

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

Elaboración y distribución de almuerzos para el personal ejecutivo e invitados 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 (26) semana, con una planificación aproximada, según se detalla a continuación:

Planificación aproximada y cronograma de entregas:

Ejecutivos								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Total, semana
Almuerzos	10	10	10	10	10			50

Opciones para considerar en el menú ejecutivo

Menú semana 1				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Ensalada Capressa	Plátano al caldero	Ensalada de cous cous al curry	Ensalada verde con mango	Ensalada de papas
Pechugas de pollo al vino con salsa de pimientos	Albóndiga de res	Filete de cerdo con salsa de Naranjas	Filete mero	Chuleta de cerdo
Soufflé de maíz	Arroz con Guandules	Ñoquis de auyama / salsa pomodoro	Orzo caliente con Parmesano	Arroz con vegetales
				(primavera)

Menú semana 2				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Bollitos de yuca rellenos de queso	Ensalada Cous Cous con verduras y garbanzos	Ensalada Coleslaw	Ensalada Burrata con baby rúcula, fresa, higos, tocinetas, Jamón serrano con glaseado de vinagreta	Ensalada aguacate con pico de gallo
Filete de pechuga de pollo Saltimboca	Mero al Grill con piña asada	Locrio de chuleta	Tagliata con res	Lasaña de berenjena y salchicha italiana
Arroz blanco con lentejas	Mini papitas con ciruelas, tocinetas y puerro	Tostones de plátanos	Papines con tocineta y puerro	Arañitas de yuca

Menú semana 3				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Ensalada de lechuga tradicional	Ensalada rusa	Pico de gallo, guacamole	Ensalada lechuga mixtas, dátiles y queso de cabra	Ensalada de verde tradicional
Rollitos de pechuga al estilo cordón bleu	Arroz blanco Con habichuelas guisadas	Arroz blanco Con frijoles guisadas	Crema de brócoli	Albondigón relleno de ciruela
Soufflé de yuca	Pimientos rellenos de res	Burrito bowl de carne mechada	Moro de habichuelas negras	Arroz blanco Con habichuelas
Mini soufflé coco al horno			Bistec guisado	

Menú semana 4				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Ensalada de verde tradicional	Ensalada de mozzarella con tomates	Ensalada de yuquita frita y cebolla caramelizada	Bollitos de yuca rellenos de queso	Ensalada de tomatitos Cherry y lechuga fresca
Arroz al curry con pimientos	Filete de mero a la toscana	Arroz con maíz	Moro de habichuelas negras con mojito	Fetuccini Boloñesa
Filete de pechuga de pollo glaseado al vino	Soufflé de zanahoria	Bistec encebollado	Carne Ropa Vieja	Pan de ajo
Mini cheesecakes				

Menú semana 5				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Ensalada coleslaw	Ensalada mixta con queso crema y guayaba	Ensalada lechugas mixtas, tomates Cherry y parmesano	Ensalada lechugas mixtas, con Aderezo de hierba buena	Ensalada capresa
Yuca mash	Arroz primaveral	Pastelón de plátano maduro relleno	Arroz Thai con plátano maduro y Soya	soufflé de maíz
Filete de pechuga de pollo	Filete de res a la masara	Filete de cerdo a la mostaza con pimientos	Filete de mero con lentejas al vino	Filete de pechuga de pollo al, vino con salsa de pimientos
	Mini pudín de pan extravaganza con crema inglesa			

Menú semana 6				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Ensalada cous cous al curry	Ensalada verde con mango	Ensalada capresa	Ensalada de mediterránea	Ensalada de vegetales al grill
Ñoquis de auyama en salsa pomodoro	Pasta Orzo caliente con parmesano	Arroz con pimientos y parmesano	Risotto ala parmesana	Pure de Auyama
Filete de cerdo en salsa a la naranja	Filete de mero	Pechuga de pollo glaseada al vino	Filete de res en salsa de hongos	Filete de chillo

Características de los alimentos a entregar:

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 blancos, Vegetales frescos o hervidos	La proteína de ser carnes magras, blancas, pescados,
Arroz por lo menos dos (2) Opciones	Arroz blanco	Moros, locrios, arroz con vegetales u otros ingredientes
Un (1) tipo de grano,	Habichuelas rojas, blancas, negras, jiras	Guandules, lentejas, arvejas, garbanzos
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, .	En relación con las demás carnes estas deben contener un minino de grasa
Una variedad de ensaladas	Vegetales hervidos o frescos, a la plancha, al grill, o vapor	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, arañitas	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

Los almuerzos serán entregados diariamente en este ministerio 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 un grado más o menos en el caso de los alimentos cocidos o 40 °F.

Para ser servidos preferiblemente chaifin dish o en alguna presentación con capacidad de seis (6) a Diez (10) personas, 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, con un menú de balance nutricional y opciones de variedad, con alto estándar de calidad (buen aspecto visual, olor y sabor).
- 2) Entrega puntual, antes de las 11:30 am de cada día para los almuerzos, los días indicados en las especificaciones dadas.
- 3) Entrega durante un periodo de seis (6) meses o 26 semanas, 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,

José Ramón Cerda
Director Administrativo

JRC/mo