





### FORMULARIO OFERTA ECONÓMICA

<b>Título del Proceso:</b>	CONTRATACIÓN DE SUPLIDOR PARA ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA REUNIONES Y OPERATIVOS) PARA LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA SCJ DIRIGIDO A MIPYMES	<b>No. Expediente:</b>	CP-CPJ-BS-15-2025
<b>Nombre del Oferente:</b>	Disla Uribe Koncepto, SRL	<b>RNC/Cédula:</b>	130952371
<b>Fecha:</b>	20 de marzo de 2025	<b>RPE:</b>	24888

Lote	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Unidad de Medida	Cantidad	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RDS	Total sin Itbis	Precio Total
1	<b>Desayunos</b>	Raciones	500	RD\$ 200.00	18%	RD\$ 36.00	RD\$ 200.00	RD\$ 236.00

<b>SUBTOTAL</b>	RD\$	100,000.00
<b>TOTAL ITBIS</b>	RD\$	18,000.00

<b>VALOR DE LA OFERTA EN LETRAS</b>	cientos dieciocho mil Pesos con 00/100	<b>VALOR DE LA OFERTA EN</b>	RDS	118,000.00
-------------------------------------	--	------------------------------	-----	------------

Wallis Uribe, 20 de marzo de 2025	  Firma y sello
-----------------------------------	--





### FORMULARIO OFERTA ECONÓMICA

<b>Título del Proceso:</b>	CONTRATACIÓN DE SUPLIDOR PARA ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA REUNIONES Y OPERATIVOS) PARA LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA SCJ DIRIGIDO A MIPYMES	<b>No. Expediente:</b>	CP-CPJ-BS-15-2025
<b>Nombre del Oferente:</b>	Disla Uribe Koncepto, SRL	<b>RNC/Cédula:</b>	130952371
<b>Fecha:</b>	20 de marzo de 2025	<b>RPE:</b>	24888

Lote	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Unidad de Medida	Cantidad	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RDS	Total sin Itbis	Precio Total
2	Almuerzos	Raciones	9,000	RDS 250.00	18%	RDS 45.00	RDS 250.00	RDS 295.00

<b>SUBTOTAL</b>	RDS	2,250,000.00
<b>TOTAL ITBIS</b>	RDS	405,000.00

<b>VALOR DE LA OFERTA EN LETRAS</b>	Dos millones seicientos cincuenta y cinco mil pesos con 00/100	<b>VALOR DE LA OFERTA EN</b>	RDS	2,655,000.00
-------------------------------------	--	------------------------------	-----	--------------

Wallis Uribe, 20 de marzo de 2025



*Handwritten signature in blue ink*

*Handwritten signature in blue ink*



### FORMULARIO OFERTA ECONÓMICA

<b>Título del Proceso:</b>	CONTRATACIÓN DE SUPLIDOR PARA ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA REUNIONES Y OPERATIVOS) PARA LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA SCJ DIRIGIDO A MIPYMES	<b>No. Expediente:</b>	CP-CPJ-BS-15-2025
<b>Nombre del Oferente:</b>	Disla Uribe Koncepto, SRL	<b>RNC/Cédula:</b>	130952371
<b>Fecha:</b>	20 de marzo de 2025	<b>RPE:</b>	24888

Lote	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Unidad de Medida	Cantidad	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RDS	Total sin Itbis	Precio Total
3	Refrigerios para reuniones	Raciones	2,272	RD\$ 423.00	18%	RD\$ 76.14	RD\$ 423.00	RD\$ 499.14

							<b>SUBTOTAL</b>	RD\$	961,056.00
							<b>TOTAL ITBIS</b>	RD\$	172,990.08

<b>VALOR DE LA OFERTA EN LETRAS</b>	Un Millon Ciento Treinta y Cuatro Mil Cuarenta y Seis Pesos con 08/100	<b>VALOR DE LA OFERTA EN NÚMERO</b>	RD\$ 1,134,046.08
-------------------------------------	--	-------------------------------------	-------------------

Wallis Uribe, 20 de marzo de 2025	
-----------------------------------	--

Santo Domingo, 20 de Marzo 2025



*Handwritten signature in blue ink.*

**Ficha técnica – Oferta Técnica**

Señores  
**Consejo Del Poder Judicial.**

Asunto: **Oferta Técnica**, donde se especifica el lote en el cual se está participando y se establece de manera textual en que consiste la oferta, que tiene por objeto la “Contratación de Proveedor para el Suministro de Alimentos Empresariales (Desayunos, Almuerzos, y Refrigerios Para Reuniones y Operativos) para la Suprema Corte de Justicia SCJ dirigido a MIPYMES. **Referencia: CP-CPJ-BS-15-2025**

**Estos servicios conforme lo establecido en el Pliego de Especificaciones Técnicas es por un periodo de 5 meses o hasta agotar el total de la raciones contratadas, para operadores que participan en operativos logísticos y reuniones de las distintas direcciones.**

Lotes	Descripción	Cantidad de Raciones a Contratar	Consumo de Raciones Promedio por Mes	Comentario	Direcciones de Entrega
1	Desayunos	500	100	A solicitud de la Dirección Administrativa	Suprema Corte de Justicia y Consejo del Poder Judicial, Ave. Enrique Jiménez Moya Esq. Juan de Dios Ventura Simó, Centro de los Héroes, SD. DN:  Naves de Gestión Documental del Poder Judicial Parque Industrial Duarte Km 22 Aut. Duarte.
2	Almuerzos	9,000	1,800		
3	Refrigerios para Reuniones	2,272	454		
<b>Total</b>		<b>11,772</b>	<b>2,354</b>		

**Tabla de Raciones por Dirección**

Dirección	Descripción	Cantidad (Unidad Raciones)
Dirección Administrativa (DA) Gestión Documental (GD)	Desayunos	500
	Almuerzos	9000
	Refrigerios	830
Dirección de Planificación y Proyectos	Refrigerios	722
Dirección General Técnica (DGT)	Refrigerios	720
<b>Total Raciones</b>		<b>11,772</b>





*[Handwritten signature]*

- Alimento empresarial (desayunos, almuerzos y refrigerios para reuniones)
- Horario de entrega de desayunos 07:00 a.m. (de lunes a viernes)
- Horario de entrega de almuerzos 11:00 a.m. (de lunes a viernes)
- Horario de entrega de refrigerios para reuniones 08:00 a.m. (horario variable) requerimiento de la dirección administrativa. (de lunes a viernes)
- **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 de gestión documental del poder judicial. Dirección: km 22 aut. Duarte, parque industrial duarte, (PID).
- 2,354 raciones mensuales promedio (cantidad variable).
- Plazo previo para aceptación de solicitudes de raciones: 2 días laborales
- Formato de alimentos requeridos

#### **RACIONES MATUTINAS (DESAYUNO)**

- Guarnición, embutido / lácteo / carne

#### **Opciones de guarnición:**

- Plátano verde (mangú) encebollado
- Yuca encebollada
- Guineítos encebollados

#### **Opciones de carne / embutido:**

- Queso blanco frito
- Chuleta frita
- Salami frito
- Huevo / salchicha frita



**RACIONES MEDIO DIA (ALMUERZO):** las raciones deberán contener guarnición, carne o pescado y ensalada.

#### **Opciones de guarnición**

- Arroz blanco acompañado de granos (gandules y/o habichuelas rojas)
- Moro de habichuelas negras o rojas o guandules
- Arroz con puerro y vegetales y plátano fritos (tostones)
- Arroz con maíz y plátano maduro
- Arroz con lentejas
- Espaguetis en salsa roja y embutidos con queso parmesano



**Opciones de carne / pescados:**

- Res al horno, asado, con salsa, a la criolla
- Cerdo a la plancha, al horno, con salsa, frito
- Pechuga de pavo horneado, con salsa, frito, empanizada
- Filete de bacalao
- Pescado basa frito, empanizado, a la plancha, al ajillo, al horno, al vapor, con coco o guisado

**Opciones de ensaladas:**

- Vegetales al grill
- Ensalada jardinera
- Ensalada de pasta al pesto, con ajo
- Vegetales salteados
- Ensalada cesar
- Ensalada al vapor
- Vegetales hervidos
- Ensalada aguacate, tomate y cebolla.

**Menú para refrigerios de reuniones (4 bocadillos y 1 jugo)**

- Pastelitos (pollo, queso, res, queso crema, salsa pizza)
- Croquetas (pollo y queso)
- Bolitas de queso
- Bolitas de yuca (pollo, queso y res)
- Quipes (res, pollo)
- Mini sándwich (queso crem, crema de pollo)
- Mini Wrap (pollo o jamón y queso)
- Jugos naturales (limón, cereza, chinola, naranja) (8onz)
- Pinchos de capressa
- Envases de granola, yogurt y frutas (8onz)



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



Presentación refrigerios empacados en la caja de cartón con 4 variedades de bocadillos y una botella de jugo de 8 oz en botellas plásticas.



Empaque primario bolsa de cartón.



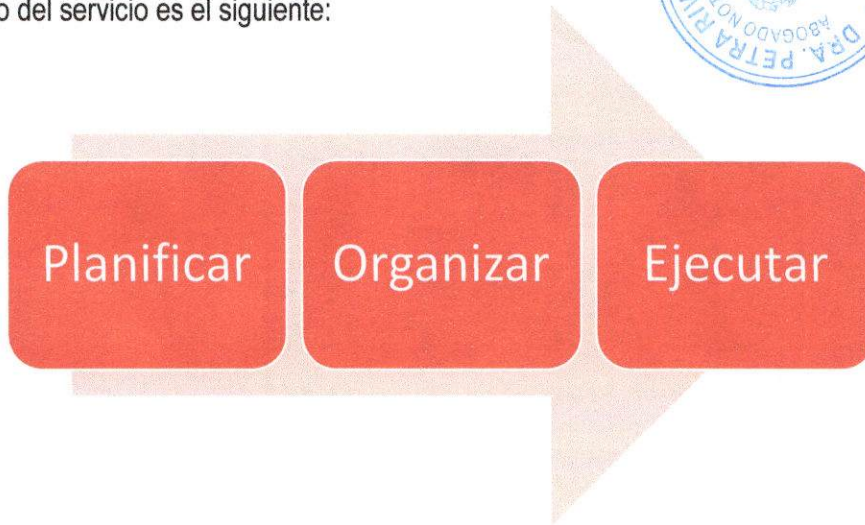
Empaque primario bolsa de cartón.



## Procesos

### **Descripción y Organización de los Procesos:**

El proceso del servicio es el siguiente:



- Se realiza la solicitud de servicio por parte del cliente.
- En base a los requerimientos del mismo se procede a realizar una cotización acorde al servicio y a los precios del mercado.

Una vez aprobada la cotización se realiza la logística de lugar: estableciendo plazo de entrega, lugar, hora, contacto; se revisa el inventario y se adquieren los productos y recursos de lugar para la elaboración y preparación según los requerimientos.

- En el caso del servicio de almuerzo empresarial el menú es enviado antes del inicio de la semana, o en la fecha más conveniente para el cliente, previa coordinación.
- Una vez realizado el servicio, se procede a la facturación del mismo.





*Handwritten signature in blue ink.*



## PROTOCOLO DE HIGIENE



*Handwritten signature in blue ink.*

### Prevención de la Contaminación Física

Entre los procedimientos para prevenir la contaminación física de los alimentos que se preparan en la cocina, que contara con la supervisión del supervisor, se encuentran:

- Todos los empleados cumplen con las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos, sobre todo lo relativo a:
  - Uso de objetos en el uniforme por encima de la cintura
  - No uso de uñas postizas o uñas largas
  - Todos los empleados en el área de cocina y área de servicio usan gorros para cubrir el pelo y evitar que caigan estos en los alimentos.
- Todos los utensilios que se usan en la cocina deben estar en buen estado de mantenimiento, herramientas o utensilios con partes rotas serán retirados de la cocina y sustituidos por utensilios de buen estado.
- Cuando los alimentos son separados de su empaque serán inspeccionados debidamente para evitar que partes del empaque como plásticos, cartones, papel no se queden pegados en los alimentos. Se tendrá cuidado especial en el caso de alimentos que se descongelen con los plásticos o las bandejas, o aquellos alimentos o productos en los que el empaque se pega al alimento. La inspección en este caso es visual.
- En caso de moscas, cucarachas u otros insectos, la cocina dispone de un programa de prevención de plagas, a fin de evitar que estas lleguen a las instalaciones, pero en el caso de que los empleados detectan la presencia de moscas en las áreas de preparación tendrá el cuidado de mantener todo cubierto a fin de prevenir una contaminación potencial.
- Para las plagas presentes en los vegetales, la cocina dispone de Procedimientos Operativos de Sanitación de vegetales, el personal que se encarga del lavado de los vegetales debe inspeccionar detenidamente las hojas al separarlas para evitar la presencia de larvas en vegetales.
- En el caso de observar la violación de algunas de estas prácticas de prevención de la contaminación física se corregirá de inmediato la falla.
- El personal encontrado en falta será recapacitado.





## Manejo de Basura

- Todas las basuras serán retiradas de las áreas de preparación de alimentos tan pronto como sea posible, para prevenir olores, plagas y posible contaminación.
- La basura no es cargada sobre la comida.
- Los recipientes de basura son a prueba de goteo, a prueba de agua y plagas, y con tapas ajustadas.
- Los basureros disponen de fundas plásticas para facilitar que sean retiradas de las áreas y hacer más fácil la limpieza.
- Los contenedores de basura se limpian con frecuencia.
- El área de basura estará en el plan de limpieza y es limpiada regularmente.

## Protocolos de Higiene Durante el Servicio

Se busca prevenir las enfermedades alimenticias, asegurando que los alimentos ser sirvan de forma segura. El personal debe:

- Durante el servicio personal debidamente uniformado identificado con mascarillas, gorros y guantes. Así como disponibilidad de Gel Anti-bacterial y/o alcohol para mantener la higiene durante todo el servicio en tiempos de COVID -19
- Lavarse las manos antes de colocarse guantes, cada vez que se cambien los guantes, cuando se cambia de tarea y antes de servir los alimentos.
- Evitar tocar con las manos alimentos listos para el consumo.
- Almacenar los utensilios con el mango hacia arriba para prevenir tocarlos por la parte del servicio.
- Manejar las bandejas y platos por el borde, las tazas por el asa o por abajo y los utensilios por el mango.
- Servir los alimentos con utensilios limpios y sanitizados.
- Supervisión visual que se esté sirviendo de la forma apropiada para prevenir la contaminación durante el servicio.





## PLAN DE SUMINISTRO

### Aprovisionamiento y Gestión de Existencias

- Materia Prima de primera calidad, que es adquirida según requerimientos de nuestros clientes, por lo cual los productos vegetales y carnes de nuestra despensa son siempre frescos y seguros en cuanto a las operaciones de servicios.
- Luego de la autorización del presupuesto por parte de nuestros clientes el aprovisionamiento del almacén se hace con una 1 semana de antelación con las correspondientes reposiciones acorde a los servicios, de las materias primas más perecederas como lo son vegetales y frutas lo que garantiza que los alimentos elaborados en nuestra cocina estén siempre frescos.
- Se mantiene el área de recepción limpia e iluminada.
- Se transfiere la entrega al espacio asignado (refrigeradores, cuartos fríos, almacenes) una vez firmada la recepción de las provisiones.
- Registro de las entradas en la base de datos correspondiente.

Entre los elementos de control del aprovisionamiento se encuentran:

- Supervisión de los alimentos refrigerados en camiones refrigerados.
- Confirmar que se ha hecho la solicitud al proveedor.
- Revisar los alimentos congelados para asegurar que estén debidamente congelados y no muestren signos de que se han descongelados y vuelto a congelar. Se revisa que no hay presencia de cristales o líquidos en la parte superior de las cajas.
- Revisar las temperaturas de los alimentos refrigerados.
- Carnes frescas y pollo, temperaturas < 5°C o menor.
- Para productos empacados, si la temperatura es superior a < 5°C, se recomienda tomar la temperatura interna.
- La temperatura de la leche debe de ser < 5°C o menor.
- Revisar las fechas de la leche, huevo y cualquier otro producto perecedero para asegurar la seguridad y calidad.
- Revisar la integridad del empaque.
- Se revisan que el vehículo de transporte este limpio antes de aceptar los productos y se rechazan las entregas en vehículos sucios y en mal estado; de los alimentos congelados que muestren signos d que se han descongelado; las latas tienen signo de deterioro como abolladuras, infladas, sellos abiertos u oxidadas; empaques pinchados o rotos; alimentos vencidos; y alimentos fuera de zona de temperatura aceptable.





*[Handwritten signature]*

### Método de Almacenamiento y Conservación de los Alimentos

- Se mantiene el almacén organizado, limpio y no se colocan alimentos ni recipientes directamente en el piso; comprendido en un área que permite la limpieza y verificación de las mercancías; colocados los productos de forma que garantiza la rotación de los productos (**Primeras Entradas / Primeras Salidas PEPS**)
- Para el almacenamiento de los productos que requieren refrigeración:
  - se mantiene estricto control de las temperaturas del cuarto frío y de los freezers, garantizando el mantenimiento de los vegetales a 7°C y los productos congelados a 0°C.
  - Para el almacenamiento de los huevos por más de 3 días, se mantienen a una temperatura de 7°C.
  - Revisión dos veces al día de la temperatura del cuarto frío y de todos los freezers.
  - Se evita la sobrecarga del cuarto frío para evitar que se obstruya la circulación del aire.
  - Almacenaje de forma que se prevenga la contaminación cruzada: debidamente cubiertos; almacenes de carnes, aves y mariscos separados.
  - Se limpian y descongela el cuarto frío y los diferentes freezers periódicamente.

### Descongelado de Carnes

Se maneja un procedimiento seguro para descongelar las carnes, aves y pescados a través del descongelado con agua fría., en el que se calculan 30 minutos por cada grupo de carne que se vaya a sumergir para descongelar en el agua, cambiando la misma cada 30 minutos para los fines.

### Preparación de Alimentos

- Durante el proceso de Preparación de Alimentos:
- El personal lava sus manos antes de preparar los alimentos.
- Se utilizan equipos y utensilios sanitizados y limpios durante la preparación de alimentos.
- Se separan los alimentos crudos de los alimentos listos para comer y se mantienen en recipientes separados hasta que estén listos para servir y use utensilios diferentes para despacharlos.
- Se pre-enfría los ingredientes para comidas frías, como sándwich, ensaladas, frutas.
- Los alimentos se preparan según cronograma horas antes de su despacho a fin de que lleguen frescos a la hora en la que el cliente espera el servicio.
- Se evita mezclar los diferentes lotes de alimentos en el mismo recipiente.



- Se monitorea el tiempo de los alimentos en la zona de temperatura de peligro, que no exceda las 4 horas.

A su vez, se mantienen estricto control de calidad en la preparación de alimentos que se deterioran fácilmente y que si no son manejados adecuadamente pueden provocar enfermedades alimenticias, como son: las carnes, pollo, leche, huevos, papas, pescados, rellenos de pasteles, sopas, salsas de carne, ensaladas de carnes y papas, melones, habichuelas cocidas, arroz y vegetales cocidos.

### Mantenimiento de los Alimentos en el Servicio

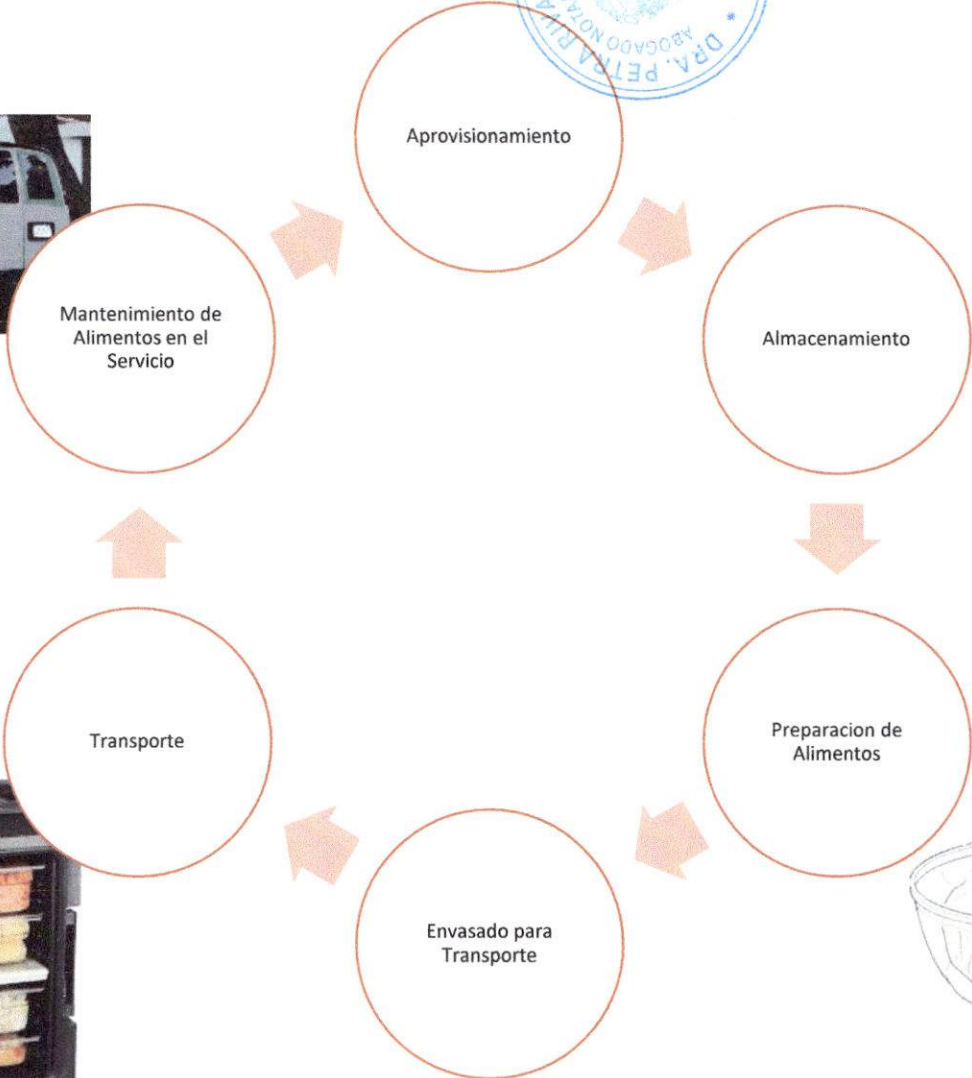
- Se garantiza que los alimentos permanezcan a las temperaturas seguras y que estos estén manipulados adecuadamente para el servicio.
- Se procuran todos los baños de María o sistema de calentamiento (eternos) antes de colocar los alimentos.
- Se coloca hielo en los lugares donde van a ser servidos los alimentos fríos como ensaladas y frutas.

### EQUIPOS PARA EL TRASLADO DE LA COMIDA

Contamos con los siguientes utensilios para el traslado de la comida:

- Cambros
- Caja plástica para almacenar
- Shefindish
- Carritos transportadores
- Neveritas de Transporte / Termómetros de Temperatura





**Equipos de Seguridad para Prevenir Complicaciones**

Entre los equipos de seguridad para imprevistos y prevenir complicaciones tenemos:

DESCRIPCION
EXTINGUIDORES
BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS






**Relación con Suplidores a Largo Plazo para el Abastecimiento de Productos**

**AVILOGIC  
Dominicana**

Surdelina Flores  
Representante de Ventas  
809-869-6554



Francisca Núñez  
Representante de Ventas  
829-269-7102



Francisca Núñez  
Representante de Ventas  
829-269-7102



**CONGELADOS DEL CARIBE**  
Calidad y Servicio Siempre  
Carnes, Pescados y Mariscos

Francisca Núñez  
Representante de Ventas  
829-269-7102



Moisés Rojas Guerrero  
Representante de Ventas  
829-257-2226



809-221-4005

**Importadora  
Canela SRL**

809-685-4108



Ramsés Bonetti  
Representante de Ventas  
809-882-2401



Oscar Pellerano  
Representante de Ventas  
829-467-5001

**CC  
PORCIONADOS**

Yokasti Villanueva  
Representante de Ventas  
829-657-0869



Angelo Urbaz  
Representante Ventas Grandes Clientes  
809-460-1555



Rubén Rodríguez  
Representante de Ventas  
809-480-7061



**POLIZA DE FIANZAS COMERCIALES**  
**CONDICIONES PARTICULARES**  
**FIAZ-6768**



*Primitivo*

**POLIZA NO.:** FIAZ-6768  
**MONEDA :** RD\$ PESOS

**RAMO:** FIANZAS COMERCIALES

**FIANZA MANTENIMIENTO DE OFERTA O LICITACION**

1.- **POR CUANTO:** **DISLA URIBE KONCEPTO SRL , RNC 130-95237-1, DIRECCIÓN: CERVANTES NUMERO 102, SANTO DOMINGO DE GUZMAN, DISTRITO NACIONAL (EN LO ADELANTE EL AFIANZADO).**

Ha solicitado en fecha 18/03/2025 a la compañía **COOPERATIVA NACIONAL DE SEGUROS, INC. (EN LO ADELANTE EL FIADOR)**, una fianza por una suma de \$40,000.00 (**CUARENTA MIL CON 00/100**).

PARA GARANTIZAR LAS OBLIGACIONES SIGUIENTES:

**PARA GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE OFERTA A LA CONTRATACION DE SUPLIDOR ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA REUNIONES Y OPERATIVOS) PARA LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA SCJ DIRIGIDO A MIPYMES (REFERENCIA:CP-CPJ-BS-15-2025)**

2.- **POR CUANTO:** La presente fianza se emite a favor y en beneficio exclusivo de:

**CONSEJO DEL PODER JUDICIAL CONSEJO DEL PODER JUDICIAL(EN LO ADELANTE EL BENEFICIARIO)**

Y tiene como fecha de vigencia desde el **20/03/2025** al **20/03/2026**, o antes si el afianzado ha cumplido su obligación.

3.- **POR CUANTO:** **EL FIADOR** no acepta ni reconoce ninguna transferencia que de la presente se haga a persona natural o jurídica.

4.- **POR CUANTO:** **EL FIADOR**, se compromete a responder a **EL BENEFICIARIO**, de todos los daños y perjuicios que demuestre le ocurran a consecuencia del incumplimiento de las obligaciones legales - contractuales - del afianzado, hasta una suma nunca mayor que el límite de la presente fianza y siempre que haya sido declarada ejecutoria de acuerdo con la ley.

A.-) Se hace constar que: cualquier reclamación a cargo de esta fianza debe hacerse dentro de los treinta días posteriores a la fecha en que legalmente sea declarada ejecutoria.

B.-) Esta Fianza cesará en su validez y no podrá ser ejecutada por el beneficiario de la misma en todo y cualquier caso de Fuerza Mayor, de acuerdo a la Ley Dominicana que evite o impida a **DISLA URIBE KONCEPTO SRL , RNC 130-95237-1, DIRECCIÓN: CERVANTES NUMERO 102, SANTO DOMINGO DE GUZMAN, DISTRITO NACIONAL**, el cumplir con las obligaciones contractuales asumidas por este y garantizadas por la presente fianza.

5.- **POR CUANTO:** **COOPERATIVA NACIONAL DE SEGUROS, INC.**, No realizará devoluciones de la prima pagada ni de los gastos incurridos, por ningún concepto que alegue el afianzado.

6.- **POR CUANTO:** El afianzado ha pagado la prima de seguros de la fianza y abonado los gastos exigidos por las leyes vigentes.

7.- **POR CUANTO:** La ley de seguros privados vigente capacita a las Compañías de Seguros, legalmente autorizadas a las prestaciones de fianzas en favor del Estado, los Municipios, El Distrito Nacional o sus dependencias.

8.- **POR CUANTO:** **COOPERATIVA NACIONAL DE SEGUROS, INC.**, legalmente constituida y autorizada a ejercer el negocio de seguros en general en todo el Territorio Nacional de acuerdo con disposiciones legales vigentes, otorga por la presente póliza la fianza por \$40,000.00 exigida a los señores **DISLA URIBE KONCEPTO SRL , RNC 130-95237-1, DIRECCIÓN: CERVANTES NUMERO 102, SANTO DOMINGO DE GUZMAN, DISTRITO NACIONAL**, conforme a las estipulaciones del presente convenio.

En testimonio de lo cual, Cooperativa Nacional de Seguros, Inc., firma la presente póliza, en Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana, a los 18 días de marzo de 2025.

*Digault*

Firma Autorizada



**POLIZA DE FIANZAS COMERCIALES**  
**CONDICIONES PARTICULARES**  
**FIAZ-6768**

**POLIZA NO.:** FIAZ-6768  
**MONEDA :** RD\$ PESOS

**RAMO:** FIANZAS COMERCIALES

FIANZA MANTENIMIENTO DE OFERTA O LICITACION

1.- **POR CUANTO:** **DISLA URIBE KONCEPTO SRL , RNC 130-95237-1, DIRECCIÓN:** CERVANTES NUMERO 102, SANTO DOMINGO DE GUZMAN, DISTRITO NACIONAL (EN LO ADELANTE EL AFIANZADO).

Ha solicitado en fecha 18/03/2025 a la compañía **COOPERATIVA NACIONAL DE SEGUROS, INC.** (EN LO ADELANTE EL FIADOR), una fianza por una suma de \$40,000.00 (**CUARENTA MIL CON 00/100**).

PARA GARANTIZAR LAS OBLIGACIONES SIGUIENTES:

**PARA GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE OFERTA A LA CONTRATACION DE SUPLIDOR ALIMENTOS EMPRESARIALES (DESAYUNOS, ALMUERZOS Y REFRIGERIOS PARA REUNIONES Y OPERATIVOS) PARA LA SUPREMA CORTE DE JUSTICIA SCJ DIRIGIDO A MIPYMES (REFERENCIA:CP-CPJ-BS-15-2025)**

2.- **POR CUANTO:** La presente fianza se emite a favor y en beneficio exclusivo de:

**CONSEJO DEL PODER JUDICIAL CONSEJO DEL PODER JUDICIAL(EN LO ADELANTE EL BENEFICIARIO)**

Y tiene como fecha de vigencia desde el **20/03/2025** al **20/03/2026**, o antes si el afianzado ha cumplido su obligación.

3.- **POR CUANTO:** **EL FIADOR** no acepta ni reconoce ninguna transferencia que de la presente se haga a persona natural o jurídica.

4.- **POR CUANTO:** **EL FIADOR**, se compromete a responder a **EL BENEFICIARIO**, de todos los daños y perjuicios que demuestre le ocurran a consecuencia del incumplimiento de las obligaciones legales - contractuales - del afianzado, hasta una suma nunca mayor que el límite de la presente fianza y siempre que haya sido declarada ejecutoria de acuerdo con la ley.

A.-) Se hace constar que: cualquier reclamación a cargo de esta fianza debe hacerse dentro de los treinta días posteriores a la fecha en que legalmente sea declarada ejecutoria.

B.-) Esta Fianza cesará en su validez y no podrá ser ejecutada por el beneficiario de la misma en todo y cualquier caso de Fuerza Mayor, de acuerdo a la Ley Dominicana que evite o impida a **DISLA URIBE KONCEPTO SRL , RNC 130-95237-1, DIRECCIÓN:** CERVANTES NUMERO 102, SANTO DOMINGO DE GUZMAN, DISTRITO NACIONAL, el cumplir con las obligaciones contractuales asumidas por este y garantizadas por la presente fianza.

5.- **POR CUANTO:** **COOPERATIVA NACIONAL DE SEGUROS, INC.**, No realizará devoluciones de la prima pagada ni de los gastos incurridos, por ningún concepto que alegue el afianzado.

6.- **POR CUANTO:** El afianzado ha pagado la prima de seguros de la fianza y abonado los gastos exigidos por las leyes vigentes.

7.- **POR CUANTO:** La ley de seguros privados vigente capacita a las Compañías de Seguros, legalmente autorizadas a las prestaciones de fianzas en favor del Estado, los Municipios, El Distrito Nacional o sus dependencias.

8.- **POR CUANTO:** **COOPERATIVA NACIONAL DE SEGUROS, INC.**, legalmente constituida y autorizada a ejercer el negocio de seguros en general en todo el Territorio Nacional de acuerdo con disposiciones legales vigentes, otorga por la presente póliza la fianza por \$40,000.00 exigida a los señores **DISLA URIBE KONCEPTO SRL , RNC 130-95237-1, DIRECCIÓN:** CERVANTES NUMERO 102, SANTO DOMINGO DE GUZMAN, DISTRITO NACIONAL, conforme a las estipulaciones del presente convenio.

En testimonio de lo cual, Cooperativa Nacional de Seguros, Inc., firma la presente póliza, en Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana, a los 18 días de marzo de 2025.

  
Firma Autorizada

