

Acta de aprobación de informes y adjudicación  
Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-012  
Acta Núm. 002

## GESTIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Referencia número ENJ-GAF-CM-2025-012

La Gestión de Administración y Finanzas de la Escuela Nacional de la Judicatura, representada por la señora **Inés Gregorina Barcácel Arias**, gestora, y por parte de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, representada por **Richard Alejandro Gómez Encarnación**, especialista, se reúnen para dar cumplimiento a las disposiciones vertidas en el Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial, aprobado mediante la Resolución núm. 01-2023, en fecha dos (2) de mayo de dos mil veintitrés (2023), para conocer y decidir lo siguiente:

### AGENDA:

**ÚNICO:** Conocer el informe de evaluación elaborado por los peritos y decidir sobre la adjudicación referente al procedimiento de compra menor número **ENJ-GAF-CM-2025-012**, llevado a cabo para la contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, dirigido a MIPYMES, 2da. convocatoria.

**POR CUANTO:** En fecha cinco (5) de marzo de dos mil veinticinco (2025), Gestión de Administración y Finanzas de la Escuela Nacional de la Judicatura realizó la convocatoria del proceso número ENJ-GAF-CM-2025-012, a través del correo electrónico, así como también la publicación en el portal de la Escuela Nacional de la Judicatura ([www.enj.org](http://www.enj.org)).

**POR CUANTO:** El día seis (6) de marzo febrero de dos mil veinticinco (2025), fue la fecha límite establecida para la recepción de ofertas.

**POR CUANTO:** El siete (7) de marzo de dos mil veinticinco (2025), los señores Diana Durán, Jassely Mera y Pamela Ramos en calidad de peritos designados, luego de verificadas las informaciones depositadas por los oferentes, emitieron la evaluación preliminar de documentación técnica, la cual forma parte integral y vinculante de esta acta, y concluyen lo siguiente: *“(...) Luego de evaluar las propuestas presentadas por los oferentes, se ha determinado que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas. En consecuencia, se recomienda proceder con la adjudicación, conforme a los lineamientos y normativas establecidas en el proceso de contratación.”*

**Acta de aprobación de informes y adjudicación**

Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-012

Acta Núm. 002

**POR CUANTO:** En fecha siete (7) de marzo de dos mil veinticinco (2025), la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones realizó el análisis de las ofertas de los proveedores, el cual forma parte integral y vinculante de esta acta y concluyen lo siguiente: "(...) Todos los oferentes participantes cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones y ficha técnica.

**POR CUANTO:** En virtud de lo anteriormente expuesto, procede constituir en definitivo la evaluación preliminar de documentación técnica y el análisis de las ofertas de los proveedores, toda vez que ninguno de los oferentes participantes posee documentación pendiente de subsanación conforme a lo establecido en las bases del proceso.

**VISTO:** El Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial, emitido mediante la Resolución número 01-2023, de fecha dos (2) de mayo del año dos mil veintitrés (2023).

**VISTA:** La Certificación de Disponibilidad Financiera número CR-GAF-2025-034, de fecha cuatro (4) de febrero de dos mil veinticinco (2025), ascendente al monto de un millón setecientos sesenta y un mil pesos dominicanos con cero centavos (RD\$1,761,000.00).

**VISTA:** La carta de solicitud de recomendación de peritos, donde se proponen a las señoras Diana Durán, especialista; Jassely Mera, especialista y Pamela Ramos, analista, de fecha cinco (5) de marzo de dos mil veinticinco (2025).

**VISTA:** La Ficha técnica, elaborada por la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, de fecha cinco (5) de marzo de dos mil veinticinco (2025).

**VISTA:** La evaluación preliminar de documentación técnica elaborado por los peritos designados, de fecha siete (7) de marzo de dos mil veinticinco (2025).

**VISTO:** El análisis de las ofertas de los proveedores, elaborado por la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, de fecha siete (7) de marzo de dos mil veinticinco (2025).

Por todo lo anteriormente expuesto y vistos todos los documentos que conforman parte del expediente, y conforme a las atribuciones conferidas, se adoptan las siguientes resoluciones:

**Resolución número uno (1): APRUEBA** la evaluación preliminar de documentación técnica los peritos designados, de fecha siete (7) de marzo de dos mil veinticinco (2025) otorgándole carácter de definitiva; asimismo, aprueba el análisis de las ofertas de proveedores, elaborado por la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, de fecha siete (7) de marzo de dos mil veinticinco

**Acta de aprobación de informes y adjudicación**  
**Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-012**  
**Acta Núm. 002**

(2025), referente al procedimiento de compra menor número ENJ-GAF-CM-2025-012, llevado a cabo para la contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, dirigido a MIPYMES, 2da. convocatoria.

**Resolución número dos (2): ADJUDICA** el proceso de compra menor ENJ-GAF-CM-2025-012, llevado a cabo para la contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, dirigido a MIPYMES, 2da. Convocatoria, de la forma siguiente:

PA Catering, SRL RNC: 131155091				
Ítem	Unidad medida	Cant.	Descripción	Precio unitario C/I
1	Servicio	1	Almuerzo estándar	RD\$324.50
2	Servicio	1	Refrigerio estándar	RD\$359.90
<b>Monto total de la adjudicación</b>				<b>RD\$1,761,000.00</b>

**Resolución número tres (3): ORDENA** a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura la publicación de la presente acta y sus anexos en el portal institucional ([www.enj.org](http://www.enj.org)) así como también la notificación a los oferentes participantes.

Concluida con esta resolución se dio por terminada la sesión, en fe de lo cual se levanta la presente acta, que firma la presente en señal de aprobación y conformidad con su contenido en la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana, el siete (7) de marzo de dos mil veinticinco (2025).

[Documento firmado electrónicamente por](#)

**Richard Alejandro Gómez Encarnación**

Especialistas en funciones de responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones.

**Inés Gregorina Barcácel Arias**

Gestora de Administración y Finanzas.



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Richard Alejandro Gómez Encarnación

Inés G. Barcácel Arias

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:  
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/5TM3-PXJX-AWQS-TVNP>



**ANÁLISIS OFERTA DE PROVEEDORES**

<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES. 2da Convocatoria.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-012
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo de 2025

**INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN**

**VALIDACIÓN DE CREDENCIALES**

Oferentes participantes	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
Documentación a evaluar	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
Formulario de información sobre el oferente	Cumple		Cumple		Cumple	
Registro Nacional de Proveedores del Estado (RPE) con las actividades comerciales conforme a la naturaleza de la contratación.	Cumple		Cumple		Cumple	
Certificación, vigente, emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).	Cumple		Cumple		Cumple	
Certificación, vigente, emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS).	Cumple		Cumple		Cumple	
Registro Mercantil vigente.	Cumple		Cumple		Cumple	
Certificación, vigente, de MIPYMES emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y MIPYMES.	Cumple		Cumple		Cumple	

**ANÁLISIS ECONÓMICOS**

Ítem	DESCRIPCIÓN	Unidad medida	Cant.	Precio unitario S/I	ITBIS%	Precio unitario C/I	Precio total	Precio unitario S/I	ITBIS%	Precio unitario C/I	Precio total	Precio unitario S/I	ITBIS%	Precio unitario C/I	Precio total
1	Almuerzo estándar	Servicio	1	RD\$275.00	18%	RD\$324.50	RD\$324.50	RD\$235.00	18%	RD\$277.30	RD\$277.30	RD\$325.00	18%	RD\$383.50	RD\$383.50
2	Refriegerio estándar	Servicio	1	RD\$305.00	18%	RD\$359.90	RD\$359.90	RD\$575.00	18%	RD\$678.50	RD\$678.50	RD\$325.00	18%	RD\$383.50	RD\$383.50
<b>SUBTOTAL RD\$ S/I</b>				RD\$580.00				RD\$810.00				RD\$650.00			
<b>TOTAL ITBIS</b>				RD\$104.40				RD\$145.80				RD\$117.00			
<b>TOTAL DE PRECIOS UNITARIOS</b>				<b>RD\$684.40</b>				<b>RD\$955.80</b>				<b>RD\$767.00</b>			
<b>VALOR TOTAL DE LA OFERTA</b>				<b>RD\$1,761,000.00</b>				<b>RD\$1,761,000.00</b>				<b>RD\$1,761,000.00</b>			
<b>OBSERVACIONES</b>															

**Conclusiones:** Todos los oferentes participantes cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones y ficha técnica".

Elaborado por: **Rosa G.Reyes Guzmán**, Especialista; Revisado por: **Richard A. Gómez Encarnación**, Responsable de la UOCC

### REPORTE DE LUGARES OCUPADOS

<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES. 2da Convocatoria.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-012
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo de 2025

Lugar ocupado	Descripción	Nombre del oferente	Total precio unitario	Total adjudicado
1	Refrigerio y almuerzo estándar	PA Catering, SRL	RD\$684.40	RD\$1,761,000.00
2	Refrigerio y almuerzo estándar	Exquisiteces Virginia, SRL	RD\$767.00	RD\$1,761,000.00
3	Refrigerio y almuerzo estándar	LB Eventos Sociales, SRL	RD\$955.80	RD\$1,761,000.00

Elaborado por: **Rosa G. Reyes Guzmán** Especialista de la Unidad Operativa de Compra y Contrataciones

Revisado por: **Richard A. Gómez Encarnación** Responsable de la Unidad Operativa de Compra y Contrataciones



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA  
Richard Alejandro Gómez Encarnación  
Rosa G. Reyes Guzmán

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:  
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/C8TI-YR9S-GWQ9-11SL>



## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES. 2da Convocatoria.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-012
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo 2025

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<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.</p> <p>Ejemplo de almuerzo estándar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ensalada. (2)</li> <li><input type="checkbox"/> Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).</li> <li><input type="checkbox"/> Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.</li> <li><input type="checkbox"/> Guarnición (2):</li> <li><input type="checkbox"/> Arroz (2) (diferentes tipos).</li> <li><input type="checkbox"/> Granos (diferentes tipos).</li> <li><input type="checkbox"/> Víveres.</li> <li><input type="checkbox"/> Vegetales.</li> </ul> <p>Opciones adicionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Diferentes tipos de sándwiches.</li> <li><input type="checkbox"/> Hamburguesas.</li> <li><input type="checkbox"/> Hot dogs.</li> <li><input type="checkbox"/> Wraps.</li> <li><input type="checkbox"/> Pizza.</li> <li><input type="checkbox"/> Tacos, burritos, comida mexicana</li> <li><input type="checkbox"/> Opciones menú ligero/dietético.</li> </ul>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<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> <p>Tipo estándar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> (2) opciones saladas</li> <li><input type="checkbox"/> (1) opción dulce</li> <li><input type="checkbox"/> Jugo natural (variados)</li> </ul> <p>Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados en cajas de cartón, individuales y presentarse listos para su consumo.</p> <p>Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<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 Administración y Finanzas (GAF), en el horario acordado.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>3. Mobiliario y equipamiento</p> <p>Se requiere que el oferente suministre los equipamientos necesarios que faciliten la logística y prestación del servicio de almuerzo estándar (raciones diarias) dentro de las instalaciones de la ENJ según el siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> (2) Estantes de acero inoxidable para el servicio de al menos 6 cheffinding.</li> <li><input type="checkbox"/> (1) counter niquelado para alimentos fríos</li> <li><input type="checkbox"/> (1) nevera para bebidas frías con puerta de cristal vertical</li> <li><input type="checkbox"/> (1) frezeer</li> <li><input type="checkbox"/> Neveras para el transporte de los alimentos fríos y calientes. Las mismas no tienen que ser para uso exclusivo de la ENJ; las cuales al ser utilizadas deberán cumplir con los estándares de inocuidad.</li> <li><input type="checkbox"/> Estantes necesarios para colocar en el área de almacenamiento y fregado asignado al proveedor.</li> <li><input type="checkbox"/> Vehículos para el servicio de transporte de las raciones diarias que cumplan con los estándares de inocuidad.</li> </ul> <p>Todo el equipamiento suministrado por el proveedor continuará siendo de su propiedad y estarán bajo su manipulación y mantenimiento.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES. 2da Convocatoria.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-012
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo 2025

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisitecs Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>4. Utensilios y vajilla: 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 almuerzo estándar (raciones diarias de los almuerzos), a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Platos llanos</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para habichuelas</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para sopa</li> <li><input type="checkbox"/> Platos de postres</li> <li><input type="checkbox"/> Tenedores / Cucharas / Cuchillos.</li> <li><input type="checkbox"/> Vajilla VIP que incluye los platos, cubiertos y recipientes de servir acorde al menú aprobado previamente.</li> <li><input type="checkbox"/> Bandejas rectangulares</li> <li><input type="checkbox"/> Ensaladera</li> <li><input type="checkbox"/> Azucarera</li> <li><input type="checkbox"/> Utensilios para el alijo de las ensaladas</li> <li><input type="checkbox"/> Y otros utensilios necesarios para el servicio</li> </ul> <p>Nota: debe reponer la cubertería, cristalería y los utensilios en generales periódicamente para mantener adecuado y en óptima calidad.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>5. Personal de apoyo</p> <p>El oferente asignará el personal necesario para prestar el servicio, contemplando mínimo de (2) personas fijas para servir, incluida supervisor/ay para fregar y recoger los utensilios sucios.</p> <p>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.</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> <p>El oferente garantizará que todo el personal asignado domine las buenas prácticas de higiene en específico de las manos, manipulación de alimentos, así como de atención al cliente.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>6. Transporte</p> <p>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 de este.</p> <p>Medios verificables: fotos de la flotilla de vehículos, matriculas, entre otros</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>7. Tiempo para la entrega del(los) bien(es) o servicios</p> <p>El horario para la prestación del servicio de refrigerios es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m. días laborables. A requerimiento de la ENJ, se establecen horarios vespertinos los cuales no son recurrentes y la hora de prestación de este servicio será acordada previamente.</p> <p>El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 m. a 2:00 p.m.</p> <p>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>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES. 2da Convocatoria.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-012
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo 2025

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
8. Limpieza El oferente se debe comprometer a mantener el grado de limpieza y organización de las áreas asignadas para la prestación del servicio, fregado y resguardo de vajilla y equipos.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
9. Los desechos sólidos El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empaclar los desechos sólidos.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
10. Lugar de entrega del(los) bien(es) o servicios <input type="checkbox"/> Almuerzo estándar: será solicitado para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue) <input type="checkbox"/> Refrigerio estándar: será solicitado tanto para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue) y también en otras localidades del Distrito Nacional o la Provincia Santo Domingo.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
Constancia que acredite el tiempo de experiencia de la empresa. Mínimo tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

#### Conclusiones:

Luego de evaluar las propuestas presentadas por los oferentes, se ha determinado que cumplen con los requisitos establecidos en las especificaciones técnicas. En consecuencia, se recomienda proceder con la adjudicación, conforme a los lineamientos y normativas establecidas en el proceso de contratación.

**Diana Lynn Durán Gómez**  
Especialista

**Jassely Cristal Mera Martínez**  
Especialista

**Pamela Liliana Ramos Hiciano**  
Analista



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA  
Jassely C. Mera Martínez  
Diana L. Durán Gómez  
Pamela L. Ramos Hiciano

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:  
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/XA2I-T1PT-MIUT-FH2Z>

