



## Especificaciones Técnicas

Dirigido a: Proveedores de Alimentos y Bebidas

# “Servicios de Alimentos y Bebidas”

Distrito Nacional,  
República Dominicana  
Agosto 2023

---

## Contenido

<b>I. Generalidades del proceso de contratación</b> .....	3
1.1 Sobre la institución.....	3
1.2 Objeto de la Compra menor .....	3
1.3 Presupuesto base y fuente de los recursos .....	3
<b>II. Especificaciones Técnicas</b> .....	3
<b>III. Perfil del oferente a participar en la Comparación de precios</b> .....	7
<b>IV. Evaluación de ofertas y adjudicación</b> .....	7
<b>V. Documentos requeridos:</b> .....	8
5.1 Propuesta (Cotización): .....	8
5.2 Credenciales: .....	8
5.3 Información importante: .....	8

---

## **I. Generalidades del proceso de contratación**

### **1.1 Sobre la institución**

La Escuela Nacional de la Judicatura (en lo adelante ENJ o por su propio nombre, indistintamente), es el órgano de formación y capacitación del Poder Judicial, creada mediante la Ley núm. 327-98, del 11 de agosto de 1998, que tiene como misión principal contribuir con la excelencia en el sistema de administración de justicia, a través de la formación y capacitación de los integrantes del Poder Judicial de la República Dominicana. En el año 2004, asumió la formación y capacitación de los integrantes de la Oficina Nacional de Defensa Pública y en el 2012 fue reconocida por el Consejo Nacional de Educación Superior, Ciencia y Tecnología como Instituto Especializado de Estudios Superiores, en el área de la judicatura.

### **1.2 Objeto de la Compra menor**

El presente documento establece el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, que fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas físicas o jurídicas, que deseen participar en la Comparación de Precios, para la contratación de los servicios de alimentos y bebidas por un período de tres meses o hasta agotar los fondos.

### **1.3 Presupuesto base y fuente de los recursos**

El presupuesto base para la presente contratación es de RD\$1,543,000.00. En ese sentido, el proceso de selección será Compra menor.

## **II. Especificaciones Técnicas**

Para el presente proceso de Compras menores, se requiere de una empresa que suministre el servicio de alimentos y bebidas a la Escuela Nacional de la Judicatura (ENJ).

---

## Descripción técnica y criterios por evaluar

<b>Servicios requeridos:</b>	<p>Cantidad: estimada de raciones diarias, según programación semanal (60) raciones de almuerzos.</p> <p>Lugar del servicio: instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura.</p> <p>Alcance: la empresa deberá ofrecer los alimentos, servirlos y suministrar los utensilios necesarios para su consumo.</p> <p>Estándares de calidad: La empresa debe comprometerse expresamente, y hacerlo constar en su oferta, a lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Suministrar los alimentos y bebidas inocuos, es decir, que no provoquen enfermedades.</li><li>2. Garantizar una adecuada presentación de los alimentos y bebidas.</li><li>3. Controlar los niveles de grasa, aceite y sal de los alimentos a suministrar.</li><li>4. Garantizar las temperaturas adecuadas de los alimentos preparados en sus instalaciones hasta la colocación para servir en las instalaciones de la ENJ. 60°C o más para los alimentos calientes y 4°C o menos para los alimentos fríos.<sup>2</sup></li><li>5. Presentar menú de opciones.</li></ol>
<b>Menú, preparación de los alimentos y variedad:</b>	<p>Se requiere disponer de un menú variado con una frecuencia mensual. Dicho menú deberá ser entregado los días 25 de cada mes y enviado al equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. No deberá ser modificado sin previamente ser notificado por escrito.</p> <p>Todos los alimentos y bebidas deberán ser preparados en las instalaciones del proveedor y transportadas diariamente hacia las instalaciones de la ENJ en el horario acordado y de manera puntual.</p> <p>El menú que la ENJ se compromete a pagar es el plato del día, para el cual debe tener varias opciones a escoger.</p> <p>Ejemplo de plato del día:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Ensalada.</li><li>2. Proteínas (2) (carne: pollo, res, cerdo y pescados).</li><li>3. Pastelones de carnes/ Lasagna/ Canelones.</li></ol>

	<p>Guarnición (2):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Arroz (diferentes tipos).</li> <li>5. Granos (diferentes tipos).</li> <li>6. Víveres.</li> <li>7. Vegetales.</li> </ol> <p>Opciones adicionales: (que sustituyen el plato del día).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Diferentes tipos de sándwiches.</li> <li>9. Hamburguesas.</li> <li>10. Hot dogs.</li> <li>11. Wraps.</li> <li>12. Pizza.</li> <li>13. Tacos, burritos, comida mexicana</li> <li>14. Opciones menú ligero:(que sustituyen el plato del día).</li> </ol>
<p><b>Utensilios: Vajilla y equipamiento</b></p>	<p>Los utensilios necesarios para servir y consumir los alimentos y bebidas estarán a cargo de la empresa adjudicataria, con cantidad disponible para todos los comensales.</p> <p>Se requiere disponer de la vajilla dentro de las instalaciones de la ENJ, las cuales serán necesarias para garantizar la prestación del servicio de las raciones de los almuerzos, a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos llanos</li> <li>• Platos para habichuelas.</li> <li>• Platos para sopa.</li> <li>• Tenedores / Cucharas / Cuchillos.</li> <li>• Bandejas rectangulares.</li> <li>• Ensaladera.</li> <li>• Utensilios para el alijo de las ensaladas</li> </ul>
<p><b>Personal de apoyo:</b></p>	<p>El proveedor asignará de forma fija durante los días y horarios laborables el personal necesario para la realización de la prestación del servicio (mínimo 2 personas fijas sirviendo el almuerzo y (1) persona para fregar y recoger los utensilios sucios). Todo lo relacionado con el manejo del personal, ausentismo, cancelaciones o rotación de este es responsabilidad del proveedor, incluyendo el pago de salarios y prestaciones laborales.</p> <p>El proveedor se compromete a tener a todo su personal asignado a las instalaciones de la ENJ, debidamente identificados y uniformados con los accesorios de protección personal necesarios tales</p>

	<p>como gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y mandiles.</p> <p>El proveedor se compromete a supervisar la salud de todas las personas asignadas al servicio de alimentos y bebidas y en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte, no permitir que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.</p>
<b>Horario:</b>	<p>El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 m. a 1:00 p. m. y de 1:00 p. m. a 2:00 p. m. Previa apertura del horario del almuerzo, se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos a las 11:45 a. m.</p>
<b>Transporte:</b>	<p>El proveedor se compromete a asignar un medio de transporte de los alimentos que garantice y cumpla los estándares requeridos en cuanto a la limpieza interna donde vendrán transportadas las neveras frías y calientes. Este medio de transporte estará sujeto a inspecciones periódicas en el marco del programa anual de inspecciones que establece la ENJ a este servicio contratado.</p> <p>Los alimentos para el almuerzo deberán llegar al menos media hora antes del horario establecido para que los mismos sean servidos. 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.</p> <p>El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza del mismo.</p>
<b>Mobiliario y equipamiento</b>	<p>La ENJ se responsabiliza poner a la disposición del suplidor el espacio de servicio de alimentos, con las mesas y sillas requeridas para el consumo de los alimentos.</p> <p>Se requiere que el proveedor suministre los equipamientos necesarios (línea de servicios/baño maría, entre otros) que faciliten la logística y prestación del servicio de raciones diarias dentro de las instalaciones de la ENJ.</p>

<b>Los desechos sólidos</b>	<p>La ENJ se compromete a disponer de contenedores tanto en el área del servicio como el área de acopio, para el acopio de los desechos producidos como consecuencia de la prestación del servicio.</p> <p>El proveedor se compromete a suplir las fundas y utensilios necesarios para recopilar, empacar y colocar acorde a los estándares establecidos de la ENJ en cuanto al manejo de desechos sólidos.</p>
<b>Experiencia</b>	Tiempo demostrado en la prestación del servicio de alimentos y bebidas a nivel empresarial.
<b>Control de Plagas</b>	La oferente deberá contar con un plan para el control de Plaga de sus instalaciones.

### III. Perfil del oferente a participar en la Comparación de precios

La empresa debe demostrar experiencia ofreciendo servicios de catering suministrando alimentos y bebidas, tanto el sector público como privado. Con un periodo mínimo de cinco (5) años, comprobado mediante al menos tres (3) contratos u órdenes de compras.

La empresa deberá ofrecer los alimentos, servirlos y suministrar los utensilios necesarios para su consumo.

### IV. Evaluación de ofertas y adjudicación

Los servicios requeridos serán evaluados bajo la metodología CUMPLE/NO CUMPLE, según las especificaciones técnicas establecidas y los documentos solicitados. A modo de ejemplo, el esquema de evaluación será el siguiente:

<b>Oferta</b>	<b>Criterio</b>	<b>Ponderación</b>
1	Oferta que cumpla con cada una de las Especificaciones Técnicas requeridas.	Cumple
2		No cumple

En tal virtud, para la adjudicación se tomará en cuenta aquella propuesta que, habiendo cumplido con la parte técnica, presente una cotización con el menor monto.

Si se presentase una sola Oferta, deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido, se le considera conveniente a los intereses institucionales.

En caso de empate entre dos o más oferentes, el Comité de Compras y Contrataciones establecerá el método de selección, ya sea por sorteo u otro método que el Comité considere oportuno.

## **V. Documentos requeridos:**

### **5.1 Propuesta (Cotización):**

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

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

### **5.2 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 Mipymes emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (si aplica)

### **5.3 Información importante:**

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

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

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

---

La factura debe incluir nombre y RNC del proveedor, NCF gubernamental, núm. orden de compra, núm. de proceso de compra.

Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: [cotizaciones@enj.org](mailto:cotizaciones@enj.org)

Firmado digitalmente en fecha 15 de agosto de 2023:

**Elaborado por:**  
**Mayrelina De Luna**  
Especialista de GAUSG

**Aprobado por:**  
**Inés Barcácel**  
Gestora de GAUSG



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA  
Mayrelina De Luna Contreras  
Inés G. Barcácel Arias

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:  
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/b3366719-5451-4eea-a140-76bf1e1f6710>

