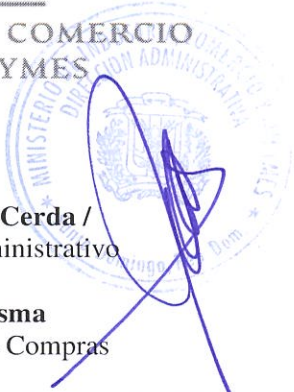


593



GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA
INDUSTRIA, COMERCIO Y MIPYMES



Santo Domingo D. N.
16 de julio del 2021

A: José Ramon Cerda /
Director Administrativo

CC: Anyela Ledesma
Encargada de Compras

Asunto: SOLICITUD PARA PROCESO “CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA ELABORAR Y PROVEER ALMUERZOS Y CENAS DIARIOS PARA EL PERSONAL MILITAR, MAYORDOMÍA, CHOFERES Y MANTENIMIENTO DEL MICM”.

Distinguidos señores:

Después de extender un cordial saludo, el presente documento es para la solicitud del proceso, **PARA LA CONTRATACION DE SERVICIOS, DE ELABOR Y PROVEER ALMUERZOS Y CENAS DIARIOS, PARA EL PERSONAL MILITAR, MAYORDOMIA, CHOFERES Y MANTENIMIENTO DEL MICM**”,

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

ALMUERZOS Y CENAS PARA PERSONAL MILITAR, MAYORDOMIA Y CHOFERES DEL MICM:

Elaboración y distribución de almuerzos y cenas para el personal militar, mayordomía, choferes y mantenimiento del Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes, el cual deberá ser entregado y servido en las condiciones que indique la entidad contratante, en la sede del **MICM** ubicada en la avenida 27 de febrero número 306, sector Bella Vista de esta ciudad de Santo Domingo, durante un periodo de x (x) semana, con una planificación aproximada, según se detalla a continuación:

Planificación aproximada y cronograma de entregas:

Personal Militar								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total, semana
Almuerzos	35	35	35	35	35	7	7	189
Cena	21	21	21	21	21	7	7	119



16-07-21 = 356



GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
INDUSTRIA, COMERCIO
Y MIPYMES

Transportación								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total semana
Almuerzos	44	44	44	44	44	4	4	228
Cena	10	10	10	10	10	5	2	60

Mantenimiento								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total Semanal
Almuerzos	21	21	21	21	21	0	0	105

Mayordomía								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total Semanal
Almuerzos	150	150	150	150	150	0	0	606
Cena	9	9	9	9	9	0	0	137

Total General								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total Semanal
Almuerzos	250	250	250	250	250	11	11	1272
Cenas	40	40	40	40	40	12	9	221

Las cantidades de raciones especificadas en el cuadro anterior se basan en cálculos aproximados, ya que la necesidad pudiere variar, por lo que se ha previsto una variación de un 5% de las totalidades de cada renglón durante la vigencia del contrato, a fin de cubrir imprevistos tales como: personal de nuevo ingreso, o en caso de que algunas áreas del Ministerio tengan que trabajar jornadas extraordinarias. Este excedente será pagado al mismo precio estipulado por el oferente para las raciones programadas en su oferta. El oferente estará obligado a hacer la entrega de los alimentos en el domicilio que indique la entidad contratante, bajo el entendido de que la misma podrá modificar los domicilios de entrega, siempre dentro del ámbito de su demarcación, es decir, en el Distrito Nacional.

Características de los alimentos a entregar:




 GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

**INDUSTRIA, COMERCIO
 Y MIPYMES**

Los alimentos deberán contar mínimo con estos requerimientos en sus componentes:

Almuerzos:	para cada día deberá contemplarse al menos tres (3) opciones que incluyan una	
Una (1) opción saludable para personas diabéticas y/o hipertensas.	Esta debe incluir Víveres, Vegetales frescos o hervidos	La proteína de ser carnes blancas, pescados,
Arroz por lo menos dos (2) Opciones	Arroz blanco	Moros, locrios, arroz con vegetales
Un (1) tipo de grano,	Habichuelas rojas, blancas, negras, jiras	Guandules, lentejas, arvejas,
Dos (2) o más variedad de Proteínas	Carnes rojas (de res,)	Carnes Blancas (Pollo, Pavo, Pescados, cerdo)
En lo relativo a las carnes,	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
Dos (2) o más variedad de ensaladas	Vegetales hervidos, a la plancha, al grill, al vapor	De Pastas, de tubérculos
En algunos casos sustituir ensaladas por (1) tipo de guarnición tipo fritura	Plátanos fritos en todas sus variedades, arepitas en todas sus variedades	Torreja en todas sus variedades
En sustitución de la proteína una (1) porción de pastelón	Tipo Lasañas rellenas de carne y quesos	Pastelones de víveres o tubérculos rellenos de carnes o quesos
Caldos	Sancocho, cocidos, cremas, Sopas	
Pizzas y sándwiches en sus distintas variedades	Club sándwiches, cubano, jamón y queso, de pierna y otros	Hamburger, hot dog, wraps, pizzas




 GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

**INDUSTRIA, COMERCIO
 Y MIPYMES**

Cena:	Para cada día deberá contemplarse al menos dos (2) opciones que incluyan	
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	tipos (quesos, embutidos de buena calidad, huevos)	adición: chocolate, leche o jugo.
Sándwich, pastas, y en		

Los almuerzos y cenas serán entregados en las instalaciones de la entidad. A estos fines, la entidad tendrá disponible un espacio físico para realizar la recepción. El servicio de entrega deberá ser realizado por el personal del Adjudicatario, bajo la asistencia y supervisión de personal del MICM a los fines de facilitar la logística. A estos fines la oferta deberá indicar el número de personal que estará presente para las entregas diaria del almuerzo. Los alimentos deberán ser entregados de manera adecuada y en óptimas condiciones en la forma indicada por el departamento encargado de realizar la coordinación.

La oferta deberá tomar en cuenta que el proveedor que resulte adjudicatario será responsable de garantizar que los alimentos sean entregados a una temperatura adecuada 141°F en el caso de los alimentos cocidos o 40 °F, los alimentos refrigerados, según corresponda cada tipo, para que sea óptima al consumo, debidamente pre empacada de manera adecuada en envases térmicos para evitar su derrame o desorden en su interior, en caso que las ensaladas sean fresca servir en un contenedor aparte, a fines de que tenga una presentación adecuada para el consumidor.

Los envases preferiblemente biodegradables que no permita derrame ni mezcle la comida con dos o tres divisiones según sea la necesidad, que puedan ser entregado en equipos térmicos (tipo cambro) que preserven su temperatura, diseñados y homologado para estos fines.

El adjudicatario deberá remitir al Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes, el menú de cada semana con tiempo de antelación suficiente para distribuir la información y recolectar los pedidos para su remisión oportuna al proveedor, lo cual deberá coordinado con personal del MICM. En caso de que exista alguna combinación de alimentos que según el parecer del personal encargado por el MICM sea conveniente variar, el prestador del servicio deberá brindar las opciones para ello, de manera oportuna y diligente.

Resultados esperados Los productos o resultados que debe entregar el Proponente que resulte Adjudicatario son los siguientes:

- 1) Alimentos de buena calidad, frescos, de buen sabor, con presentación ordenada y elaborados diariamente, a su costo total, incluyendo transporte, entrega y servicio individualizado, con un menú de balance nutricional y opciones de variedad, con alto estándar de calidad (buen aspecto visual, olor y sabor).





GOBIERNO DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA
INDUSTRIA, COMERCIO
Y MIPYMES

- 2) Entrega puntual, antes de las 11:30 am de cada día para los almuerzos, a las 5:30 p.m. para las cenas, los días indicados en las especificaciones dadas.
- 3) Entrega durante un periodo de x (x) meses, conforme a la planificación detallada en las especificaciones técnicas. No obstante, lo anterior, la entidad contratante se reserva el derecho de hacer ajustes a los lugares de entrega y la cantidad de entrega por cada lugar, siempre en coordinación con el o los adjudicatarios involucrados.

Inspección periódica

El oferente que resulte adjudicatario deberá estar dispuesto a permitir el acceso a sus instalaciones para realizar evaluación periódica de su desempeño, así también deberá permitir visitas planificadas o no, a sus instalaciones, realizadas por representantes de la entidad contratante, a los fines de levantar informe sobre verificación del estado de salubridad de la locación y el manejo adecuado de los alimentos, conforme a lo establecido en los Términos de Referencia, y el contrato a suscribir, cuyo informe será ponderado y aprobado por los miembros de la Comisión de verificación de cumplimiento que se conformará al efecto, que estará conformada por miembros del personal del MICM involucrado en el proceso de recepción de los servicios, la cual podrá disponer la realización de encuestas de satisfacción de los consumidores de los alimentos, a fines de mantener los estándares de la contratación. Si durante la ejecución del contrato el MICM comprueba que el adjudicatario no está prestando el servicio de manera idónea, no siendo satisfactoria la elaboración de los alimentos, o bien hay inconformidad en cuanto a la entrega de los mismos respecto a la puntualidad, calidad de los alimentos y presentación en el pre empaque, o bien las condiciones que validaron la capacidad del proveedor para ser declarado adjudicatario han variado, no cumpliendo los requisitos de selección que lo habilitaron, se procederá a la notificación del mismo para su corrección inmediata del hecho que se requiera, la cual de no ser obtemperada a la mayor brevedad, será causal de rescisión del contrato por violación de las condiciones establecidas

Sin más por el momento se despide.

Atentamente



Luis Alfonso Sanchez
Encargado de Mayordomía

