



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
INDUSTRIA, COMERCIO
Y MIPYMES



REPÚBLICA DOMINICANA

FICHA TÉCNICA

**Contratación de Servicio de Almuerzos y Cenas para los Colaboradores del Ministerio de
Industria, Comercio y Mipymes (MICM).**

Santo Domingo, Distrito Nacional
República Dominicana
Mayo, 2023



Descripción del Servicio

Contratación de Servicio de Almuerzos y Cenas para los Colaboradores del Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM), por período de un (1) año, contados a partir de la firma del contrato, mediante el uso de una plataforma para la gestión de los almuerzos y cenas.

Objetivo general de la contratación

El objetivo es contratar el **Contratación de Servicio de Almuerzos y Cenas para los Colaboradores del Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM)** el cual debe ser manejado a través de una Plataforma WEB, como parte de los beneficios institucionales otorgados a los colaboradores.

Objetivos específicos de la contratación

Contratar los **Servicios de Almuerzos y Cenas para los Colaboradores del Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM)** mediante el uso de una plataforma Web para aproximadamente **1,300** colaboradores por día, por un período de un (1) año, por un monto de Ochenta Millones de pesos dominicanos (RD\$80,000,000.00); como parte de los beneficios institucionales otorgados a los colaboradores.

Alcance del servicio a ser contratado:

El servicio a ser contratado es para suplir los almuerzos y cenas mediante el uso de una plataforma Web la cual debe contar con los siguientes requisitos:

1. Creación de usuarios y contraseñas.
2. Creación de perfiles que permita el registro de nombre y apellido, cargo, área/departamento, extensión telefónica y código de referencia del usuario solicitante.
3. Creación de usuario administrador para grupos ocupacionales definidos, con hasta 100 usuarios a su cargo (transportación, mayordomía, seguridad).
4. Presentación de los diferentes menús diarios por proveedor que contengan imágenes de platos, bebidas, precios, ofertas especiales y costos de envío si corresponde.
5. Administrar usuarios según la política interna establecida.





GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
INDUSTRIA, COMERCIO
Y MIPYMES

6. Presentación de los diferentes menús diarios del proveedor que contengan imágenes de platos, descripción y costos de envío si corresponde con hasta una semana antes que facilite la realización de pedidos en grandes cantidades.
7. Disponibilidad de pedidos de hasta Mil Trescientas (1,300) raciones por día, disponibles para ser despachadas a colaboradores del MICM, acorde al siguiente esquema:

Locaciones MICM	Cantidad aproximada de raciones por día (p/d)
Área metropolitana (Santo Domingo, Distrito Nacional)	1,210 raciones p/d
Regional Norte – Santiago de los Caballeros	60 raciones p/d
La Romana	10 raciones p/d
Puerto Plata	20 raciones p/d

8. Disponibilidad de la plataforma para brindar servicios comida para el almuerzo en horario laboral de 09:00 am a 01:00 pm; servicios de comida para la cena en horario de 05:30 pm a 07:00 pm; ambos servicios de lunes a viernes y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.
9. El proveedor debe garantizar las entregas de los servicios en un plazo no mayor de tres (3) horas a partir de la confirmación de recepción del pedido.
10. Sistema automatizado de facturación de almuerzos y cenas por usuario registrado.
11. Sistema que permita elaborar reporte de consumo por usuarios inscritos.
12. Sistema que permita elaborar reporte de tipos de platos consumidos por usuario registrado.
13. Disponibilidad de entrega en la zona Metropolitana de Santo Domingo, Regional Norte – Santiago, La Romana y Puerto Plata.

Especificaciones que deben Cumplir los Proveedores de almuerzos y cenas mediante el uso de la Plataforma:

1. Presentación de los servicios de comida pre empacados. Los servicios deberán tener una presentación higiénica, estar empacados y sellados individualmente para evitar derrames.



2. Cada empaque debe contar con etiqueta identificando el nombre, cargo, área/departamento, extensión telefónica o código de referencia del usuario solicitante.
3. Realizar las entregas de los servicios en los lugares indicados en la sección 2.9.6 del presente pliego de condiciones.
4. Las instalaciones donde se elaboren los alimentos deben cumplir con todas las normas y disposiciones de salubridad vigentes.
5. Los proveedores afiliados deben garantizar que los servicios de comida sean recibidos en el tiempo acordado con el usuario que solicita, garantizando tiempos de entrega oportunos.

Experiencia profesional del oferente:

Especificaciones Técnicas que debe Cumplir el oferente:

1. Capacitación y/o entrenamiento especializado a los empleados del Ministerio. Contar con una guía, instructivo o tutorial para uso de la plataforma.
2. Control máster que brinde acceso al manejo de la plataforma por el personal designado y autorizado a su uso por el MICM.
3. Realizar supervisiones periódicas (trimestral) de los servicios de los proveedores afiliados y el cumplimiento en sus instalaciones.
4. La empresa tendrá bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden a través de la plataforma.
5. Facilidad de cambio de cualesquiera de los suplidores y posible actualización e incluso a solicitud del MICM inclusión de nuevos suplidores a la oferta de la plataforma.
6. La empresa debe contar con instalaciones, equipos y personal adecuado para el manejo de la plataforma en caso de eventualidad.
7. Presentación en vivo de la funcionalidad de la plataforma, donde se evidencie que la misma permite realizar todo lo requerido.
8. La empresa debe contar con una experiencia mínima de 5 años ofreciendo este tipo de servicios.



Productos esperados:

El oferente debe garantizar la disponibilidad y variedad de menú requeridos a la carta y a demanda en los horarios establecidos para cada uno de los usuarios finales indirectos (colaboradores del Ministerio), con 4 tipos de opciones o menús.

El oferente debe garantizar en la Regional Norte – Santiago, La Romana y Puerto Plata, la disponibilidad de plato del día y opción rápida, para cada uno de los usuarios finales indirectos (colaboradores del Ministerio en el interior) en estas dependencias del MICM.

Lugar de entrega de los servicios:

Área metropolitana:

Sede en el Edificio Torre MICM, situado en la avenida 27 de Febrero No. 306, sector Bella Vista de esta ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana de lunes a viernes, para las comidas relacionadas con el almuerzo a más tardar a las 11:00 am; y las comidas relacionadas con las cenas a más tardar a las 05:30 pm y los fines de semana y feriados en los mismos horarios.

Regional Norte - Santiago

Calle F esquina E No.4, Reparto Tavares Oeste, Santiago de los Caballeros, República Dominicana de lunes a viernes, para las comidas relacionadas con el almuerzo a más tardar a las 11:00 am; y las comidas relacionadas con las cenas a más tardar a las 05:30 pm y los fines de semana y feriados en los mismos horarios.

La Romana

Calle Francisco Richiez esquina c/Altagracia, Edificio Galería, suite 3, La Romana, República Dominicana de lunes a viernes, para las comidas relacionadas con el almuerzo a más tardar a las 11:00 am; y las comidas relacionadas con las cenas a más tardar a las 05:30 pm y los fines de semana y feriados en los mismos horarios.



Puerto Plata

Calle Virginia Elena Ortea, esquina Cardenal Sancha, Puerto Plata, República Dominicana de lunes a viernes, para las comidas relacionadas con el almuerzo a más tardar a las 11:00 am; y las comidas relacionadas con las cenas a más tardar a las 05:30 pm y los fines de semana y feriados en los mismos horarios.

Crterios y Especificaciones Técnicas de la Contratación

El suplidor de la plataforma debe tener la capacidad de brindar menús de almuerzo variado con 4 tipos de opciones, sin ser limitativos a estos, contando con amplios estándares de higiene y calidad:

1. Menú 1: Opción de plato del día.

Para esta opción se debe contemplar para cada día al menos tres (3) opciones o combinaciones que incluyan:

- Arroz por lo menos dos (2) opciones: Arroz blanco, moros, locrios, arroz con vegetales, etc.
- Víveres por lo menos dos (2) opciones en trozos y puré: Plátano, yuca, ñame, etc.
- Granos al menos dos (2) opciones: Guandules, habichuelas, lentejas, arvejas, etc.
- Proteínas al menos dos (2) opciones: Pollo, res, cerdo, chivo, guinea, pavo, pescados, mariscos, caldos y otros en cualquier tipo de presentación. Deberá tratarse de piezas de calidad, por ejemplo, en cuanto al pollo deberán ser pechugas, muslos y alas. En relación con las demás carnes estas deben contener un mínimo de grasa.
- Ensaladas al menos dos (2) o más variedades: Vegetales hervidos, a la plancha, al grill, al vapor, de pastas, de tubérculos, etc.
- En caso de sustitución de las ensaladas puede incluirse un (1) tipo de guarnición tipo fritura: Plátanos fritos en todas sus variedades, arepitas en todas sus variedades, torreja en todas sus variedades, batata, etc.
- En caso de sustitución de la proteína, puede incluirse una (1) porción de pastelón de víveres o tubérculos rellenos de carnes o quesos o lasañas rellenas de carne y queso.

2. Menú 2: Opción saludable.

Para esta opción se debe contemplar para cada día al menos tres (3) opciones o combinaciones que incluyan:

- Una (1) opción saludable para personas diabéticas y/o hipertensas que incluya víveres, vegetales frescos o hervidos y la proteína debe ser carnes blancas, pescados, etc.
- Ensaladas variadas con proteína.

3. Menú 3: Opción rápida

Para esta opción se debe contemplar para cada día al menos tres (3) opciones o combinaciones que incluyan:

- Pizzas y sándwiches en sus distintas variedades: Club sándwiches, cubano, jamón y queso, de pierna y otros, Hamburger, hotdog, wraps en sus distintas variedades, burritos, pizzas personales de al menos un ingrediente, etc.

4. Menú 4: Opción de cena para militares

- Para cada día deberá contemplarse al menos dos (2) tipos de víveres: Plátanos, guineos, yuca, Ñame, yautía blanca, yautía coco, acompañamientos por lo menos dos (2) tipos (quesos, embutidos de buena calidad, huevos) adición: chocolate, leche o jugo. Sándwich, de jamón queso y otras combinaciones, hamburguesa, Hot dog, Refrescos, jugos, papas fritas, tostones.

Elaborado por _____

