evaluación técnica se realizará a través de la revisión y calificación de los documentos presentados por los oferentes, la verificación de las cartas de referencias, validación de la cualificación técnico profesional del personal, la visita de inspección y la degustación.

Los oferentes serán evaluados en base al siguiente esquema:

Ítem	Descripción	Criterio
1	Presentar el Formulario de Experiencia del oferente (Formulario SNCC_049), que demuestren tres (3) años de experiencia del oferente en servicios similares para al menos 150 comensales, el oferente deberá anexar copias de: contratos, órdenes de compras u otro soporte de esos servicios de naturaleza similar realizados.	Cumple / No Cumple
2	Cartas de Referencia. Debe presentar al menos tres (3) cartas de referencia que ofrece servicios en los últimos 24 meses, similares a los solicitados con instituciones con una cantidad de personas similar a la Superintendencia de Bancos (SB) la cual posee en promedio 700 colaboradores. Estas cartas deben indicar la satisfacción del servicio recibido por el contratante. 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 suministrada	Cumple / No Cumple
3	Metodología de Trabajo Técnico – Operativo, 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.	Cumple / No Cumple
4	Planta Física. El oferente dispone de una estructura en concreto con piso, techo y paredes. Refrigeración. El oferente dispone de equipos y/o cuarto frío para conservar los alimentos de acuerdo con lo exigido en estas especificaciones técnicas. Vehículo cerrado. El oferente posee vehículo cerrado para el transporte de los alimentos.	Cumple / No Cumple
5	Cualificación técnico profesional (formulario SNCC_045): El oferente debe demostrar que cuenta con el personal profesional, con estudios de grado completados, al menos con 5 años de experiencia, especializados con cursos de nutrición, técnicamente calificado en gastronomía y seguridad alimentaria y experto en procesos de calidad en manipulación de alimentos (se refiere a la actividad empresarial de preparar, fabricar y transformar productos alimenticios para el consumo). Se requieren las hojas de vida (CV) del personal y este debe ser parte de la plantilla fija del personal contratado por el oferente	Cumple / No Cumple
6	Visita de inspección. Se realizará una visita, sin previo aviso al oferente, durante el proceso de evaluación técnica, para comprobar el estado de las instalaciones físicas donde se elaboran los alimentos y las condiciones del personal. El oferente debe obtener una calificación de cumplimiento de mínimo 80 puntos en el formulario de inspección de la visita. Si el oferente no cumple con el mínimo de puntos establecidos no es calificado para pasar a la siguiente etapa que corresponde a la degustación.	Puntuación Mínima 80 puntos de 100. Ponderación 70% de la evaluación técnica.
7	Degustación. 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 un formulario, la presentación, manipulación durante el servicio de los alimentos, aspecto visual, olfativo y gustativo de cada plato solicitado	Puntuación equivale a 20 puntos. Ponderación 30% de la evaluación técnica



Título: Suministro de soluciones alimenticias para el almuerzo de personal de la institución por un período de dos (2) años.		Fecha de Actualización: [octubre 2022]	
Dirección/Gerencia:	Dirección de Gestión Humana	Página:	8 de 8

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