



REPÚBLICA DOMINICANA
PODER JUDICIAL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PROVISIÓN DE
ALMUERZOS O CENAS EN EL MARCO DE REUNIONES PARA
SOCIALIZAR LA ESTRATEGIA INSTITUCIONAL CON JUECES(AS) Y
COMUNIDAD JURÍDICA

República Dominicana

Fecha de documento: 16/2/2024

Versión 1.0

1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de servicios de almuerzos o cenas en el marco de reuniones para socializar la estrategia institucional de la Suprema Corte de Justicia y sus dependencias.

2. ALCANCE DE CONTRATACIÓN

Contratar proveedor para el suministro de alimentos Ejecutivos (incluyendo de manera no limitativa almuerzos o cenas) en un período de 2 meses o hasta agotar el total del monto contratado, para el uso del Consejo del Poder Judicial y sus dependencias.

3. FUENTE DE RECURSOS

La contratación prevé un monto RD\$1,500,000.00 (un millón quinientos mil pesos con 00/100) contemplados en el PACC-2024, con el número de CUR: 241040016.

4. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

A continuación, detallamos las especificaciones producto de esta contratación:

No.	Tipo plato principal	Componentes	Opciones Diarias	Tipo de preparación
1	Tradicional / vegano o bajo en calorías	Dos (2) porciones de una opción de proteína	Una (1) opción de carne blanca	Tradicional
			Una (1) opción de carne roja	Tradicional
			Una (1) opción de pescado o marisco	Baja en caloría
			Una (1) opción de proteína vegetal	Vegana
			Nota: Una de las opciones de carne roja o blanca puede ser sustituida por sopas o caldos, que contemplen proteína animal (sancocho, cocido, etc.)	Tradicional
		Una (1) porción de una opción de carbohidrato	Una (1) opción de víveres	Baja en caloría
			Dos (2) opciones de arroz	Tradicional
			Nota: En el caso del arroz blanco debe presentar una opción de granos (habichuelas rojas, negras, blancas, gandules, garbanzos, lentejas, etc.)	Tradicional
		Una (1) porción de una opción de ensalada	Una (1) opción de ensalada	Tradicional
			Una (1) opción de ensalada	Baja en caloría
		Una (1) porción de guarnición	Una (1) opción de guarnición o complemento	Tradicional
		Una (1) porción de postre	Una (1) opción dulce	Tradicional

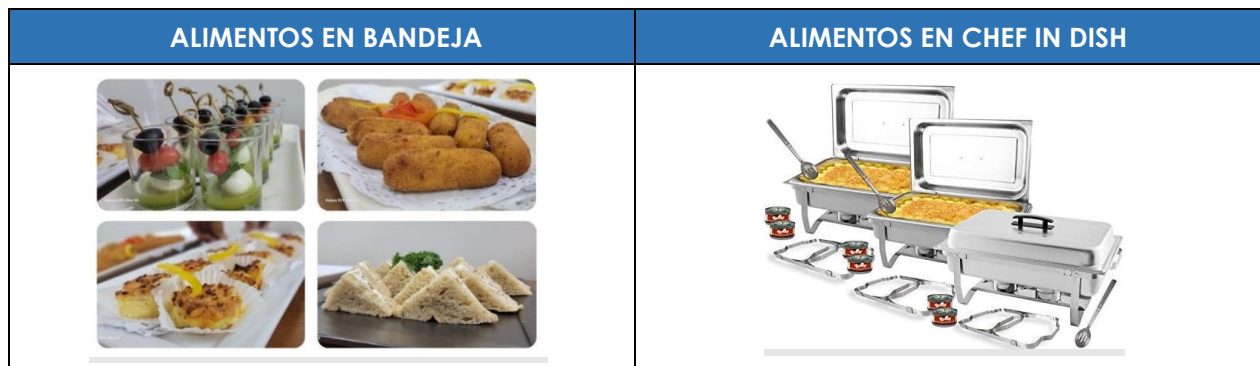
No.	Tipo plato principal	Componentes	Opciones Diarias	Tipo de preparación
2	Estación líquida	Café, té, leche entera, chocolate y leche vegetal. Dos (2) opciones de jugo natural.		

Nota importante:

- **En el requerimiento se deberá incluir provisión de servicio de montaje, camareros, cubertería, mantelería, cristalería y presentación de los alimentos en Chef In Dish ejecutivos.**
- Los alimentos deberán ser presentados en 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.

4.1 PRESENTACIÓN DE ALMUERZOS O CENAS

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



4.2 DETALLES DE LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

La provisión de servicios se llevará a cabo en las dependencias del Poder Judicial, ubicadas en Santo Domingo:

- a) La entidad contratante dispondrá de una plantilla en Excel para que el proveedor haga la carga electrónica del menú semanal de almuerzo.
- b) Las entregas deberán ser realizadas en las localidades previamente coordinadas.
- c) Se requiere que el proveedor transporte los alimentos en termos de conservación que garanticen el mantenimiento de temperatura de las comidas.

5. Oferta técnica

5.1 Documentación para presentar

5.1.1 Oferta Técnica

- a. Un (1) ejemplo de menú por cada tipo de servicios conforme lo requerido en el numeral (tres) 3 el presente documento.
- b. Cartas de recepción conforme de servicios de almuerzos o cenas brindados a empresas privadas o instituciones del Estado.
- c. Certificación BPH en cocinas emitidas por el INDOCAL.
- 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.

5.1.2 Degustación Del Menú

Para realizar una completa evaluación técnica, todos los oferentes que participen deben hacer una degustación de un (1) servicio de cada plato, conforme al siguiente detalle:

- Un plato principal con opciones de preparación tipo "tradicional"
- Un plato principal con opciones de preparación tipo "bajo en calorías" o "vegana"
- Un plato dulce de postre
- Presentación limonada con menta y fresa

Cada servicio deberá ser presentando y emplatado. Los peritos responsables evaluarán la presentación, higiene, organización, frescura, calidad de los alimentos, sabor y condiciones de la entrega.

Lugar de la degustación: Edificio sede del Consejo del Poder Judicial y la Suprema Corte de Judicial, sito en el Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo.

5.1.3 Oferta Económica

El proveedor presentará una cotización estableciendo el precio de referencia de cada almuerzo o cena por personal. Este precio será utilizado como referencia para la facturación. La institución podrá realizar solicitudes que modifiquen el precio unitario, previo acuerdo con el proveedor.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

6.1 Documentación para presentar

a. Un (1) ejemplo de menú por cada tipo de servicios conforme lo requerido en el numeral (tres) 3 el presente documento.	Cumple / No Cumple
b. Cartas de recepción conforme de servicios de almuerzos o cenas brindados a empresas privadas o instituciones del Estado.	
c. Certificación BPH en cocinas emitidas por el INDOCAL.	
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	

6.2 Degustación

Se requerirá de cada oferente, una muestra de ración según el detalle para cada uno de los comensales:

- Un plato principal con opciones de preparación tipo "tradicional"
- Un plato principal con opciones de preparación tipo "bajo en calorías" o "vegana"
- Un plato dulce de postre
- Presentación limonada con menta y fresa

A continuación, los aspectos que serán evaluadas durante la degustación con tres (3) comensales, la cual será aplicada para cada ración de comida.

La tabla de valoración es una escala de tres (3) Puntos por cada perito, para cada ración de alimento:

1. **Malo (1 pto):** Alimentos presentado de manera inadecuado. Exceso o falta moderada de condimentos correspondientes al platillo ofrecido.
2. **Regular (2pto):** Alimentos presentados de manera parcialmente adecuada. Exceso o falta moderada de condimentos correspondientes al platillo ofrecido.
3. **Bueno (3 ptos):** Alimentos presentado de manera adecuada. Nivel de condimentos adecuados al platillo ofrecido.

	CRITERIOS	1	2	3
--	-----------	---	---	---

Un plato principal con opciones de preparación tipo "tradicional"	Presentación			
	Sabor			
Un plato principal con opciones de preparación tipo "bajo en calorías" o "vegana"	Presentación			
	Sabor			
Un plato dulce de postre	Presentación			
	Sabor			
Presentación limonada con menta y fresa	Presentación			
	Sabor			

Nota importante:

- La puntuación mínima para estar habilitado es de 60 de 72 puntos.
- en la degustación para ser habilitado.
- 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.

7. ADJUDICACIÓN

La adjudicación se efectuará a un único proveedor que: 1) cumpla con en cuanto a los documentos a presentar y 2) obtenga el mayor puntaje en la degustación.

8. VIGENCIA DEL CONTRATO

El suministro de los servicios de refrigerios, almuerzos o cenas tendrá una duración de 2 meses o hasta agotar la partida presupuestaria disponible.

9. 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.

10. RESPONSABILIDADES DEL CONTRATISTA

Para provisión del servicio el proveedor adjudicado deberá asegurar el cumplimiento de las siguientes responsabilidades:

- **Indumentaria correcta del Personal:** El personal que manipule y distribuya los alimentos deba vestir la indumentaria adecuada e higiénica para los fines, incluyendo, delantal o mandil, cubre pelo, tapa boca, guantes y calzado cerrado.
- **Método de recepción y verificación de mercancía:** fecha de caducidad vigente (si aplica); color, apariencia y olor de los alimentos aceptables (sin: mohos, restos de insectos, descomposición, mal olor, oxidación, etc.);
- **Vehículos de Distribución de los Alimentos:** los vehículos utilizados para la distribución de los alimentos deben ser cerrados, limpios en las áreas que se utilizan para el transporte de la comida. El personal de transporte y los vehículos deben estar al día con los documentos de ley (seguro y licencia). El personal de transporte y los vehículos deben estar identificados.

El incumplimiento de alguno de los requerimientos establecido podrá conllevar la anulación de la orden sin responsabilidad de la institución.

Autorizado por:

Javier Cabreja

Coordinador General de Comunicaciones y Asuntos Públicos

Peritos:

Manuel E. Pérez Báez

Gerente de Protocolo

Yantia Pascual

Asistente Administrativa

José R. Cruz Velázquez

Asistente Administrativo