



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
TDR ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS)
MARZO 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentos empresariales (desayunos, almuerzos y cenas) para las actividades institucionales de la Suprema Corte de Justicia SCJ Dirigido a Mipymes.

**Suprema Corte de Justicia
Consejo Poder Judicial
22 de marzo 2024**



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
TDR ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS)
MARZO 2024

1. NOMBRE DE PROYECTO

Alimentos empresariales (desayunos, almuerzos y cenas) para las actividades institucionales de la Suprema Corte de Justicia SCJ.

2. OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN / CONTRATACIÓN

Contratar un proveedor para suplir raciones de alimentos y bebidas (desayunos, almuerzos y cenas) para el personal operativo que brindara apoyo logístico en las actividades institucionales que ameriten servicios de: Seguridad, transportación y conserjería en un periodo de cinco (5) días o hasta agotar el total de las raciones contratadas.

3. FUENTE DE RECURSOS

Monto: RD\$ 1,050,000.00 Contemplado en el PACC 2024. Cur:
241850001.

4. DESCRIPCION DEL SERVICIO

LOTE	DESCRIPCION	CANTIDAD DE RACIONES A CONTRATAR	CONSUMO DE RACIONES PROMEDIO POR DIA	COMENTARIO	DIRECCION DE ENTREGA
1	DESAYUNOS	1,500	300	A SOLICITU 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. Ciudad Judicial Avenida Sabana Larga casi esquina Avenida Ozama, frente a la Clínica "Centro Oriental de Ginecología y Obstetricia". Santo Domingo Este.
	ALMUERZOS	1,500	300		
	CENAS	1,500	300		
	Total	4,500	900		

4.1 TABLA DE RACIONES.

DIRECCION	DESCRIPCION	CANTIDAD (UND. RACIONES)	PRECIO (UND. RACIONES)	TOTAL
DIRECCION ADMINISTRATIVA (DA)	DESAYUNOS	1,500	200	300,000.00
	ALMUERZOS	1,500	250	375,000.00
	CENAS	1,500	250	375,000.00
	TOTAL RACIONES	4,500		1,050,000.00

- 1) Alimento empresarial (desayunos, almuerzos y cenas para actividades institucionales)
- 2) Horario de entrega de desayunos -07:00 a.m. (de lunes a sábados)
- 3) Horario de entrega de almuerzo-11:30 a.m. (de lunes a sábados)
- 4) Horario de entrega de cenas- 06:00 pm (de lunes a sábados) a requerimiento de la Dirección Administrativa.
- 5) 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.
 - Ciudad Judicial, sede localizada en Santo Domingo Este. Dirección: Avenida Sabana Larga casi esquina Avenida Ozama.
- 6) 900 raciones diarias promedio (cantidad variable)
- 7) Plazo previo para aceptación de solicitudes de raciones: 2 días laborables.

- 8) Formato de alimentos requeridos:
- 9) RACIONES MATUTINAS (DESAYUNO):
 - a. Guarnición, embutido / lácteo / carne
 - b. Opciones de guarnición:
 - i. Plátano verde (mangú) encebollado
 - ii. Yuca encebollada.
 - iii. Guineítos encebollados.
 - c. Opciones de carne / embutido:
 - i. Queso blanco frito
 - ii. Chuleta frita
 - iii. Salami frito
 - iv. Huevo / salchicha frita

Jugos Naturales (Limón, Cereza, Chinola, Naranja)
(8 onz)
- 10) 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.
 - 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.

11) RACIONES NOCTURNA (CENA)

a. Guarnición, embutido / lácteo / carne

b. Opciones de guarnición:

i. Plátano verde (mangú) encebollado

ii. Yuca encebollada.

iii. Guineítos encebollados.

c. Opciones de carne / embutido:

i. Queso blanco frito

ii. Chuleta frita

iii. Salami frito

iv. Huevo / salchicha frita

12) Raciones de alimentos empacados en termo-pack sellados (desayuno, almuerzo y cenas)



5 DOCUMENTACIÓN PARA PRESENTAR PARA EVALUACION TECNICA:

- Propuesta de servicios en sus modalidades. (desayunos, almuerzos y cenas)
- 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 (donde se evidencie la entrega de 2,500 raciones diarias, desde octubre 2023 a marzo 2024. La referencia debe tener nombre, correo y teléfono del cliente)
- Más de 6 años operando en el mercado (validado mediante Registro Mercantil)
- Registro de proveedor del estado, actualizado.
- Certificaciones actualizadas (DGII y la TSS)
- Comprobante gubernamental actualizado.

DEGUSTACIÓN POR CINCO COMENSALES

Se requerirá de cada oferente, una muestra de ración de desayuno, almuerzo y cena según el detalle:

- ALMUERZO (arroz blanco, carne de pollo guisada y habichuelas rojas y ensalada al vapor.
 - DESAYUNO (mangú encebollado con queso frito)
 - CENA (Pure de papa con chuleta frita)
- Logro de evaluaciones satisfacción favorable de los comensales por lote en una puntuación de 15. Puntaje 50.
 - Logro de evaluaciones de los comensales por lote en una puntuación de 14.9 a 12 Puntaje 40.
 - Logro de evaluaciones de los comensales por lote en una puntuación de 11.9 a 9 Puntaje 35 (**mínimo para ser habilitado**)

Nota: Se colocará el promedio del resultado por lote

50

6 CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Documentación técnica (Cumple – No cumple)
- Degustación (Por puntuación)



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
TDR ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS)
MARZO 2024

EL OFERENTE SERÁ EVALUADO EN LOS SIGUIENTES REGLONES:

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

A continuación, las variables que serán evaluadas durante la degustación con cinco (5) comensales el cual será aplicada para cada ración de comida, es decir, que se obtendrán 3 resultados 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
- 2 – Regular
- 3 – Bueno
- 4 – Aceptable
- 5 – Excelente

Desayuno

Criterios	1	2	3	4	5
Presentación					
Sabor					

Almuerzo

Criterios	1	2	3	4	5
Presentación					
Sabor					

Cena

Criterios	1	2	3	4	5
Presentación					
Sabor					



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
TDR ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS)
MARZO 2024

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 desayunos, almuerzos y cenas tendrá una duración de cinco (5) meses o hasta agotar las raciones contratadas.

9. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

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

Firmado por:

Yantia Pascual

Supervisora Administrativa

Carmen Camilo

Supervisora Administrativa

Sofia Romero

Gerente de Servicios Administrativos Zona II

Alicia Tejada

Directora Administrativa