



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Especificaciones Técnicas Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

**Suprema Corte de Justicia
Consejo Poder Judicial
16 de enero 2025**



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Especificaciones Técnicas Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

1. NOMBRE DE PROYECTO

Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

2. OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN / CONTRATACIÓN

Contratar un proveedor para suplir raciones de alimentos (almuerzos) para el personal operativo que brindara apoyo logístico en los operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental, periodo de tres (3) meses o hasta agotar el total de las raciones contratadas.

3. FUENTE DE RECURSOS

Monto: RD\$ 1,760,000.00 Contemplado en el PACC 2025. Cur: **251450009.**

4. DESCRIPCION DEL SERVICIO

LOTE	DESCRIPCION	CANTIDAD DE RACIONES A CONTRATAR	CONSUMO DE RACIONES PROMEDIO MENSUAL	COMENTARIO	DIRECCIONES DE ENTREGA
1	ALMUERZOS	5,866	1,888	A SOLICITUD DE LA DIRECCION ADMINISTRATIVA	Suprema Corte de Justicia y Consejo del Poder Judicial. Ave. Enrique Jiménez Moya esq. Juan de Dios Ventura Simó, Centro Héroes Santo Domingo D.N.
					Nave Gestión Documental. Parque industrial Duarte. KM 22 de la Autopista Duarte
	TOTAL	5,866	1,888		



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Especificaciones Técnicas Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

4.1 TABLA DE RACIONES.

DIRECCIONES	DESCRIPCION	CANTIDAD (UND. RACIONES)	PRECIO (UND. RACIONES)	TOTAL
DIRECCION ADMINISTRATIVA (DA) Y GESTION DOCUMENTAL	ALMUERZOS	5,866	300.03	1,760,000.00

- 1) Alimento empresarial (almuerzos)
- 2) Horario de entrega de almuerzos-11:30 a.m. (de lunes a sábados)
- 3) Destino de entrega:
 - Suprema Corte de Justicia y Consejo del Poder Judicial sede principal localizada en el Distrito Nacional. Dirección: Ave. Enrique Jiménez Moya esq. Juan de Dios Ventura Simó, Centro de los Héroes, Santo Domingo, D.N.
 - Nave Gestión Documental. Parque industrial Duarte. KM 22 de la Autopista Duarte.
- 4) 1,888 raciones mensuales promedio (cantidad variable)
- 5) Plazo previo para aceptación de solicitudes de raciones: 2 días laborables.
- 6) Formato de alimentos requeridos:
- 7) RACIONES MEDIO DÍA (ALMUERZO): Las raciones deberán contener guarnición, carne o pescado y ensalada.
 - a. Opciones de guarnición:
 - i. Arroz blanco acompañado de granos (gandules y/o habichuelas rojas).
 - ii. Moro de habichuelas negras o rojas o guandules.



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Especificaciones Técnicas Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

- iii. Arroz con puerro y vegetales y plátano fritos(tostones)
 - iv. Arroz con maíz y plátano maduro.
 - v. Arroz con lentejas.
 - vi. Espaguetis en salsa roja y embutidos con queso parmesano
- b. Opciones de carnes / pescados:
- i. Res al horno, asado, con salsa, a la criolla
 - ii. Cerdo a la plancha, al horno, con salsa, frito
 - iii. Pechuga de pavo horneado, con salsa, frito, a la criolla
 - iv. Pechuga de pollo a la plancha, con salsa, a la criolla, horneado, frito, empanizada
 - v. Filete bacalao
 - vi. Pescado basa frito, empanizado, a la plancha, al ajillo, al horno, al vapor, con coco o guisado.
- c. Opciones de ensaladas:
- vii. Vegetales al Grill
 - viii. Ensalada jardinera
 - ix. Ensalada de pasta al pesto, con ajo
 - x. Vegetales salteados
 - xi. Ensalada César
 - xii. Ensalada al vapor
 - xiii. Vegetales hervidos
 - xiv. Ensalada aguacate, tomate y cebolla.

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Especificaciones Técnicas Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

8) Raciones de alimentos empacados en termo-pack sellados (Almuerzos)



5 DOCUMENTACIÓN PARA PRESENTAR PARA EVALUACION TECNICA:

- Propuesta de servicios. (almuerzos)
- Lista de opciones de menú con el mínimo establecido en este pliego.
- Certificación BPH en cocinas emitidas por el INDOCAL.
- Dos (2) cartas de referencias de servicios anteriores brindados a otras Empresas o Instituciones.
- Más de 6 años operando en el mercado (validado mediante Registro Mercantil)



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Especificaciones Técnicas Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

<p>DEGUSTACIÓN POR CINCO COMENSALES</p> <p>Se requerirá de cada oferente, una muestra de ración de almuerzo según el detalle:</p> <p>a. ALMUERZO (arroz blanco, carne de pollo guisada y habichuelas rojas y ensalada al vapor.</p> <p>I. Logro de evaluaciones satisfacción favorable de los comensales por lote en una puntuación de 5. Puntaje 50.</p> <p>II. Logro de evaluaciones de los comensales por lote en una puntuación de 4 a 4.9 Puntaje 40.</p> <p>III. Logro de evaluaciones de los comensales por lote en una puntuación de 3 a 3.9 Puntaje 35 (mínimo para ser habilitado)</p> <p>Nota: Se colocará el promedio del resultado por lote</p>	50
<p>6 CRITERIOS DE EVALUACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none">- Documentación técnica (Cumple – No cumple)- Degustación (Por puntuación)	

EL OFERENTE SERÁ EVALUADO EN LOS SIGUIENTES RENGLONES:

La puntuación mínima para estar habilitado es de 35 de 50, siempre y cuando obtenga el puntaje mínimo en la degustación para ser habilitado.



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Especificaciones Técnicas Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

A continuación, las variables que serán evaluadas durante la degustación con cinco (5) comensales, es decir, que se obtendrán 1 resultado de evaluaciones por cada comensal por cada oferente.

La tabla de valoración es una escala de 5 puntos para cada ración de alimento:

1 – Malo

3 – Bueno

5 – Excelente

Almuerzo

Criterios	1	3	5
Presentación			
Sabor			

7. ADJUDICACIÓN

La adjudicación será a un único oferente, al precio menor una vez cumplido los criterios mínimos, obtención de 35 puntos de 50 según tabla de criterios de evaluación.

8. VIGENCIA DEL CONTRATO

El suministro de los servicios de almuerzos tendrá una duración de tres (3) meses o hasta agotar las raciones contratadas.

9. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

Crédito de treinta (30) días contados a partir de la recepción conforme de la entrega, de la factura válida fiscal, de constancia de pago de impuestos al día y el Registro de Proveedores del Estado actualizado por parte del suplidor.



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Especificaciones Técnicas Alimentos empresariales (ALMUERZOS) para operativos de la Dirección Administrativa y Gestión Documental de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

Firmado por:

Yantia Pascual

Supervisora Administrativa

Carmen Camilo

Supervisora Administrativa

Marlene Suarez

Coordinadora Gestión Documental

Alicia Tejada

Directora Administrativa



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Yantia M. Pascual De la Rosa

Carmen G. Camilo Ureña

Marlene R. Suarez Cruz

Alicia A. Tejada Castellanos

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/V6O7-408N-AE1K-ZRQY>

