



REPÚBLICA DOMINICANA  
**ESCUELA NACIONAL  
DE LA JUDICATURA**

## Especificaciones técnicas

**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.**

Santo Domingo, Distrito Nacional,  
República Dominicana  
5 de marzo 2025

## 1. Objeto del procedimiento de selección

Contratación de una empresa proveedora de servicios de almuerzos, refrigerios y catering para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, en el Distrito Nacional y la provincia de Santo Domingo, dirigido a Mipymes.

## 2. Valor referencial

El presupuesto estimado para el primer año en el presente proceso de contratación asciende a un millón setecientos sesenta y un mil (RD\$1,761,000.00) pesos, consignados en el presupuesto General de la Escuela Nacional de la Judicatura correspondiente al año 2025, como consta en la certificación de disponibilidad financiera número **CR-GAF-2025-034 de fecha 4 de febrero de 2025.**

## 3. Descripción y especificaciones del bien o servicio

Para el presente proceso, se requiere de micro, pequeña o mediana empresas para servicios en diferentes regiones de país de alimentación y catering en las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, conforme al siguiente desglose:

### Alcance de los servicios:

- 1) **Almuerzo estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de almuerzos en la Escuela Nacional de la Judicatura.
- 2) **Refrigerio estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de refrigerios.

### Detalle requerido:

#### 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:

- Ensalada. (2)
- Proteínas (2) (carne: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
- Guarnición (2):
- Arroz (2) (diferentes tipos).
- Granos (diferentes tipos).

- Víveres.
- Vegetales.

Opciones adicionales:

- Diferentes tipos de sándwiches.
- Hamburguesas.
- Hot dogs.
- Wraps.
- Pizza.
- Tacos, burritos, comida mexicana
- Opciones menú ligero/dietético.

## **2. Refrigerios estándar:**

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:

Tipo estándar:

- (2) opciones saladas
- (1) opción dulce
- Jugo natural (variados)

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.

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.

## **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:

- (2) Estantes de acero inoxidable para el servicio de al menos 6 *chefinding*.
- (1) counter niquelado para alimentos fríos
- (1) nevera para bebidas frías con puerta de cristal vertical
- (1) *frezeer*

- 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.
- Estantes necesarios para colocar en el área de almacenamiento y fregado asignado al proveedor.
- Vehículos para el servicio de transporte de las raciones diarias que cumplan con los estándares de inocuidad.

Todo el equipamiento suministrado por el proveedor continuará siendo de su propiedad y estarán bajo su manipulación y mantenimiento.

#### **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.

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:

- Platos llanos
- Platos para habichuelas
- Platos para sopa
- Platos de postres
- Tenedores / Cucharas / Cuchillos.
- Vajilla VIP que incluye los platos, cubiertos y recipientes de servir acorde al menú aprobado previamente.
- Bandejas rectangulares
- Ensaladera
- Azucarera
- Utensilios para el aliño de las ensaladas
- Y otros utensilios necesarios para el servicio

Nota: debe reponer la cubertería, cristalería y los utensilios en generales periódicamente para mantener adecuado y en óptima calidad.

#### **5. Personal de apoyo**

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.

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.

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.

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.

### **6. 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.

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, matriculas, entre otros.

### **7. Tiempo para la entrega del(los) bien(es) o servicios**

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.

El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 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.

### **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.

### **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.

### **10. Lugar de entrega del(los) bien(es) o servicios**

- **Almuerzo estándar:** será solicitado para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue)
- **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.

**11. Consideraciones a tomar en cuenta:**

- Los servicios de refrigerio serán ofrecidos a requerimiento del departamento Administrativo, según las actividades que se realicen en el período contratado.
- El transporte del almuerzo estándar debe estar incluido en el precio unitario.
- Las cantidades de almuerzos y refrigerio será suministradas a través de una programación semanal, pudiendo incluirse variaciones mínimas.
- Las cantidades de almuerzos diaria es de 60-80 aproximadamente.
- El almuerzo estándar se pagarán las raciones consumidas diario.
- El oferente debe incluir en sus gastos los utensilios, el mobiliario a utilizar (exhibidores con baño maría, chaffing dish, etc.) y el personal.
- Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar indicado, en el horario y fecha acordado, según indique el área de Gestión de Administración y Finanzas (GAF).

**12. Documentación técnica**

- Certificación del Mipyme emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes.
- Constancia que acredite el tiempo de experiencia de la empresa. Mínimo tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza.
- Especificaciones técnicas: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en este documento.

**13. Criterios de evaluación**

Las ofertas técnicas y económicas serán evaluadas conforme los requerimientos técnicos establecidos, bajo la modalidad de cumple/ no cumple:

<b>Credenciales</b>	Cumple/ No cumple
<b>Oferta Técnica</b>	

<b>Oferta Económica</b>	
-------------------------	--

#### **14. Criterio de adjudicación**

La adjudicación se decidirá a favor de un único oferente cuya propuesta se haya calificado como *CUMPLE*, por reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en estas especificaciones técnicas y sea la más conveniente para los intereses institucionales, considerando el menor precio. Siendo el menor precio el resultado más bajo de la sumatoria de los precios unitarios.

Si completada la evaluación económica se comprueba que existe un empate con relación a dos o más ofertas, se acogerá la de mejor calidad e idoneidad, y si las dos o más fueran de la misma calidad e idoneidad, se utilizará un método aleatorio consistente en un sorteo.

#### **15. Elaboración de las facturas**

La/s factura/s sobre los servicios de almuerzos y refrigerios estándares deberá elaborarse con el desglose exacto del servicio proporcionado.

En cada facturación debe de incluirse, como mínimo, la información siguiente: Nombre de la actividad, cantidad requerida, fecha, monto del servicio y el número de conduce de la entrega del día de la actividad.

Si alguno de estos datos mínimos faltare, se requerirá la corrección de la factura.

La factura debe realizarse de manera semanal conforme a lo recibido a los servicios entregados de la semana inmediatamente anterior.

#### **16. Condiciones de pago**

Crédito a 30 días a partir de la fecha de recepción de la factura con comprobante gubernamental y constancia de pago de impuestos al día.

#### **17. Vigencia del contrato/Orden de compra**

La vigencia del contrato u orden de compra será por un (1) año, contados a partir de la emisión de la orden de compra o hasta que se agote la totalidad del monto adjudicado.

#### **18. Confidencialidad**

El oferente quedará expresamente obligado a ejecutar el contrato bajo estricta confidencialidad y reserva sobre los documentos y contenidos a los que tenga acceso. Asimismo, quedará obligada al cumplimiento de la legislación vigente en materia de protección de datos.

(Documento firmado electrónicamente)

**Elaborado por:**

Pamela Ramos  
Analista de Gestión de Administración y Finanzas

**Aprobado por:**

Inés Barcácel  
Gestora de Gestión de Administración y Finanzas

**Peritos:**

**Diana Durán**  
Especialista de Gestiones

**Jassely Mera**  
Especialista de Gestiones

**Pamela Ramos**  
Analista de Gestiones



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Pamela L. Ramos Hiciano

Inés G. Barcácel Arias

Diana L. Durán Gómez

Jassely C. Mera Martínez

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/ATTR-HVKC-UQ3J-Q84E>