

Escuela Nacional de la Judicatura		
Formulario de evaluación técnica-Definitivo		
Nombre del Proceso	Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering requeridos para las actividades formativas de la Escuela Nacional de la Judicatura	
Referencia del proceso	Proceso de comparación de precios ENJ-CP-2023-008	
Fecha de evaluación	18 de septiembre de 2023	
Inicio Matriz de Evaluación		
Documentos	Oferente 1 L B Eventos Sociales, SRL RNC: 124014743	Oferente 2 Waterlux Enterprises, SRL RNC: 131023711
Sobre "A"		
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada. • Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo y pescados). • Pastelones de carnes/ Lasagna/ Canelones. • Guarnición (2): • Arroz (diferentes tipos). • Granos (diferentes tipos). • Víveres. • Vegetales. <p>Opciones adicionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diferentes tipos de sándwiches. • Hamburguesas. • Hot dogs. • Wraps. • Pizza. • Tacos, burritos, comida mexicana • Opciones menú ligero. 	Cumple	No cumple (No contempla pastelones)
<p>2. Refrigerios estándar:</p> <p>Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • (2) opciones saladas • (1) opción dulce • Jugo natural (variados) <p>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.</p> <p>El oferente debe suministrar a requerimiento, tanto para los almuerzos y refrigerios estándar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	Cumple	Cumple

Escuela Nacional de la Judicatura		
Formulario de evaluación técnica-Definitivo		
Nombre del Proceso	Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering requeridos para las actividades formativas de la Escuela Nacional de la Judicatura	
Referencia del proceso	Proceso de comparación de precios ENJ-CP-2023-008	
Fecha de evaluación	18 de septiembre de 2023	
Inicio Matriz de Evaluación		
Documentos	Oferente 1 L B Eventos Sociales, SRL RNC: 124014743	Oferente 2 Waterlux Enterprises, SRL RNC: 131023711
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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)</p>	Cumple	Cumple
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panecillos • 2 ensaladas • 2 guarniciones • Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo, pescados...) • Pastelones • 1 postre <p>Alquileres:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesas • Manteles y bambalinas • Cubertería • Cristalería • Pucheros • Manteles 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. <p>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).</p> <p>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.</p>	Cumple	No cumple (No contempla pastelones)

Escuela Nacional de la Judicatura		
Formulario de evaluación técnica-Definitivo		
Nombre del Proceso	Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering requeridos para las actividades formativas de la Escuela Nacional de la Judicatura	
Referencia del proceso	Proceso de comparación de precios ENJ-CP-2023-008	
Fecha de evaluación	18 de septiembre de 2023	
Inicio Matriz de Evaluación		
Documentos	Oferente 1 L B Eventos Sociales, SRL RNC: 124014743	Oferente 2 Waterlux Enterprises, SRL RNC: 131023711
<p>4. Refrigerios ejecutivos: Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • (3) opciones saladas • (2) opciones dulces • Jugo natural (variados) <p>Alquileres</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesas • Manteles y bambalinas • Cubertería • Cristalería • Pucheros • Manteles 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. <p>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).</p> <p>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.</p>	Cumple	Cumple
<p>5. 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.</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>	Cumple	Cumple

Escuela Nacional de la Judicatura		
Formulario de evaluación técnica-Definitivo		
Nombre del Proceso	Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering requeridos para las actividades formativas de la Escuela Nacional de la Judicatura	
Referencia del proceso	Proceso de comparación de precios ENJ-CP-2023-008	
Fecha de evaluación	18 de septiembre de 2023	
Inicio Matriz de Evaluación		
Documentos	Oferente 1 L B Eventos Sociales, SRL RNC: 124014743	Oferente 2 Waterlux Enterprises, SRL RNC: 131023711
<p>6. 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, redcillas y mandiles), por lo cual debe incluirlo el monto de su propuesta.</p> <p>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.</p>	Cumple	No cumple (No contempla el control y seguimiento del personal de apoyo)
<p>7. 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.</p>	Cumple	No cumple (No contempla)
Quedan habilitados para la apertura de la oferta económica (sobre B)	Cumple	No cumple

[Denia Pichardo](#)
 Gestora de la Gestión de Registro e Información
 Perito

[Mayrelina de Luna](#)
 Especialista de la Gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales
 Perito

[Magui Rosado](#)
 Gerente de Proyectos de Formación y Capacitación
 Perito