Especificaciones Técnicas –
DGII-CCC-CP-2022-0024.

"Contratación del servicio de alimentos mediante plataforma web multiproveedores (Dirigido a Mipymes).".

Gerencia de Recursos Humanos
Departamento de Bienestar Laboral
Unidad de Alimentos y Bebidas

1 Especificaciones Técnicas

1.1 Descripción del Servicio.

Constituye el objeto de la presente convocatoria la *"Contratación del Servicio de alimentos mediante Plataforma Web Multiproveedores"* de acuerdo con las condiciones fijadas en las siguientes Especificaciones Técnicas.

Ítem	Descripción	Cantidad
1	**Contratación de plataforma multiproveedor para el servicio de alimentos** de los colaboradores de la sede central y localidades de la zona metropolitana, según lo siguiente: ➢ Suministro de almuerzos en las modalidades: • Entregados a domicilio preenvasado en las instalaciones de la institución. • Tipo buffet servidos en las instalaciones del comedor la institución. • Modalidad de Take Out. ➢ Suministro de desayuno tipo buffet servidos en las instalaciones del comedor la institución.	Hasta agotar monto presupuestado (RD$5,200,000.00).

La contratación de plataforma web de administración de beneficios para alimentos que ordenen los colaboradores donde puedan ser posteriormente descontados por nómina. La plataforma emitirá una factura unificada por el total de los consumos que realicen los colaboradores en los diferentes restaurantes.

En caso de que la DGII incluya proveedores para el servicio Buffet que no esté dentro de la cartera de la plataforma, se hará responsable de la comisión de la misma.

1.2 Requisitos

Requisitos del Proveedor del Servicio	
RPS01	Capacitación y/o entrenamiento especializado a los usuarios de la Plataforma WEB de la DGII.
RPS02	Control máster que brinde acceso al manejo de la plataforma por el personal designado y autorizado a su uso por la DGII.
RPS03	Flexibilidad para ampliar o limitar beneficios a los usuarios según la política interna establecida.
RPS04	Supervisión de los servicios de las empresas que preparan los almuerzos y bebidas.
RPS05	Disponibilidad de la plataforma para brindar el servicio de almuerzos en horario laboral (lunes a viernes) y en horario extendido que incluya los fines de semana y feriados.
RPS06	Los proveedores de almuerzos que sean parte de la plataforma deben estar localizados dentro de los límites del gran Santo Domingo, con cercanía a la localidad donde brinden servicios de no más de 30 minutos de distancia (tipo delivery).
RPS07	Facturar los servicios de almuerzos y bebidas de manera tal que permita el pago de forma dual (por medio de factura por el crédito otorgado a cada empleado y por medio de factura por el límite de la compensación reconocido a favor de cada empleado).

RPS08	Facilidad de cambio de cualesquiera de los suplidores y posible actualización e inclusión a solicitud de la DGII de nuevos suplidores a la oferta de la plataforma.
RPS09	La empresa debe contar con instalaciones, equipos y personal adecuado para el manejo de la plataforma en caso de eventualidad.
RPS10	La empresa tendrá bajo su responsabilidad la supervisión de los servicios que brinden las empresas afiliadas a la plataforma.

Requisitos para la plataforma	
RP01	Acceso a través de cualquier dispositivo electrónico con internet.
RP02	Disponibilidad 24 horas para consultas.
RP03	Disponibilidad para solicitar pedidos durante las horas que se determinen.
RP04	Realizar facturación única a través de la plataforma, con los soportes de consumo.
RP05	Permitir la creación de perfiles (usuarios y contraseña).
RP06	Apertura de línea de crédito o disponibilidad de compensación.
RP07	Manejo de los límites de consumo por empleado.
RP08	La plataforma deberá tener el límite de crédito por colaborador y reflejar el subsidio que otorga la institución.
RP09	Generar reportes de consumo donde se trasparente la parte a subsidiar por la institución y el descuento a realizar por nómina.
RP10	La plataforma debe de visualizar el menú de los restaurantes seleccionados que contengan imágenes de platos, precios y ofertas especiales, donde los usuarios puedan seleccionar el almuerzo de preferencia.
RP11	Sistema automatizado de pedido de almuerzo por empleado y que permita hacer cualquier cambio dentro de los menús disponibles antes de cerrar la orden.
RP12	Sistema automatizado de facturación de almuerzo por empleado.
RP13	Sistema que permita facturación mensual de todos los servicios de almuerzos ofrecidos a los empleados para facilitar los descuentos vía nómina.
RP14	Sistema que permita elaborar reporte de consumo por empleado.
RP15	Sistema que permita elaborar reporte de tipos de platos consumidos por localidad, proveedor y fecha.
RP16	Presentar un mínimo de 3 opciones de restaurantes, al menos uno debe ofrecer el servicio de plato del día.
RP17	Contar con usuario empresarial para pedidos de almuerzo para entrenamientos, reuniones o visitantes.
RP18	Suministrar instructivo de uso de la plataforma

Requisitos para los restaurantes afiliados (A ser evaluado luego de la adjudicación de la plataforma).	
RR01	Certificados por el Ministerio de Salud Pública.
RR02	Capacidad de entrega en diferentes horarios.
RR03	Entrega de los almuerzos en empaques desechables y contar con cuberterías desechables y servilletas.
RR04	Los almuerzos deberán estar identificados por colaborador y nombre del restaurante.
RR05	Suplir comida tipo empresarial que presente un mínimo de diez variedades en su menú por día.
RR06	Tener capacidad para suplir aproximadamente de 230 a 320 comidas y desayunos diarios (Sólo aplica para los restaurantes a ofrecer el servicio tipo Buffet)

Requisitos para los restaurantes afiliados (A ser evaluado luego de la adjudicación de la plataforma).	
RR07	Entregar los almuerzos en empaques desechables con cuberterías desechables y servilletas.
RR08	Deben venir empacadas en envases: Resistente al vapor, humedad y grasa. Biodegradables y reciclables. Fáciles de apilar.
RR09	Los almuerzos y bebidas deberán tener una presentación higiénica, ser empacados y sellados individualmente para evitar derrames.
RR10	Cada empaque debe estar identificado con el nombre, cargo, área/departamento y código de referencia del solicitante/empleado.
RR11	Los almuerzos y bebidas deben contar con estándares de calidad y variedad.
RR12	Los almuerzos o combinaciones de estos deberán ser variados y balanceados en las proporciones alimenticias.
RR13	Las instalaciones donde se elaboren los almuerzos y bebidas deben de cumplir con toda las normas y disposiciones de salubridad vigentes.
RR14	Contar con los equipos necesarios y en buen estado para la preparación de estos.
RR15	Los insumos y agua utilizados en la elaboración de los almuerzos y bebidas deben ser de calidad y cumplir con los estándares de salubridad.
RR16	Es responsabilidad de los proveedores afiliados el control y gestión de todos los residuos que se generen producto de la gestión de los servicios brindados tales como desechos sólidos, envases y otros componentes (Sólo aplica para el restaurant que trabaje la modalidad tipo Buffet).
RR16	Manipulación y Administración de los Almuerzos y Bebidas por parte de los proveedores afiliados deberán aplicar las disposiciones debajo indicadas, relativas al Control de Riesgos en Alimentos y Bebidas estipuladas en el Decreto No. 528-01, de fecha catorce (14) de mayo del año dos mil uno (2001) que crea el Reglamento General de control de Riesgos en Alimentos y Bebidas en la República Dominicana, a saber: • Los alimentos deben estar debidamente protegidos de cualquier contaminación. • Las comidas semielaboradas (pastas, ensaladas, etc.) deberán mantenerse refrigeradas y consumirse dentro de las 24 horas posteriores a su preparación. • El personal que manipule los alimentos debe estar libre de enfermedades infectocontagiosas y cumplir con los controles periódicos exigidos por las autoridades del Ministerio de Salud Pública. • El personal que manipule los alimentos debe usar guantes, gorros, mascarillas y todo tipo de articulo que garantice la protección del contacto con los alimentos.

1.2.1 Oficinas

Población total por localidad y los consumos promedios, tal como se presenta en las siguientes tablas.

Cantidad de Empleados	
Oficina	Cantidad
Sede Central	1,609
Administración Local Abraham Lincoln	47
Centro de Servicio de Villa Altagracia	5
Administración Local Herrera	65
Administración Local La Feria	68
Estafeta La Feria	2
Administración Local Los Minas	41
Sección Personalizados VHM Los Minas	8
Administración Local Los Próceres	75
Administración Local Máximo Gómez	38
Estafeta Puerto Santo Domingo San Carlos	6
Administración Local San Carlos	107
Centro de Servicio Local Monte Plata	8
Administración Local Villa Mella	42
Estafeta Puerto Sansouci Zona Oriental	3
Administración Local Zona Oriental	62
Sección Centro de Transacciones Múltiples de VHM	35
Departamento de Vehículos de Motor	84

1.3 Coordinación, Supervisión e Informes

El Proponente que resulte Adjudicatario deberá coordinar sus actividades con *el Coordinador de Alimentos y Bebidas*.