

## **Procedimiento de comparación de precios para la contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering requeridos para las actividades formativas de la Escuela Nacional de la Judicatura**

Referencia núm. ENJ-CP-2023-008

07 de septiembre de 2023

### Enmienda núm. 1

La Unidad Operativa de Compras de la Escuela Nacional de la Judicatura les notifica que, para garantizar el cumplimiento de lo estipulado en el Cronograma del procedimiento de comparación de precios núm. ENJ-CP-2023-008, para la contratación de los servicios de almuerzos, refrigerios y catering requeridos para las actividades formativas de la Escuela Nacional de la Judicatura, el Comité de Compras y Contrataciones autorizó la siguiente enmienda a los documentos Especificaciones Técnicas y Condiciones Generales del procedimiento, a saber:

MODIFICAR las Condiciones Generales del procedimiento, el numeral 6. "Especificaciones Técnicas", y el numeral 3 del documento Especificaciones Técnicas, en virtud de lo establecido en el artículo 75 de la Resolución núm. 001-2023 que establece el Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial del 2 de mayo de 2023 y el numeral 3.17 del Procedimiento de Comparación de Precios.

### **DONDE DICE:**

### **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

#### **Alcance de los servicios:**

1. **Almuerzo estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de almuerzos en la Escuela Nacional de la Judicatura.
2. **Refrigerio estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de refrigerios.
3. **Almuerzo ejecutivo:** consiste en suministrar el servicio de alimentos, bebidas, decoración, alquileres, montaje, desmontaje, a requerimiento de la Escuela Nacional de la Judicatura, en el lugar que ésta determine.

4. **Refrigerio ejecutivo:** consiste en suministrar el servicio de refrigerio que incluyan decoración, alquileres, montaje y desmontaje.

1. **Sobre el servicio de almuerzo estándar:**

La empresa debe suministrar semanalmente un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no deberá ser modificado sin autorización previa.

Ejemplo de almuerzo estándar:

- Ensalada.
- Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carnes/ Lasagna/ Canelones.
- Guarnición (2):
- Arroz (diferentes tipos).
- Granos (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.

Opciones adicionales:

- Diferentes tipos de sándwiches.
- Hamburguesas.
- Hot dogs.
- Wraps.
- Pizza.
- Tacos, burritos, comida mexicana
- Opciones menú ligero.

2. **Refrigerios estándar:**

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:

- (2) opciones saladas
- (1) opción dulce
- Jugo natural (variados)

Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados en cajas de cartón, individuales y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.

El oferente debe suministrar:

- Mesas
- Manteles y bambalinas

- Cubertería
- Personal de apoyo para servir
- Bandejas
- *chafing dishes* con sus calentadores
- Montaje y desmontaje de la línea de servicio
- Transporte

Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados diariamente a las instalaciones de la ENJ o lugar indicado previamente por la gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG), en el horario acordado.

A las 11:45 a.m. de cada día previo a la apertura del almuerzo se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos. En caso de retraso, el oferente se comprometerá a notificar oportunamente a la ENJ.

El almuerzo estándar se servirá en el siguiente horario: **12:00 m. a 2:00 p.m.**

En el caso de los refrigerios el horario de servicio será coordinado con el área de Gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG)

### **3. Sobre el servicio de almuerzo ejecutivo:**

La empresa debe suministrar un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no podrá ser modificado sin autorización previa.

Este almuerzo debe incluir:

- Panecillos
- 2 ensaladas
- 2 guarniciones
- Proteínas (2) (carne: pollo, res, cerdo, pescados...)
- Pastelones
- 1 postre

### **4. Refrigerios ejecutivos:**

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:

- (3) opciones saladas
- (2) opciones dulces
- Jugo natural (variados)

El oferente deberá suministrar:

- Mesas
- Mantel y bambalinas
- Cubertería

- Cristalería
- Pucheros
- Mantelerías individuales
- Camareros
- Bandejas
- *chafing dishes* con sus calentadores
- *Doilies*
- Neverita con hielo
- Montaje y desmontaje
- Transporte
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

Todos los elementos relacionados con el servicio de catering y el horario de servicio serán coordinados previamente con la persona responsable de la gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG).

El servicio se prestará en el Distrito Nacional, previa coordinación con la persona responsable de la Gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG) y sujeto a confirmación.

### **Transporte**

El oferente deberá demostrar que cuenta con un medio de transporte para los alimentos que garantice la adecuada temperatura. Dichos alimentos deben llegar en bandejas separadas y rígidas capaces de mantener la comida caliente por encima de los 60°C y la fría por debajo de los 4°C y de evitar derrames, mezclados y goteos.

El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza del mismo.

### **Personal de apoyo**

El oferente asignará el personal necesario para prestar el servicio, contemplando mínimo de (2) personas fijas para servir, (1) persona mínima para fregar y recoger los utensilios sucios

Este personal debe estar identificado y uniformado con los accesorios de protección e higiene necesarios (por ejemplo, gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y mandiles), por lo cual debe incluirlo el monto de su propuesta.

Todo lo relacionado con el manejo del personal, ausentismo, cancelaciones o rotación de este es responsabilidad del oferente, incluyendo el pago de salarios y prestaciones laborales. El oferente se comprometerá a supervisar la salud de todas las personas bajo su cargo y, en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte,

no permitirá que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.

**Los desechos sólidos**

El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empacar los desechos sólidos.

**Control de Plagas**

El oferente deberá contar y presentar constancia del plan para el control de plagas de sus instalaciones.

**PARA QUE EN LO ADELANTE DIGA:**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Para el presente proceso de comparación de precios, se requiere de una micro, pequeña o mediana empresa con experiencia mínima de (3) años prestando servicios de almuerzo, refrigerio y catering y habilitada por el Ministerio de Salud Pública, para que brinde los servicios de almuerzos, refrigerios y catering para las actividades formativas de la Escuela Nacional de la Judicatura (ENJ) conforme al siguiente desglose:

**Alcance de los servicios:**

- 1) **Almuerzo estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de almuerzos en la Escuela Nacional de la Judicatura.
- 2) **Refrigerio estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de refrigerios.
- 3) **Almuerzo ejecutivo:** consiste en suministrar el servicio de alimentos, bebidas, decoración, alquileres, montaje, desmontaje, a requerimiento de la Escuela Nacional de la Judicatura, en el lugar que ésta determine.
- 4) **Refrigerio ejecutivo:** consiste en suministrar el servicio de refrigerio que incluyan decoración, alquileres, montaje y desmontaje.

**1. Sobre el servicio de almuerzo estándar:**

La empresa debe suministrar semanalmente un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no deberá ser modificado sin autorización previa.

Ejemplo de almuerzo estándar:

- Ensalada.
- Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carnes/ Lasagna/ Canelones.
- Guarnición (2):
- Arroz (diferentes tipos).
- Granos (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.

Opciones adicionales:

- Diferentes tipos de sándwiches.
- Hamburguesas.
- Hot dogs.
- Wraps.
- Pizza.
- Tacos, burritos, comida mexicana
- Opciones menú ligero.

## 2. **Refrigerios estándar:**

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:

- (2) opciones saladas
- (1) opción dulce
- Jugo natural (variados)

Los refrigerios estándar deberán ser pre-empacados en cajas de cartón, individuales y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.

**El oferente debe suministrar a requerimiento, tanto para los almuerzos y refrigerios estándar lo siguiente:**

- Mesas
- Mantel y bambalinas
- Cubertería
- Personal de apoyo para servir
- Bandejas
- *chafing dishes* con sus calentadores

- Montaje y desmontaje de la línea de servicio
- Transporte

Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados diariamente a las instalaciones de la ENJ o lugar indicado previamente por la gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG), en el horario acordado.

A las 11:45 a.m. de cada día previo a la apertura del almuerzo se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos. En caso de retraso, la oferente se comprometerá a notificar oportunamente a la ENJ.

El almuerzo estándar se servirá en el siguiente horario: **12:00 m. a 2:00 p.m.**

En el caso de los refrigerios el horario de servicio será coordinado con el área de Gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG)

### 3. **Sobre el servicio de almuerzo ejecutivo:**

La empresa debe suministrar un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no podrá ser modificado sin autorización previa.

Este almuerzo debe incluir:

- Panecillos
- 2 ensaladas
- 2 guarniciones
- Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo, pescados...)
- Pastelones
- 1 postre

### 4. **Refrigerios ejecutivos:**

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:

- (3) opciones saladas
- (2) opciones dulces
- Jugo natural (variados)

**El oferente debe suministrar a requerimiento, tanto para los almuerzos y refrigerios ejecutivos lo siguiente:**

- Mesas
- Mantel y bambalinas
- Cubertería
- Cristalería
- Pucheros
- Mantel individual
- Camareros
- Bandejas
- *chafing dishes* con sus calentadores
- *Doilies*
- Neverita con hielo
- Montaje y desmontaje
- Transporte
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

Todos los elementos relacionados con el servicio de catering y el horario de servicio serán coordinados previamente con la persona responsable de la gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG).

El servicio se prestará en el Distrito Nacional, previa coordinación con la persona responsable la gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG) y sujeto a confirmación.

### **Transporte**

El oferente deberá demostrar que cuenta con un medio de transporte para los alimentos que garantice la adecuada temperatura. Dichos alimentos deben llegar en bandejas separadas y rígidas capaces de mantener la comida caliente por encima de los 60°C y la fría por debajo de los 4°C y de evitar derrames, mezclados y goteos.

El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza del mismo.

### **Personal de apoyo**

El oferente asignará el personal necesario para prestar el servicio, contemplando mínimo de (2) personas fijas para servir, (1) persona mínima para fregar y recoger los utensilios sucios Este personal debe estar identificado y

uniformado con los accesorios de protección e higiene necesarios (por ejemplo, gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y mandiles), por lo cual debe incluirlo el monto de su propuesta. Todo lo relacionado con el manejo del personal, ausentismo, cancelaciones o rotación de este es responsabilidad del oferente, incluyendo el pago de salarios y prestaciones laborales. El oferente se comprometerá a supervisar la salud de todas las personas bajo su cargo y, en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte, no permitirá que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.

**Los desechos sólidos**

El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empacar los desechos sólidos

**Control de Plagas**

El oferente deberá contar y presentar constancia del plan para el control de plagas de sus instalaciones

**Se mantienen invariables los demás términos y condiciones establecidos en los documentos Condiciones Generales y Especificaciones Técnicas del procedimiento.**

