



**Especificaciones Técnicas**  
**Referencia: SDS-DAF-CM-2022-0008**

| Ítem | Código   | Descripción  | Unidad de Medida | Cantidad Solicitada |
|------|----------|--|------------------|---------------------|
| 1    | 90101701 | CONTRATACION DE ADMINISTRACION DE CAFETERIA CON SERVICIO DE CATERING | UND              | 1                   |

**Descripción del Servicio**

Contratación de Administración de Cafetería con Servicio de Catering incluye almuerzo tipo buffet, postres y bebidas para uso del personal de esta institución, a partir de la emisión de la orden de servicio por 6 meses y/o hasta agotar el monto contratado, liquidables contra factura.

**Condiciones para contratar**

- El monto total de la contratación se establece en **RD\$1,200,000.00 (Un millón doscientos mil pesos dominicanos con 00/100) con itbis incluido**. Debe especificarlo en el **Sobre B, formulario SNCC.F.033**. El proveedor que no cotice de la manera solicitada será descalificado sin más trámites.
- El oferente debe especificar el **precio por servicio de catering plato del día, jugo y postres** en el **Sobre B, no Subsanable**. El proveedor que no cotice de la manera solicitada será descalificado sin más trámites.
- Cantidad de almuerzo programado de lunes a viernes (laborables) de 70 a 90 almuerzo diario, para el personal de esta institución.
- El proveedor que no mantenga la calidad de los servicios a través del tiempo la Superintendencia se reserva el derecho de cancelar el contrato.
- El proveedor deberá preparar los alimentos en las instalaciones de la Superintendencia de Seguros.

**Alcance del Servicio a Contratar**

El adjudicatario tendrá a su cargo la administración de la cafetería, elaboración, expendio y facturación de almuerzo empresarial en presentación tipo buffet. El servicio de elaboración de todos los alimentos deberá ser realizado en las instalaciones que para tales fines dispone esta Superintendencia de Seguros, cumpliendo con las especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Condiciones.

El proveedor debe ofrecer un (1) menú Normal o Estándar diario variado:

- Tres (3) carnes o pescado
- Dos (2) Arroces
- Dos (2) Ensaladas
- Víveres
- Legumbres
- Pastelones
- Acompañantes

| Modelo del menú estandar del plato del día |                        |   |                           |                    |                           |                   |
|--|------------------------|---|---------------------------|--------------------|---------------------------|-------------------|
| ARROZ/CEREALES                             | VIVERES                | CARNES/PESCADOS                                 | LEGUMBRES                 | ENSALADAS          | ACOMPAÑANTES              | PASTELONES        |
| Arroz blanco                               | Mangú de plátano verde | Pollo al horno                                  | Habichuela gira guisada   | Verde              | Arepitas de maíz          | Platano maduro    |
| Moro de habichuela negra                   | Mangú de guineo verde  | Cerdo guisado                                   | Habichuela blanca guisada | Rusa               | Arepitas de yuca          | Berenjenas        |
| Moro de guandules                          | Pure de yautia         | Pollo guisado/frito                             | Habichuela negra guisada  | Hervida            | Platano maduro fritos     | Lasagna pollo     |
| Locrio pollo, chuleta, costillitas         | Pure de auyama         | Fajitas de pollo o res                          | Habichuela roja guisada   | Pasta              | Platano maduro al caldero | Lasagna res       |
| Arroz con maíz                             | Pure de Papas          | Chuleta a la plancha/ frita /guisada /agridulce | Guandules guisado         | Capresa            | Yuca frita                | Papas             |
| Arroz primavera                            | Pure de yame           | Pechuga a la crema                              | Lentjas guisada           | Tipiles            | Berenjena toreadas        | Canelones relleno |
| Arroz con puerro                           | Guineo verde hervido   | Bistec enebollado                               | Arvejas guisada           | Sufle de vegetales |                           | Lasagna queso     |
| Chowfan mixtos                             | Platano maduro hervido | Albodigas                                       | Habas guisada             | Cesar              |                           | Harina            |
| Arroz con fideos                           | Batatas hervida        | Bacalao   | Garbanzos guisados        | Mix de lechuga     |                           | Arroz             |
| Moro de habichuela rojas                   | Yuca hervida           | Pescado a la plancha/ empanizado/frito/con coco |                           | Mixta              |                           | Yuca              |
| OTRAS OPCIONES                             |                        |   |                           |                    |                           |                   |
| Sancocho                                   | Sopas                  | Asopado   | ajies rellenos            | Wraps de pollo     | Mondongo                  | Cocido            |

#### Levantamiento de cocina y comedor:

- Los oferentes interesados en presentar propuestas, deberán comunicarse con el Departamento de Compras mediante el correo [vaquino@superseguros.gob.do](mailto:vaquino@superseguros.gob.do) para solicitar una cita para realizar el levantamiento.
- Los levantamientos se agendarán del día **11 al 17 de marzo del año 2022**, con previa autorización del Departamento de Compras y Contrataciones, en horario de 9:00 A.M A 2:00 P.M de lunes a viernes.



## Degustación

- El oferente de realizar una degustación para (8) personas (**No subsanable**). La degustación se hará en la sede de la Institución, ave. México No.54 Gazcue. El oferente que no realice la degustación será descartado sin más trámite.
- Solicitar cita previa por correo electrónico: [vaquino@superseguros.gob.do](mailto:vaquino@superseguros.gob.do).
- La degustación será desde el día **14/3/2022 hasta el día 17/3/2022**, en horario de 11:00 A.M. hasta las 2:30 P.M., con previa planificación.
- Se estará evaluando la presentación, sabor, puntualidad y calidad del servicio.
- La degustación incluye: Catering tipo buffet (mínimo dos variedades de carne, pastelón, arroz, ensalada, víveres, frituras, guarniciones, legumbres), postres y bebidas fría.

| ENCUESTA DE CALIDAD PROCESO SDS-DAF-CM-2022-0008                   |
|--|
| Escala de importancia siendo 1 el menor y 5 el mayor en puntuación |
| 1- PRESENTACION DE LOS PLATOS                                      |
| 2- CALIDAD Y FRESCURA DE LOS ALIMENTOS                             |
| 3- CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS                                   |
| 4- SABOR DE LA COMIDA  |
| 5- HIGIENE Y PRESENTACION DEL MONTAJE                              |
| 6- PUNTUALIDAD Y RESPONSABILIDAD EN EL TIEMPO DE ENTREGA           |
| 7- SABOR DE LOS POSTRES Y JUGOS                                    |

## Responsabilidades y Obligaciones del proveedor especificarlo en el formulario F.034 Oferta Técnica SOBRE A:

1. El proveedor ofrecerá sus servicios de comedor y cocina de lunes a viernes en horario de 7:30 A.M. a 3:00 P.M.
2. Deberá entregar a la Dirección de Recursos humanos todos los viernes el menú correspondiente a la semana siguiente.
3. Deberá publicar el menú en un sitio visible del comedor.
4. Disponer del personal suficiente que garantice el buen funcionamiento del servicio, con calidad, higiene, en la cantidad adecuada y en el momento oportuno.
5. Suministrar a su personal los uniformes y calzados especializados, los cuales serán reemplazados oportunamente.
6. Contar con el personal de limpieza del área de cocina y servicio, incluyendo los insumos necesarios para tales fines.
7. No utilizar para la producción de alimentos, saborizantes y condimentos artificiales.
8. Observar el debido respeto a las normas de higiene en el manejo y manipulación de alimentos.
9. Realizar la compra y almacenaje de las materias primas, materiales y suministros utilizados en la elaboración y servicio de la comida.
10. Suministrar al personal la indumentaria necesaria de protección que se requiere para el desarrollo de sus labores (Guantes, Gorros, Mascarillas, Delantales entre otros.)
11. Programar limpieza y desinfección diariamente del área de cocina y comedor: pisos, paredes internas, mesas, sillas, mostradores, equipos de cocina etc.
12. Evitar reusar aceites comestibles
13. Utilizar adecuadamente los productos químicos de limpieza.
14. El almacenaje de productos de limpieza deberá estar totalmente separados de las materias primas de alimentos.

15. Cualquier reparación de maquinarias y equipos correrá por cuenta del proveedor adjudicatario.
16. Deberá hacerse una limpieza profunda.
17. Entregar los equipos y utensilios a la Superintendencia de Seguros en las mismas condiciones entregada al adjudicatario.

#### **Responsabilidades y Obligaciones de esta Superintendencia de Seguros**

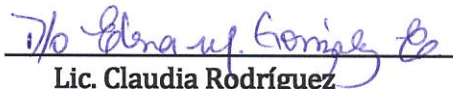
1. Suministro de energía eléctrica
2. Suministro de agua para instalaciones del área de la cocina, comedor y baños.
3. Agua para beber
4. Área de cocina
5. Área de comedor
6. Velar por el mantenimiento de controles en cuanto a la inocuidad, calidad y cantidad de los alimentos preparados, según lo establecido en este pliego de condiciones.
7. Fumigación semanal para el control de plagas.
8. Instalaciones de suministro de Gas (Tanque, medidor, tuberías etc.)
9. Activos Fijos de cocina: instalaciones adecuada para la preparación de alimentos, equipos para refrigerar los alimentos y utensilios de cocina (platos, calderos, cuberterías, bandejas, vitrina, sillas, mesas, aire acondicionado entre otros) para facilidades del proveedor.
10. Realizar inventario para entrega y recepción al finalizar contrato de los equipos y utensilios entregado al adjudicatario en las condiciones suministradas.

Los peritos manifiestan su conformidad a dicha Especificaciones Técnicas para **la Contratación de Administración de Cafetería con Servicio de Catering** para uso del personal de esta dependencia gubernamental en fecha 04 de marzo del año dos mil veintidós (2022), siendo las diez de la mañana (10:00 A.M.), y así firman,



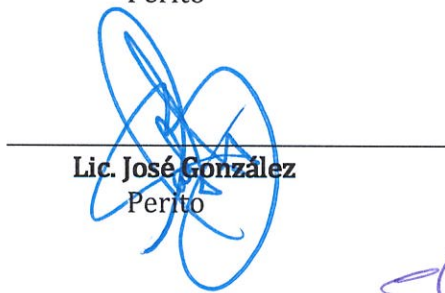
**Licda. Claudia García**

Perito



**Lic. Claudia Rodríguez**

Perito



**Lic. José González**

Perito



**Lic. Jorge Mella**

Perito



**Licda. Estefany Indira Pujols Castillo**

Perito

Va. -