

FICHA TECNICA

Plataforma web para la contratación de los servicios de almuerzos y cenas a favor de los colaboradores del MICM.

Plataforma web que permita:

- Fácil acceso.
- Creación de perfiles (usuarios y contraseñas).
- Apertura de línea de crédito o disponibilidad de compensación.
- Manejo fácil del sistema que permita visualizar disponibilidad de compensación o crédito permitido.
- Presentación de los diferentes proveedores afiliados a dicha plataforma.
- Presentación de los diferentes menús diarios por proveedor que contengan imágenes de platos, precios y ofertas especiales.
- Manejos de los límites de consumo por colaborador.
- Sistema automatizado de pedido de almuerzo y cena por colaborador y que permita hacer cualquier cambio dentro de los menús disponibles antes de cerrar la orden.
- Sistema automatizado de facturación de almuerzo y cena por colaborador.
- Sistema que permita facturación mensual de todos los servicios de almuerzo y bebidas ofrecidos a los colaboradores para facilitar los descuentos vía nómina.
- Sistema que permita elaborar reporte de consumo por colaborador.
- Sistema que permita elaborar reporte de tipos de platos consumidos por colaborador.

Especificaciones que deben cumplir los proveedores afiliados a la plataforma:

- El suministro de los almuerzos y cenas debe presentarse pre empacados entregados a cada colaborador en las instalaciones de la institución.
- Los almuerzos, cenas y bebidas deberán tener una presentación higiénica, ser empacados y sellados individualmente para evitar derrames. Asimismo, cada empaque debe estar identificado con el nombre, cargo, área/departamento o código de referencia del solicitante/colaborador.
- Los almuerzos, cenas y bebidas deben contar con estándares de calidad y variedad.
- Los almuerzos, cenas o combinaciones de estos deberán ser variados y balanceados en las proporciones alimenticias.
- Las instalaciones donde se elaboren los almuerzos, cenas y bebidas deben cumplir con todas las normas y disposiciones de salubridad vigentes.

- Las empresas afiliadas a la plataforma para realizar el suministro de los almuerzos, cenas y bebidas a favor de los colaboradores deben contar con los equipos necesarios y en buen estado para la preparación de estos.
- Los insumos y agua utilizados en la elaboración de los almuerzos, cenas y bebidas deben cumplir con los estándares de salubridad.
- Es responsabilidad de los proveedores afiliados al control y gestión de todos los residuos que se generen producto de la gestión de los servicios brindados tales como desechos sólidos, envases y otros componentes.

Manipulación y administración de los almuerzos, cenas y bebidas por parte de los proveedores afiliados.

- En lo que respecta a la manipulación y administración de los almuerzos, cenas y bebidas, el oferente debe aplicar las disposiciones debajo indicadas, relativas al control de riesgos en alimentos y bebidas estipuladas en el decreto No. 528-01, de fecha catorce (14) de mayo del año dos mil uno (2001) que crea el reglamento general de control de riesgos en alimentos y bebidas de la republica dominicana, a saber: Los alimentos deben estar debidamente protegidos de cualquier contaminación.
- Las comidas semielaboradas (pastas, ensaladas, etc.) deberán mantenerse refrigeradas y consumirse dentro de las 24 horas posteriores a su preparación.
- El personal que manipule los alimentos debe estar libres de enfermedades infectocontagiosas y cumplir con los controles periódicos exigidos por las autoridades del Ministerio de Salud Pública.
- El personal que manipule los alimentos debe usar guantes, gorros, mascarillas y todo tipo de articulo que garantice la protección del contacto con los alimentos.

Especificaciones técnicas que debe cumplir el administrador de la plataforma.

- capacitación y/o entrenamiento especializado a los usuarios de la plataforma web. (Colaboradores del MICM o usuarios del sistema).
- Control máster que brinde acceso al manejo de la plataforma por el personal designado y autorizado a su uso por el MICM.
- Flexibilidad para ampliar o limitar beneficios a los usuarios según la política interna establecida.
- Supervisión de los servicios de las empresas que preparan los almuerzos, cenas y bebidas.
- Disponibilidad de la plataforma para brindar el servicio de almuerzo y cena en horario laboral (lunes a viernes) y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.

- Los proveedores de almuerzos y cenas que sean parte de la plataforma deben estar localizados dentro de los límites de los límites del gran Santo Domingo, con cercanía a la institución de no más de 30 minutos de distancia (tipo delivery).
- Facturar los servicios de almuerzo, cena y bebidas de manera tal que permita el pago de forma dual (por medio de factura por el crédito otorgado a cada colaborador y por medio de factura por el límite de la compensación reconocida a favor de cada colaborador).
- Facilidad de cambio de cualesquiera de los suplidores y posible actualización e incluso a solicitud del MICM nuevos suplidores a la oferta de la plataforma.
- La empresa debe contar con instalaciones, equipos y personal adecuado para el manejo de la plataforma en caso de eventualidad.
- La empresa tendrá bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden las empresas afiliadas a la plataforma.

Duración del servicio

Los servicios de plataforma web para los servicios de almuerzo y cena a favor de los colaboradores del Ministerio será por un periodo de un (1) año.