

CATERING PARA ACTIVIDAD “LA SOBREMESA”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CRITERIOS DE CALIDAD A CONSIDERAR

I. Tiempo de implementación:

Durante diez (10) meses: marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre 2021. Con una frecuencia bimensual (dos actividades al mes).

**Fecha de inicio de servicio viernes 05, marzo 2021*

II. Cantidades:

- Veinte (20) actividades durante el tiempo del contrato.
- Una actividad conlleva la entrega de quince (15) raciones. (Cantidad variable a solicitud por imprevistos).

III. Referencia de almuerzos:

Cada servicio debe incluir plato fuerte, acompañante, postre y una bebida de acuerdo con lo que sigue a continuación:

PLATO FUERTE	<ul style="list-style-type: none">• Opción A:<ol style="list-style-type: none">1. Hamburguesas en pan popi de pollo a la plancha con tomate, lechuga repollada, cebolla caramelizada, pepinillos, bacon y queso.2. Hamburguesas en pan popi res mechada con tomate, lechuga repollada, cebolla caramelizada, pepinillos, bacon y queso.• Opción B:<ol style="list-style-type: none">1. Wraps hechos en masa de trigo de jamón de pavo y queso danés o gouda, con lechuga repollada, cebolla caramelizada y bacon.2. Wraps hechos en masa de trigo de crema de pollo con puerro y maíz con lechuga repollada, cebolla caramelizada y bacon.• Opción C:<ol style="list-style-type: none">1. Sándwich en pan baguette de jamón de pavo y queso mozzarella, pollo y queso danés o gouda, pollo desmenuzado, jamón de pavo y queso danés o gouda (Club sándwich).
ACOMPÑANTE	<ul style="list-style-type: none">• Opción A: Chips de papas fritas• Opción B: Chips de Batatas• Opción C: Chips de pan pita
SALSA	<ul style="list-style-type: none">• Opción A: Salsa honey mustard

CATERING PARA ACTIVIDAD “LA SOBREMESA”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	<ul style="list-style-type: none">• Opción B: Salsa alioli de cilantro• Opción C: Salsa chimi-mayo
POSTRE	<ul style="list-style-type: none">• Opción A: Brownie• Opción B: Cheesecake con topping de chinola• Opción C: Mini pie de limón.
BEBIDA	<ul style="list-style-type: none">• Opción A: Jugos naturales (Naranja, fresa, limón o guayaba).• Opción B: Refrescos (Coca-cola, Sprite, Country Club).• Opción C: Agua saborizada
HIELO	<ul style="list-style-type: none">• Nevera con hielo para capacidad 15 personas.

IV. Desechables:

DESECHABLES	<p>Papel estampado tipo papel periódico de base, envase plato fuerte negro. Envase para salsas, servilletas cuadradas doblas en triangulo, vasos No. 10.</p> <p><i>Ver referencias en la forma de entrega (presentación).</i></p>
--------------------	---

V. Forma de entrega:

Hora de entrega	12:15 p.m.
Lugar de entrega	Edificio Suprema Corte de Justicia, 2do. Piso. Avenida Enrique Jiménez Moya 1485, Santo Domingo
Presentación	<ul style="list-style-type: none">• Cajas tipo lunchbox tamaño 10" x 8". Opciones: blanca o color kraft:

CATERING PARA ACTIVIDAD "LA SOBREMESA"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



Modelos

- Cada caja tipo lunchbox debe estar decorada con un lazo azul marino y un tag tamaño 4x5" con el mensaje: "La Sobremesa" y el logo del Poder Judicial.



Modelo

- **Botella de plástico para bebida:**
Tamaño 16 oz.







Modelo

- **Envase para salsas:**




CATERING PARA ACTIVIDAD "LA SOBREMESA"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	 <p data-bbox="1198 432 1286 457">Modelo</p>
<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="527 468 860 493">• Envase para plato fuerte:	 <p data-bbox="1198 789 1286 814">Modelo</p>
<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="527 825 860 850">• Bolsa plástica para chips:	 <p data-bbox="1198 1329 1286 1354">Modelo</p>
<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="527 1365 1161 1459">• Papel para comida: Tamaño aprox: 30 x 29 cm. COLOR: estampado papel periódico, blanco y negro	

CATERING PARA ACTIVIDAD “LA SOBREMESA”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	 <p style="text-align: right;">Modelo</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Servilletas cuadradas: <p style="text-align: right;">Modelo</p>
	<ul style="list-style-type: none">• Impresión de individuales en tamaño 11cm x 17cm, según el arte enviado. <p style="text-align: right;">Modelo</p>

VI. Forma de pago:

Pago cada 30 días una vez recibida la factura del servicio prestado y recibido conforme por parte del área.

VII. Flexibilidad por parte del suplidor:

Tiempo para cambios o cancelaciones del servicio de 12 a 24 horas.

VIII. Requerido al oferente:

- TSS al día
- DGII al día
- Puntualidad

CATERING PARA ACTIVIDAD “LA SOBREMESA”

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Impuestos al día
- Degustación y presentación según los criterios por los peritos.
- Registro de proveedor del estado al día
- Factura con comprobante gubernamental
- Carta de referencias de servicios anteriores brindados
- Entrega del servicio a domicilio en el lugar de entrega referido y los días coordinados.

IX. Criterios de presentación a evaluar:

EVALUACIÓN POR LOS PERITOS					
Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una “X” en el cuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada enunciado:	1	2	3	4	5
¿Se ha presentado la comida de acuerdo con lo solicitado?					
Evalúe el sabor del plato fuerte					
Evalúe la porción del plato fuerte					
¿El punto de cocción de los alimentos era el conveniente?					
Evalúe el sabor del acompañante					
Evalúe la porción del acompañante					
¿Se ha presentado la bebida de acuerdo con lo solicitado?					
La disponibilidad de salsa., ¿era correcta?					
La disponibilidad de utensilios, servilletas., ¿era correcta?					
Comentarios:					
LEYENDA 1= Muy insatisfecho; 2 = Insatisfecho; 3 = Ni satisfecho ni insatisfecho; 4 = Satisfecho; 5 = Muy satisfecho					

X. Peritos:

Stephanie Villanueva	Gerente Evaluación de Desempeño y Clima Organizacional
Fredelissa Medina	Gerente Comunicación Interna
Alejandro Camilo	Gerente Logística y Servicios Generales
Dinánllelyn Acosta	Coordinadora de Bienestar y Beneficios
Moisés López	Analista Bienestar y Beneficios
Larissa Jiménez	Secretaria (o) Auxiliar III