REPÚBLICA DOMINICANA
TRIBUNAL CONSTITUCIONAL
"JUSTICIA CONSTITUCIONAL CIUDADANA"
DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR TC-CM-132-2022

Santo Domingo, Oeste
15 de noviembre de 2022

REFERENCIA: Contratación de Servicio de almuerzos para servidores constitucionales

Estimados Señores:

Sirva la presente para remitirle la Enmienda No. 001 para el proceso de compra menor No. TC-CM-132-2022. Por medio de la cual les comunicamos que el plazo para la entrega de las propuestas ha sido extendido hasta el **lunes 21 de noviembre de 2022 a las 12:00 pm**

- **Y cambio en los TDR ver más abajo los cambios**

ESPECIFICACIONES TECNICAS ALMUERZO DE LOS MAGISTRADOS

Los almuerzos gourmet para los magistrados serán desde cinco (5) a doce (12) servicios, de cinco (5) días a la semana, aproximadamente dos (2) veces al mes, por un período de tres (3) meses, **su presentación será a la carta**, enviado preferiblemente con dos (2) días de anticipación, vía correo electrónico.

Los servicios serán solicitados y entregados, los días en que se efectúen reuniones del Pleno, en la sede principal de este Tribunal a las 11:30 am.

El menú de estos almuerzos debe ser balanceado y sano, elaborado con productos de alta calidad, utilizando cortes de carnes importadas, aves seleccionadas, incluir el nombre del pescado o mariscos y vegetales frescos, pastas premium, guarniciones variadas y acompañadas de postre y jugos. Remitir al menos ocho (8) opciones del menú por semana.

En este sentido, indicamos a continuación las especificaciones técnicas o de contenido que deben ser tomadas en consideración para la presente solicitud y a la vez incluir al menos dos (2) opciones de dieta.

REPÚBLICA DOMINICANA
TRIBUNAL CONSTITUCIONAL
"JUSTICIA CONSTITUCIONAL CIUDADANA"
DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR TC-CM-132-2022

Contenido:

✓ Canasta de panecillos variados o casabe

✓ Ensalada

✓ Dos carnes (pollo, res, cerdo, pescado)

✓ Arroz o víveres

✓ Pastelón, vegetales, soufflé, cremas o pastas

✓ Jugos

✓ Postres

Medidas a tomar en cuenta por parte del suplidor en el manejo de los alimentos;

- Realizar una buena higiene de las manos (del modo recomendado por la OMS)
- Proporcionar al personal equipos de protección personal como mascarillas, redecillas para el pelo, guantes desechables, monos o batas limpios y zapatos antideslizantes
- Empaque biodegradable u otras opciones que garanticen (conservación, presentación y temperatura de los alimentos)
- Transporte de alimentos en vehículos con las condiciones de higiene apropiados y debidamente identificados, con las previsiones legales para su libre circulación por las vías públicas, así como personal legalmente habilitado para su conducción.

Sin otro particular y quedando a la espera de su propuesta, hago propicia la oportunidad para saludarles,

Atentamente,

Yelyn Josefina Cedano
Encargada en Funciones de Compras y Contrataciones
YC/as

DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES
TRIBUNAL CONSTITUCIONAL
REPÚBLICA DOMINICANA