



FICHA TÉCNICA

Fecha: 19 de enero de 2023

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de contratación de una empresa para servicio de alimentos y bebidas, conforme las siguientes especificaciones:

| | |
|---------------------------|--|
| <p>Objeto</p> | <p>Contratación de una empresa de catering para 165 refrigerios, en el marco de tres (3) actividades de formación y capacitación y un almuerzo para actividad final pasantía de proyectos 1-2022, a celebrarse en las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura.</p> |
| <p>Descripción</p> | <p>(3) refrigerios vespertinos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos opciones saladas • Una opción dulce • Jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, sabores fresa y limón, según disponibilidad del suplidor. • Neverita con hielo • Servilleta • Transporte • Los refrigerios deben estar envasados en cajas de cartón. <p>1. <u>Martes 31 de enero de 2023:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Curso especializado en extinción de dominio: 60 personas. • Razonamiento Argumentación y Estructuración de las Decisiones Judiciales: 55 personas. • Hora de entrega: 02:00 p.m. <p>2. <u>Día 2 de febrero de 2023:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Curso Las medidas de coerción en las diferentes etapas del proceso penal ordinario: 50 personas. • Hora de entrega: 02:00 p.m. <p>Almuerzo: Actividad final pasantía de proyectos 1-2022: 15 personas.</p> <p>Debe incluir montaje, desmontaje, personal de servicio (camarero) y transporte.</p> |



FICHA TÉCNICA

| | |
|--|---|
| | <p><u>Menú:</u></p> <p>El oferente deberá presentar un menú tomando como base lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne molida de res • Pechuga de pollo desmenuzada • Pico de gallo • Lechuga • Guacamole • Crema agria • Salsa roja • Salsa picante • Queso amarillo rallado • Habichuelas • Tortillas suaves • Tortillas duras • Nachos con su queso • Brownie de chocolate • Refrescos: sabores varios 2 biliguer. <p><u>Otros requerimientos:</u></p> <p>Debe incluirse toda la cubertería y elementos necesarios para el montaje del almuerzo. En ese sentido, debe contemplarse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cubertería (platos, vasos, cucharas, cubiertos, chuchillos, etc.) • Servilletas de tela. • Mantel rectangulares: 4 rojos y 2 estilo mexicano • Neverita con hielo • Montaje: 11:00 a.m. • Almuerzo: 12:30 p.m <p>3. <u>Día 3 de febrero de 2023</u></p> |
| <p>Lugar de entrega y horario</p> | <p>Escuela Nacional de la Judicatura, ubicada en la calle César Nicolás Penson núm. 59, Gascue, Santo Domingo, Distrito Nacional.</p> |



FICHA TÉCNICA

Documentos requeridos:

1. Propuesta (Cotización):

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

Condición de pago: crédito por 30 días.

2. Credenciales:

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

3. Información importante:

El presupuesto base para el presente proceso es de RD\$118,900.00 por lo cual se enmarca en el procedimiento de compra simple.

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

La facturación podrá ser realizada a medida se van realizando los encuentros, sin ser necesario esperar a completar la orden de compra.

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

Firmado electrónicamente el 19 de enero de 2023:

Elaborado por:
Marina Vargas Pujols
Analista de GAUSG

Aprobado por:
Mayrelina De Luna
Especialista de GAUSG