

FICHA TÉCNICA

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de contratación de una agencia que ofrezca los servicios de alquiler de un chef privado para realizar diversas comidas en un alojamiento en Las Terrenas, Samaná para las reuniones previas realizadas en la provincia de Samaná en el marco del encuentro del **Consejo Judicial Centroamérica y del Caribe**, conforme a las siguientes especificaciones:

<p>Perfil del oferente</p>	<p>Contratación de una agencia que ofrezca el servicio de gestión de contratación de un chef privado para realizar diversas comidas en un alojamiento en Las Terrenas, provincia Samaná que incluya los insumos de los alimentos y bebidas para las reuniones previas realizadas en la provincia de Samaná en el marco del Consejo Judicial Centroamérica y del Caribe a celebrarse del 8 al 12 de junio de 2023.</p>
<p>Descripción del servicio</p>	<p>Servicio de chef privado para 15 personas del 8 al 12 de junio 2023 en un alojamiento en Las Terrenas, Samaná</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 días de desayuno. (días 9, 10, 11 y 12 de junio) • 4 días de Almuerzo (días 8, 9, 10 y 11 de junio). • 3 días de Cena (días 9, 10 y 11) <p>Incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estación líquida fija durante el día con café, cremora, leche, leche descremada, cocoa y té. - Bebidas variadas: agua mineral, agua con gas, jugos naturales, refrescos y otras bebidas. - Servilletas - Hielo
<p>Opciones de menú</p>	<p>El oferente deberá presentar un menú tomando como base lo siguiente:</p> <p>Desayuno</p> <ul style="list-style-type: none"> • Omelette con vegetales variados (a gusto), Pan Croissant, Mix de frutas con crema de yogurt y miel.

- Huevos revueltos, Queso frito, Salami (Don Pedro), Mangú de plátano encebollado, Tostadas con Jalea de Guayaba
- Huevos fritos con tocineta, pan tostado, Pancakes con frutos del bosque y miel de maple.
- Mix de frutas tropicales con miel
- Tostadas francesas.

Almuerzo

- **Entradas**
 - Empanadillas de lambi (Yuca).
 - Ceviche de pescado
 - Ensalada Melanzane (berenjena, mozzarella, tomates Cherries.
 - Alcachofas ahumadas al ajillo.
 - Crema de auyama.
 - Brochetas de tomate, genoa, albahaca y Emental.
 - Chowder de mariscos con un toque de Anís y leche de Coco.
- **Plato fuerte**
 - Filete de Salmon en sofrito tomate y leche de coco, Arroz Basmati.
 - Risotto de Camarones y crema de cilantro, Rollos de plátano maduro y cangrejo.
 - Picaña Steak n salsa demi-glace con romero, Mofongo de yuca y Ensalada verde (lechuga rizada y rúcula), Tomates Cherry, Grana Padano y reducción de balsámico.
 - Filete de cerdo con reducción de Balsámico y Dijon acompañado de Arroz Salvaje (pimientos y maíz).
 - Pollo con curry y coco con papas salteadas en finas hiervas.

Cena

- Filete de res Stroganoff, Puré de papas con ajo rostizado.
- Tagliatelle con pollo y serrano en salsa fresca de ají morrón asado.
- Langosta a la parrilla, salsa bernesa en cama de vegetales asados.
- Mar y tierra con cremoso de papa.
- Linguine a la crema con camarones

Otros requerimientos	<ul style="list-style-type: none"> ○ El oferente debe incluir todos los insumos necesarios para la cocina tanto alimentos como utensilios culinarios. - El oferente debe incluir transporte, alojamiento y viáticos del personal de cocina. - Gerente de Logística - 1 sous Chef - El personal debe estar debidamente uniformados.
Lugar de la actividad	En un alojamiento en Las Terrenas, provincia Samaná.
Fecha de la actividad	Del 8 al 12 de junio de 2023

1. Documentos requeridos:

1.1 Propuesta (Cotización):

El oferente deberá presentar una única propuesta, en pesos dominicanos, con impuestos incluidos, firmada y sellada, indicando expresamente la disponibilidad y entrega, conforme lo especificado.

Condición de pago: crédito por 30 días (mínimo).

1.2 Credenciales:

- 1- Certificación de pago de impuestos al día de la DGII, vigente;
- 2- Certificación de pago de impuestos al día de la TSS, vigente;
- 3- Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE), activo.
- 4- Certificación del Mipyme emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (si aplica).

2. Presupuesto

El presupuesto base para el presente proceso es de **RD\$765,000.00** por lo cual se enmarca en el procedimiento de Compra Menor.

1. Información importante:

La contratación será formalizada a través de una Orden de Compra/Servicio antes de proceder a brindar el servicio.

Los 30 días de crédito son a partir de la entrega de la factura bien o servicio.

El pago se realizará contra recepción conforme del servicio brindado y recepción de factura firmada y sellada.

Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: cotizaciones@enj.org

Fecha de elaboración: 31 de mayo de 2023 por:

Elaborado por:

Emely Veras
Analista de proyectos

Aprobado por:

Ninoska Pichardo
Gerente de proyectos



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Emely C. Veras Toribio
Ninoska L. Pichardo Bidó

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/eb8335a3-3dce-449f-9e81-92943dfe1f50>