

**Acta declaratoria de desierto**

**Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-003**

**Acta Núm. 002**

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

Referencia número ENJ-GAF-CM-2025-003

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 **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:

**ÚNICO:** Declarar desierto el procedimiento de Compra Menor número ENJ-GAF-CM-2025-003, 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.

**POR CUANTO:** En fecha veinticinco (25) de febrero de dos mil veinticinco (2025), la Gestión de Administración y Finanzas de la Escuela Nacional de la Judicatura, emitió el acta número 001 de inicio de expediente en la que, entre otros aspectos, aprueba la solicitud de compras número 21-2025, realizada por la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, de fecha veinticinco (25) de febrero de dos mil veinticinco (2025), 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, así como también apodera a la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura para dar inicio al procedimiento de selección de Compras Menores 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, de referencia número ENJ-GAF-CM-2025-003 y ordena garantiza la participación del mayor número de posibles oferentes.

**POR CUANTO:** En fecha veinticinco (25) de febrero de dos mil veinticinco (2025), la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura procedió a publicar la convocatoria en el portal web institucional [www.enj.org](http://www.enj.org) y a cursar las invitaciones, vía correo electrónico institucional, a catorce (14) posibles oferentes, según se detalla a continuación:

**Acta declaratoria de desierto**  
**Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-003**  
**Acta Núm. 002**

No.	Oferentes	Correo
1	A Fuego Lento S.R.L.	<a href="mailto:gerencia@afuegolentord.com">gerencia@afuegolentord.com</a> <a href="mailto:info@afuegolentord.com">info@afuegolentord.com</a>
2	Inversiones Isobar, S.R.L. (Todobresuelto)	<a href="mailto:acabral@todobresuelto.com.do">acabral@todobresuelto.com.do</a> <a href="mailto:info@todobresuelto.com.do">info@todobresuelto.com.do</a>
3	LB Eventos Sociales, SRL	<a href="mailto:chernandez@lebuffet.com.do">chernandez@lebuffet.com.do</a> <a href="mailto:eventos@lebuffet.com.do">eventos@lebuffet.com.do</a>
4	Sabe MG, SRL	<a href="mailto:administracion@sabemg.com">administracion@sabemg.com</a> <a href="mailto:catering@sabemg.com">catering@sabemg.com</a>
5	Exquisiteces Virginia, SRL	<a href="mailto:info@exquisitecesvirginia.com">info@exquisitecesvirginia.com</a>
6	P.A. Catering, SRL	<a href="mailto:pacatering@hotmail.com">pacatering@hotmail.com</a> <a href="mailto:victoracra@hotmail.com">victoracra@hotmail.com</a>
7	Varga' S Servicios de Catering, SRL	<a href="mailto:ventas@vargascatering.com">ventas@vargascatering.com</a> <a href="mailto:inventario@vargascatering.com.do">inventario@vargascatering.com.do</a>
8	Sanfra Food & Catering, S.R.L.	<a href="mailto:mejora@gruposanfra.com">mejora@gruposanfra.com</a> <a href="mailto:eduardoacv13@gmail.com">eduardoacv13@gmail.com</a>
9	Waterlux Enterprises, SRL	<a href="mailto:atencionalcliente@Waterluxfoods.com">atencionalcliente@Waterluxfoods.com</a>
10	The Clasic Gourmet H&A, SRL	<a href="mailto:cotizaciontcg@gmail.com">cotizaciontcg@gmail.com</a>
11	Ciano Gourmet	<a href="mailto:ventas@cianogourmet.com">ventas@cianogourmet.com</a>
12	VIP Catering Gourmet	<a href="mailto:ventas@vipcateringgourmet.com">ventas@vipcateringgourmet.com</a>
13	Pily Gourmet, SRL	<a href="mailto:pily.adm@gmail.com">pily.adm@gmail.com</a>
14	Disla Uribe Koncepto, SRL	<a href="mailto:konceptosrl@gmail.com">konceptosrl@gmail.com</a>

**POR CUANTO:** La fecha límite para la recepción de propuestas por parte de los proveedores interesados, fue establecida hasta el tres (3) de marzo de dos mil veinticinco (2025), hasta las 2:00 p.m.

**POR CUANTO:** Dentro del plazo establecido para la recepción de las ofertas por parte de los proveedores interesados, se recibieron propuestas de tres (3) oferentes a saber:

No.	Oferentes	Medio de recepción
1	<b>Exquisiteces Virginia, SRL</b>	Correo electrónico
2	<b>LB Eventos Sociales, SRL</b>	Correo electrónico
3	<b>P.A. Catering, SRL</b>	Correo electrónico

**Acta declaratoria de desierto****Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-003****Acta Núm. 002**

**POR CUANTO:** El cuatro (4) de marzo de dos mil veinticinco (2025), los señores Ricardo Tavera, gerente; Jassely Mera, especialista; y Pamela Ramos, analista, todos pertenecientes a la Escuela Nacional de la Judicatura, luego de verificadas las informaciones depositadas por los oferentes, emitieron el informe de la evaluación de las ofertas, en el cual forma parte integral y vinculante de esta acta, y concluyen que los oferentes participantes **no cumplen** en los aspectos siguientes:

<b>ASPECTOS A EVALUAR</b>	<b>Exquisiteces Virginia, SRL</b>
<p><b>5. Personal de apoyo</b>  <i>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. 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.</i></p> <p><i>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 supervisarla 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</i></p> <p><i>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. A estos fines, debe suministrar a la ENJ evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia de dicho personal</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>No cumple</b>  <i>(No presenta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia del personal)</i></p>

<b>ASPECTOS A EVALUAR</b>	<b>L.B. Eventos Sociales, SRL</b>
<p><b>5. Personal de apoyo</b>  <i>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. Este personal debe estar identificado y uniformado con los accesorios de protección e higiene necesarios (por ejemplo, gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y</i></p>	<p style="text-align: center;"><b>No cumple</b>  <i>(No presenta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia del personal)</i></p>

**Acta declaratoria de desierto**

Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-003

Acta Núm. 002

<b>ASPECTOS A EVALUAR</b>	<b>L.B. Eventos Sociales, SRL</b>
<p>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 supervisarla 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. A estos fines, debe suministrar a la ENJ evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia de dicho personal</p>	

<b>ASPECTOS A EVALUAR</b>	<b>PA Catering, SRL</b>
<p><b>5. Personal de apoyo</b></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. 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 supervisarla 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. A estos fines, debe suministrar a la</p>	<p><b>No cumple</b> (No presenta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia del personal)</p>

**Acta declaratoria de desierto**

Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-003

Acta Núm. 002

<b>ASPECTOS A EVALUAR</b>	<b>PA Catering, SRL</b>
ENJ evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia de dicho personal	
<p><b>6. Transporte</b> 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 de este. Medios verificables: fotos de la flotilla de vehículos, matrículas, entre otros</p>	<p><b>No cumple</b> (En su propuesta no se encuentran los medios verificables: fotos flotilla de vehículos, matrículas, entre otro</p>
<p><b>10. Control de Plagas</b> El oferente deberá contar y presentar constancia del plan para el control de plagas de sus instalaciones. El oferente deberá contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones. Presentar el documento y los registros que evidencias de su ejecución.</p>	<p><b>No cumple</b> (No se evidencia en su propuesta la inclusión del plan de control de plagas ni registros de la ejecución del control de plagas.</p>
<p><b>Constancia</b> que acredite el tiempo de <b>experiencia</b> de la empresa. Mínimo tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza.</p>	<p>Las evidencias presentadas <b>no cumplen</b> con el requisito mínimo de tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza.</p>

**POR CUANTO:** Que el cuatro (4) de marzo de dos mil veinticinco (2025), la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones realizó el análisis de las ofertas re 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:** Que, el literal 3 del artículo 105 de la Resolución núm. 01-2023, Sobre Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial, establece que se procederá a declarar desierto un proceso, mediante acto administrativo, debidamente motivado, siempre y cuando existan informes debidamente justificado y cuando se verifique algunas de las condiciones siguientes:

"c. Porque, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos en el Pliego de Condiciones Específicas de la compra o contratación, se determine que **ningún oferente cumple**.

**Acta declaratoria de desierto****Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-003****Acta Núm. 002**

**VISTA:** El Acta de inicio de expediente de fecha veinticinco (25) de febrero de dos mil veinticinco (2025), para la contratación de que se trata.

**VISTA:** La Convocatoria y las Condiciones Generales del procedimiento de compra menor ENJ-GAF-CM-2025-003 de fecha veinticinco (25) de febrero de dos mil veinticinco (2025).

**VISTO:** El Informe consolidado de la evaluación de las ofertas elaborado por los peritos designados, de fecha cuatro (4) 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 cuatro (4) 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** el informe consolidado de la evaluación de las ofertas los peritos designados, de fecha cuatro (4) de marzo de dos mil veinticinco (2025), y el análisis de las ofertas re los proveedores, elaborado por la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, de fecha cuatro (4) de marzo de dos mil veinticinco (2025), referente al procedimiento de compra menor número ENJ-GAF-CM-2025-003, 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.

**Resolución número dos (2): DECLARA DESIERTO** el procedimiento de compra menor número ENJ-GAF-CM-2025-003, 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, en virtud de que las propuestas presentadas no cumplen con los requerimientos de contenidos en las especificaciones y ficha técnicas.

**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.



**Acta declaratoria de desierto**  
**Referencia núm. ENJ-GAF-CM-2025-003**  
**Acta Núm. 002**

**Resolución número cuatro (4): ORDENA** la notificación al área interna requirente, a los fines de revisar las especificaciones técnicas y evaluar la posibilidad de realizar de una nueva convocatoria, conforme a la normativa vigente aplicable.

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 cinco (5) de marzo de dos mil veinticinco (2025).

[Documento firmado electrónicamente por:](#)

**Richard A. Gómez**

Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones

**Inés G. Barcácel Arias**

Gestora de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Inés G. Barcácel Arias

Richard Alejandro Gómez Encarnación

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:  
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/A2G3-LC8O-E3TM-EW76>



**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.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-003
<b>Fecha de Evaluación:</b>	4 de marzo de 2025

**INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN  
VALIDACIÓN DE CREDENCIALES**

Oferentes participantes Documentación a evaluar	Exquisiteces Virginia, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		PA Catering, SRL	
	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 (opcional).	Cumple		Cumple		Cumple	

**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



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/UMZQ-0EJ6-RUC2-DVF5>





## 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.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-003
<b>Fecha de Evaluación:</b>	4 de marzo de 2025

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	EXquisiteces Virginia, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		PA Catering, 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) (carne; 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"/> Viveres.</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: 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> <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 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 chefs.</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) freezer</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.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-003
<b>Fecha de Evaluación:</b>	4 de marzo de 2025

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	EXquisiteces Virginia, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		PA Catering, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>4. Utensilios y vajilla</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 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 aliño 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/a y 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. A estos fines, debe suministrar a la ENJ evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia de dicho personal.</p>	No Cumple	No presenta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia del personal	No Cumple	No presenta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia del personal	No Cumple	No presenta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia del personal
<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 flota de vehículos, matrículas, entre otros</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	No Cumple	En su propuesta no se encuentran los medios verificables: fotos flota de vehículos, matrículas, entre otros.
<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>Previo 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.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-003
<b>Fecha de Evaluación:</b>	4 de marzo de 2025

**INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN**

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	EXquisiteces Virginia, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		PA Catering, 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 empacar los desechos sólidos.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
10. Control de Plagas El oferente deberá contar y presentar constancia del plan para el control de plagas de sus instalaciones. La oferente deberá contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones. Presentar el documento y los registros que evidencias de su ejecución.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	No Cumple	No se evidencia en su propuesta la inclusión del plan de control de plagas ni registros de la ejecución del control de plagas.
11. 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	No Cumple	Las evidencias presentadas no cumplen con el requisito mínimo de tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza

**Conclusiones:**

Los 3 oferentes no cumplen con el punto 5 sobre el personal de apoyo por no presentar evidencia documentada de los entrenamientos y/o experiencia del personal.

El oferente PA Catering no cumple con los puntos 6, con respecto al transporte, por no presentar fotos de la flotilla de vehículos, matrículas, etc.; punto 10, referente al control de plagas, por no presentar un plan de control de plagas ni evidencia de su ejecución; y no cumple con la constancia que acredite el tiempo de experiencia.

**Ricardo Tavera**  
Gerente

**Jassely Mera**  
Especialista

**Pamela Ramos**  
Analista



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA  
Jassely C. Mera Martínez  
Pamela L. Ramos Hiciano  
Ricardo J. Tavera Duarte

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:  
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/4WBC-O54Y-JL0U-HC9I>

