



REPÚBLICA DOMINICANA  
**PODER JUDICIAL**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PROVISIÓN DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA  
Y EL CONSEJO DEL PODER JUDICIAL.**

**CONSEJO DEL PODER JUDICIAL  
MAYO DE 2024**

## 1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suplidores para alimentos empresariales (incluyendo desayunos, almuerzos y refrigerios) para la Suprema Corte de Justicia, el Consejo del Poder Judicial y/o sus dependencias.

## 2. ALCANCE DE CONTRATACIÓN

Contratar proveedores para el suministro de setecientas (700) raciones de alimentos empresariales (incluyendo refrigerios, almuerzos y desayunos) en un período de 6 meses o hasta agotar el total del monto contratado, para el uso de la Suprema Corte de Justicia, el Consejo del Poder Judicial y/o sus dependencias.

## 3. FUENTE DE RECURSOS

La contratación prevé un monto RD\$1,455,000.00 (un millón cuatrocientos cincuenta y cinco mil pesos con 00/100) contemplados en el PACC-2024 de la Gerencia de Protocolo.

## 4. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

### TIPO DE SERVICIO

Los suplidores adjudicados deberán proveer alimentos y bebidas a requerimiento de la Gerencia de Protocolo hasta el monto contratado por lote, a saber:

TABLA DE RACIONES				
LOTE	REGLÓN	CANTIDAD (UND. RACIONES)	MONTO POR RACIONES (RD\$)	TOTAL RD\$
1	Desayuno VIP / Ejecutivo	50	1,500.00	75,000.00
2	Almuerzo VIP	50	6,000.00	300,000.00
3	Almuerzo Ejecutivo	200	3,000.00	600,000.00
4	Refrigerio VIP / Ejecutivo	400	1,200.00	480,000.00
		<b>700</b>	<b>TOTAL RD\$</b>	<b>1,455,000.00</b>



## DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

A continuación, detallamos los distintos lotes que componen el servicio objeto de la contratación.

LOTE	DESCRIPCIÓN
1	<b>Desayuno VIP / Ejecutivo</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tres (3) opciones de fruta</li><li>• Víveres</li><li>• Tres (3) opciones de guarnición (incluir opciones veganas, sin lactosa y sin gluten)</li><li>• Dos (2) opciones de bollería (pan)</li><li>• Yogur</li><li>• Cereal</li><li>• Estación líquida: café, té, leche entera, chocolate y leche vegetal.</li></ul> Dos (2) opciones de jugo natural.
2	<b>Almuerzo VIP, de tres tiempos, plateado:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Entrada</li><li>• Plato Fuerte (puede incluir dos opciones de plato fuerte)</li><li>• Postre (incluir opciones sin lactosa)</li><li>• Estación líquida: café, té, leche entera, chocolate y leche vegetal.</li><li>• Dos (2) opciones de jugo natural.</li></ul>
3	<b>Almuerzo Ejecutivo, tipo buffet</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dos (2) opciones de ensalada</li><li>• Dos (2) opciones de proteína</li><li>• Dos (2) opciones Plato Fuerte</li><li>• Dos (2) opciones de postre</li><li>• Estación líquida: café, té, leche entera, chocolate y leche vegetal.</li><li>• Dos (2) opciones de jugo natural.</li></ul>
4	<b>Refrigerio VIP/EJECUTIVO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 variedades de bocadillos</li><li>• 3 opciones de Frutas /Una (1) opción dulce</li><li>• Estación líquida: café, té, leche entera, chocolate y leche vegetal.</li><li>• Dos (2) opciones de jugo natural.</li></ul>

**Nota importante:**

- **En el requerimiento se podrá incluir provisión de servicio de montaje, camareros, cubertería, mantelería, cristalería y presentación de los alimentos en Chef In Dish.**
- Los alimentos podrán ser solicitados pre-empacados, montaje tipo buffet o plateados.
- Las raciones alimenticias serán provistas a solicitud de la Gerencia de Protocolo, según agenda de actividades hasta agotar el monto contratado. En el requerimiento se indicará para cuantas personas será provisto el servicio.

**5. PRESENTACIÓN DE REFRIGERIOS VIP PREEMPACADOS**

Para el caso de que el requerimiento sea de bocadillos empacados, la presentación de estos será en cajas de cartón con cuatro (4) variedades de bocadillos salados y una dulce. Igualmente, el jugo debe presentarse envasado en botella plástica de doce onzas (12 Oz.).

SÓLIDO	LÍQUIDO
	

**5.1. PRESENTACIÓN DE ALMUERZOS, DESAYUNOS Y REFRIGERIOS VIP/EJECUTIVOS**

La presentación de estos puede ser en bandejas o servidos en Chef In Dish, como se muestra en el cuadro siguiente:

ALIMENTOS EN BANDEJA	ALIMENTOS EN CHEF IN DISH
	

## 6. DESTINO DE ENTREGA

La prestación de servicios se hará en las dependencias del Poder Judicial del territorio del Distrito Nacional, a petición de la Gerencia de Protocolo.

- a) Horario de entrega Desayuno VIP/Ejecutivo: 7:30 a.m. (de lunes a viernes).
- b) Horario de entrega de Almuerzo VIP: 11:30 a.m. (de lunes a viernes).
- c) Horario de entrega de Almuerzo Ejecutivo: 11:30 a.m. (de lunes a viernes).
- d) Horario de entrega de Refrigerios VIP/Ejecutivo: 8:00 a.m. (Horario variable) – (de lunes a viernes).

## 7. DOCUMENTACIÓN PARA PRESENTAR

### Oferta Técnica

- a. Cartas de recepción conforme de servicios de almuerzos o alimentos brindados a empresas privadas o instituciones del Estado.
- b. Certificación BPH en cocinas emitidas por el INDOCAL.
- c. Oferta técnica consistente en un (1) ejemplo de menú por cada tipo de servicios conforme lo requerido en el numeral 4 del presente documento.
- d. Constancia de plan de control de plagas de la empresa donde se encuentran ubicadas la(s) cocina(s) donde serán preparados los alimentos requeridos.
- e. Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.

## 8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

**Con relación a la degustación, deberá ser preparada una muestra de ración para CINCO (5) COMENSALES conforme el detalle siguiente:**

- a. **Menú de Almuerzo VIP, de tres tiempos, plateado:**
  - Entrada
  - Plato Fuerte (puede incluir dos opciones)
  - Postre
  - Estación líquida
- b. **Menú de Almuerzo Ejecutivo, servido en Chef In Dish:**
  - Ensalada
  - Proteína



- Plato Fuerte
- Postre
- Estación líquida

**c. Desayuno VIP/Ejecutivo, servido en Chef In Dish:**

- Fruta
- Víveres
- Guarnición
- Bollería
- Yogur
- Cereal
- Estación líquida

**d. Refrigerio VIP/Ejecutivo, servido en bandejas:**

- Cuatro (4) opciones saladas
- Fruta/Una (1) opción dulce
- Estación líquida

**Los aspectos a evaluar serán:**

- Presentación de los alimentos
- Sabor de los alimentos

**Nota importante:**

- No serán evaluadas propuestas con menú distinto al detallado en las especificaciones.
- Se utilizará una ficha para documentar el proceso de degustación.
- Se agendará una fecha en el cronograma del proceso para recibir las muestras en las instalaciones de la Suprema Corte de Justicia para fines de degustación.

**8.1. LA EXPERIENCIA E IDONEIDAD DE LOS ALIMENTOS SERÁ EVALUADA POR PUNTAJE**

- La puntuación mínima para estar habilitado es de 30 de 40, siempre y cuando obtenga el puntaje mínimo en la degustación para ser habilitado.



EXPERIENCIA	PUNTAJE
<p><b>DEGUSTACIÓN POR CINCO (5) COMENSALES:</b></p> <p>Se requerirá de cada oferente, una muestra de ración de desayuno, almuerzo y refrigerio según el detalle:</p> <p>a) <b>DESAYUNO VIP/EJECUTIVO:</b> 1. Copa de frutas; 2. Mangú de plátano verde (incluir un bowl con cebollas encurtidas); 3. Dip de salmón, alcaparras y cebolla, queso Naturelle y tomates con especias; 4. Opciones de pan, casabe, mantequillas y mermeladas; <b>Estación líquida:</b> Limonada con menta y fresa; jugo de naranja natural, café, leche entera, chocolate y leche vegetal.</p> <p>b) <b>ALMUERZO VIP:</b> 1. <b>Entrada:</b> Catibías rellenas de bacalao; 2. <b>Plato fuerte:</b> a. Falda de Res, acompañada de puré de batata asada y encurtido de cebolla; b. Arepitas rellenas de res. 3. <b>Postre:</b> Tartaleta de chocolate y helado de cacao; <b>Estación líquida:</b> Limonada natural y jugo de fresa natural.</p> <p>c) <b>ALMUERZO EJECUTIVO:</b> 1. Ensalada caprese y ensalada verde; 2. Pechugas de pollo a la Cordon Bleu y Solomillo de cerdo. 3. Arroz con almendras y Crema de auyama; 4. Postres: Marquesa de Guayaba y Pecan Pie; <b>Estación Líquida:</b> Limonada y jugo de chinola.</p> <p>d) <b>REFRIGERIO VIP:</b> a. 1. Finger sándwich de puerro y tocineta; 2. Mini wrap de jamón de pavo, queso mozzarella y lechuga; 3. Mini pinchos capresa; 4. Croquetas de maíz dulce; b. Bandeja de frutas; <b>Estación líquida:</b> Limonada Rosada.</p> <p>1) Logro de evaluaciones satisfacción favorable de los comensales por lote en una puntuación de 6. Puntaje 40.</p> <p>2) Logro de evaluaciones de los comensales por lote en una puntuación de 5 a 5.9. Puntaje 35.</p> <p>3) Logro de evaluaciones de los comensales por lote en una puntuación de 4 a 4.9 Puntaje 30. <b>(mínimo para ser habilitado).</b></p> <p>4) Logro de evaluaciones comensales en una puntuación menor de 4 Puntaje 0.</p>	40



**Nota: Se colocará el promedio del resultado por lote.**

A continuación, las variables que serán evaluadas durante la degustación con cinco (5) comensales, las cuales serán aplicadas para cada ración de comida, es decir, que se obtendrán dos (2) resultados de evaluación por cada comensal por cada oferente:

La tabla de valoración es una escala de tres (3) puntos para cada ración de alimento:

1. Malo
2. Regular
3. Bueno

#### **EJEMPLO:**

<b>CRITERIO</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Presentación			
Sabor			

### **9. ADJUDICACIÓN**

La adjudicación se hará por lotes. Un oferente no podrá ser adjudicado por más de 1 lote, salvo que los demás oferentes no cumplan con lo requerido.

La adjudicación se efectuará por lote al oferente que: 1) cumpla en cuanto a los documentos técnicos a presentar, 2) que haya sido habilitado con el puntaje mínimo establecido 3) **obtenga la mayor puntuación** en la degustación.

### **10. VIGENCIA DEL CONTRATO**

El suministro de los servicios de refrigerios, almuerzos y desayunos tendrá una duración de 6 meses o hasta agotar la partida presupuestaria disponible.



REPÚBLICA DOMINICANA  
**PODER JUDICIAL**

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA Y EL CONSEJO DEL PODER JUDICIAL.

---

## **11. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO**

Crédito a treinta (30) días contra emisión de orden de compra, entrega de la factura generada mensualmente, con comprobante gubernamental e impuestos al día.

Firmado por:

**José R. Cruz Velázquez**  
Perito

**Marta Leonor Pérez**  
Perito

**Manuel E. Pérez Báez**  
Perito

**Javier Cabreja Polanco**  
Coordinador General de  
Comunicaciones y Asuntos Públicos