

PLANTILLA PARA LA ELABORACIÓN DE LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR) PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

1. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

1.1 Nombre del servicio a contratar:

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 por un período de un (1) año para los diferentes grupos ocupacionales como parte de los beneficios institucionales otorgados a los empleados de este ministerio.

1.2 Antecedentes:

El MICM busca impulsar el desarrollo de la industria, el comercio y las Mipymes, facilitando su crecimiento sostenible y la generación de empleos de calidad, mediante el diseño y ejecución de políticas públicas y la regulación eficiente de las actividades productivas, propiciando la competitividad de esos sectores. El Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM) posee un compromiso inexorable con la lucha contra la corrupción, la transparencia, la institucionalidad, y la ética en la gestión pública.

Entendiendo que el capital humano es indispensable para el logro de los objetivos institucionales y que este es el mayor activo que posee el ministerio, desde la Dirección de Recursos Humanos nos esforzamos en ofrecer mejores incentivos a nuestros colaboradores con el propósito de promover ahorro en sus costes diarios, y promover la motivación a través del otorgamiento de beneficios adicionales.

1.3 Objetivo general de la contratación:

El objetivo es contratar el 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.

1.4 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 1,200 colaboradores por día, por un período de un (1) año, por un monto de hasta Ochenta Millones de pesos dominicanos (RD\$80,000,000.00); como parte de los beneficios institucionales otorgados.

1.5 Alcance del servicio a ser contratado:

El servicio 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.
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.
6. Visualizar el tiempo de entrega de los servicios de comida.
7. Seguimiento on line de la ruta de pedidos.
8. Disponibilidad de pedidos de hasta Mil Doscientos (1,200) raciones por día, disponibles para ser despachadas a colaboradores del MICM.
9. 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.
10. 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.
11. Sistema automatizado de facturación de almuerzos y cenas por usuario registrado.
12. Sistema que permita elaborar reporte de consumo por usuarios inscritos.
13. Sistema que permita elaborar reporte de tipos de platos consumidos por usuario registrado.

A. 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 las instalaciones del Ministerio de Industria, Comercio y MiPymes (MICM), ubicado en la Avenida 27 de Febrero No. 306, Santo Domingo, para los casos que correspondan.
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 que no excedan) hora luego de realizado el pedido.

1.6 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 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 en el literal A de la sección 2.9 del presente pliego de condiciones.

1.7 Habilidades y competencias del oferente:

N/A

1.8 Productos esperados:

Oferta Gastronómica

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 comida (criolla, italiana, americana y mexicana).

1.9 Cronograma de entregables de los servicios:

| Servicios de Almuerzos y Cenas para los Colaboradores del Ministerio De Industria, Comercio y Mipymes (MICM) mediante el uso de una plataforma | | | |
|--|--|------------------|----------|
| Ítem | Servicio | Unidad De Medida | Cantidad |
| 1 | Servicios de Almuerzos y Cenas para los Colaboradores del Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM) mediante el uso de una plataforma Web | Mes | 12 |

1.10 Lugar de trabajo o ejecución del servicio:

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.

1.11 Responsable de la coordinación y supervisión de la consultoría por parte del MICM:

- Nombre y apellido: Maria García Alvarez
- Cargo: Encargada de Relaciones Laborales
- Correo electrónico: maria.alvarez@micm.gob.do
- Teléfono de contacto: (809) 470-2968

1.12 Perito designado:

- Nombre y apellido: Wanda M. Dorville
- Cargo: Especialista Sectorial
- Correo electrónico: wanda.dorville@micm.gob.do
- Teléfono de contacto: (829) 748-3188

2. CRITERIOS 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 comidas principales contando con amplios estándares de higiene y calidad :

1. Menú Comida Criolla

- Opción 1: Platos del día: Carnes/proteína, granos, guarniciones (arroz, víveres, etc.) y ensaladas.
- Opción 2: Caldos (Sancocho, sopa, mondongo, etc.)
- Opción 3: Pica pollo (con diferentes guarniciones).
- Opción 4: Pechurina con diferentes guarniciones).
- Opción 5: Mofongo

2. Menú Comida Italiana

- Opción 1: Pastas (al menos tres variedades de pastas).
- Opción 2: Pizzas (al menos un ingrediente)
- Opción 4: Ensalada caprese.
- Opción 5: Lasaña.

3. Menú Comida Americana

- Opción 1: Hamburguesas
- Opción 2: Cortes de carnes
- Opción 3: Sándwiches.
- Opción 4: Wraps.

4. Menú Comida Mexicana

- Opción 1: Tacos.
- Opción 2: Quesadillas.
- Opción 3. Nachos
- Opción 4. Burritos
- Opción 5: Ensalada César.

3. PRESUPUESTO ESTIMADO

Este servicio será contratado por un monto de hasta Ochenta Millones de pesos dominicanos (RD\$80,000,000.00).

4. CONDICIONES DE PAGO

Los pagos se realizarán de forma mensual contra presentación de factura.

5. DURACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La contratación de los servicios de almuerzos y cenas mediante el uso de plataforma web será por un periodo de un (1) año, contados a partir de la suscripción y registro del contrato pudiendo adendarse conforme necesidad.

