



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
GERENCIA DE LOGISTICA Y OPERACIONES
Especificaciones técnicas café molido

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE CAFÉ MOLIDO PARA SU USO A NIVEL NACIONAL DIRIGIDO A MIPYMES

Santo Domingo, RD
14 de agosto de 2025



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
GERENCIA DE LOGÍSTICA Y OPERACIONES
Especificaciones técnicas café molido

1. NOMBRE DE PROYECTO

- ✓ Adquisición de café molido para su uso a nivel nacional. Dirigido a MiPymes.

2. OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN

- ✓ Adquirir café molido para su uso a nivel nacional.

3. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

ARTÍCULOS	FICHA TÉCNICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	MUESTRA
CAFÉ MOLIDO, CONTENIDO DE LIBRA	CAFÉ MOLIDO DE ORIGEN DOMINICANO, 100% PURO CAFÉ, PESO NETO 1 LBRA, LA DESCRIPCION Y COMPOSICION DEL PRODUCTO DEBE ESTAR DESCRITO EL ENVASE, DEBE TENER REGISTRO INDUSTRIAL Y SANITARIO DESCRITO EN EL ENVASE. PRESENTACION EN EMPAQUE DE 1 LIBRA.	5,300	LIBRAS	1 EMPAQUE DE 1 LIBRA

4. TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES Y LA FORMA

- ✓ Entrega de uno (1) a diez (10) días laborables luego de la colocación de la orden de compras, en una única entrega.
- ✓ Al momento de la entrega de los artículos, éstos serán validados contra la muestra entregada por el oferente adjudicado. Si no coinciden con las características y especificaciones de la muestra los artículos no podrán ser recibidos.
- ✓ Lugar de entrega:
 - Almacén Manganagua, calle Sajoma #4, Los Restauradores, D. N., Rep. Dom.

5. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

- ✓ Especificaciones técnicas, según lo solicitado.
- ✓ Ficha técnica del producto.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La modalidad de evaluación será:

- ✓ Cumple/no cumple.
- ✓ Se requiere muestra física del artículo solicitado, a los fines de evaluación.
- ✓ La omisión de la muestra es de carácter no subsanable.
- ✓ Se utilizará un método de evaluación de degustación para el café.
- ✓ Sólo se hará una evaluación de degustación por marca.

7. ADJUDICACIÓN

- ✓ El Comité de Compras y Contrataciones realizará la adjudicación acorde a las especificaciones indicadas por el área requirente.
- ✓ Se adjudicará a la oferta más económica de las habilitadas técnicamente.
- ✓ La adjudicación será por único oferente.



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
GERENCIA DE LOGÍSTICA Y OPERACIONES
Especificaciones técnicas café molido

8. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

- ✓ Pago vía transferencia bancaria de un cien por ciento (100%) del total de la entrega, con 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.

Especificaciones técnicas elaboradas por:

Apolinar Mercedes

Analista Sr. / Coordinación de Abastecimiento /Gerencia de Logística y Operaciones

Hilario Encarnación

Auxiliar administrativo / Coordinación de Abastecimiento /Gerencia de Logística y Operaciones

Ana Fernández

Auxiliar administrativo / Coordinación de Abastecimiento /Gerencia de Logística y Operaciones

Alicia Tejada

Directora Administrativa



DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y CARRERA JUDICIAL
DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
GERENCIA DE LOGÍSTICA Y OPERACIONES
Método degustación café

Método de Degustación Café

- Degustación de 30 a 40 comensales.
- Se requerirá de cada oferente, una muestra de 1 libra café molido en su envase primario.
- Cada muestra evaluada deberá tener una calificación de dos (2) puntos mínimos en el promedio de las tres características para aprobar la degustación.
- Si hay varias muestras de la misma marca, solo será evaluada una sola muestra de cada marca.
- Los resultados de cada marca aplicarán para cada oferente que la haya ofertado.
- Para la preparación del café se utilizarán los mismos parámetros para cada muestra: cantidad de agua, cantidad de café molido.
- La tabla de valoración es una escala de 3 puntos para cada muestra evaluada:

1 – Malo o regular

2 – Bueno

3 – Muy bueno o Excelente

EVALUACION CAFÉ MOLIDO			
Agradecemos tu opinión sobre esta presentación. Marca con una "X" en el recuadro que mejor se ajuste a tu respuesta para cada característica	1	2	3
SABOR			
OLOR			
INTENSIDAD			
LEYENDA 1 = MALO O REGULAR, 2 = BUENO, 3 = MUY BUENO o EXCELENTE			

Sin otro particular,
Atentamente,

Alejandro Camilo

Gerente de Logística y Operaciones

Gerencia de Logística y Operaciones/ Dirección Administrativa