

INFORME PRELIMINAR DE EVALUACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS

ENJ-LPN-2024-004

**Contratación de servicios de almuerzos,
refrigerios y catering, en diferentes regiones
de país requeridos para las actividades de la
escuela nacional de la judicatura.**

**Diana Durán
Denia Pichardo
Pamela Ramos**

**Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional
República Dominicana
19 de febrero de 2025**

Gestión de Administración y Finanzas

1. Resultados Preliminares de la Evaluación de la Oferta Técnica (Sobre A) Consolidado y Recomendación de Subsanación

Una vez realizada la evaluación preliminar, quienes suscriben, peritos actuantes tenemos a bien presentar al Comité de Compras y Contratación los resultados preliminares y nuestra recomendación sobre los oferentes a quienes debe solicitárseles subsanar documentación en el plazo establecido en el cronograma de actividades.

Resultados preliminares consolidados de la evaluación de la oferta técnica del procedimiento de licitación pública nacional número ENJ-LPN-2024-004.		
Cantabria Brand Representative, SRL	Cumple porque presentó la documentación que permite evaluar y comprobar que la es la requerida ya que se ajusta al servicio a contratar.	Habilitado a la siguiente fase, no tiene documentación a subsanar
Disla Uribe Koncepto, SRL	Cumple porque presentó la documentación que permite evaluar y comprobar que la es la requerida ya que se ajusta al servicio a contratar.	Habilitado a la siguiente fase, no tiene documentación a subsanar
LB Eventos Sociales, SRL	Cumple porque presentó la documentación que permite evaluar y comprobar que la es la requerida ya que se ajusta al servicio a contratar.	Habilitado a la siguiente fase, no tiene documentación a subsanar
P.A. Catering, SRL	No cumple porque no contempló todo lo requerido en las especificaciones técnicas.	No subsanable
Sefardíes Proveedores Diversos, SRL	No cumple porque no contempló todo lo requerido en las especificaciones técnicas.	No subsanable

TÍTULO II: DESGLOSE DE LA EVALUACIÓN

1. Antecedentes

Que en fecha **19 de febrero de 2025**, los peritos suscribientes designados por el **Comité de Compras y Contrataciones** se reunieron a fin de presentar de manera consolidada los resultados de la evaluación preliminar de las ofertas técnicas.

El formulario de registro de participantes de fecha **04 de febrero de 2025** demuestra que, en el marco del proceso de **licitación pública para la Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la escuela nacional de la judicatura, de referencia ENJ-LPN-2024-004**, se recibieron las propuestas técnicas y económicas correspondiente a los oferentes siguientes:

OFERTAS TÉCNICAS RECIBIDAS		
Nombre del oferente	Registro Nacional de Contribuyentes (RNC)	Registro de Proveedor del Estado (RPE)
Cantabria Brand Representative, SRL	130687978	12603
Disla Uribe Koncepto, SRL	130952371	24888
LB Eventos Sociales, SRL	124014743	2469
P.A. Catering, SRL	131155091	42870
Sefardíes Proveedores Diversos, SRL	131344992	57594

2. Requerimientos del Sobre A (Oferta Técnica)

En la página 12 del pliego de condiciones, sobre la documentación técnica a presentar, en el procedimiento de licitación pública para la contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la escuela nacional de la judicatura, de referencia ENJ-LPN-2024-004, se requirió las ofertas técnicas cumplan con los siguientes elementos:

1. **Oferta técnica:** Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas (**no subsanable**).

Gestión de Administración y Finanzas

2. **Experiencia:** El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (**subsancable**), tales como:
 - Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente:
 - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años.
 - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años.
3. **Ordenes de compras o Contratos:** de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido (**subsancable**).
4. Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública (**subsancable**).
5. Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) [**subsancable**]

2.1. Criterio de Evaluación de las Ofertas Técnicas

En las páginas 10 y 11 de la ficha técnica, sobre los criterios de evaluación en el precitado procedimiento, de referencia ENJ-PEPU-2024-001 se determinó que la documentación del Sobre A se evaluaría de la siguiente manera:

Oferta técnica "Sobre A"	Metodología
Documentación técnica	Cumple/ No cumple y Puntaje Lote 1
	Cumple/ No cumple Lotes 2, 3 y 4

3. Resultados Preliminares de la Evaluación de la Oferta Técnica (Sobre A) por Oferente

Tras la primera fase de evaluación de las propuestas técnicas, a continuación, se establecen los cuadros que demuestran los resultados preliminares por cada oferente, a partir de los componentes de la propuesta técnica y el método de evaluación determinado en la ficha técnica.

Gestión de Administración y Finanzas

Por tanto, se recomienda notificar para subsanen presentando la documentación necesaria acorde con el pliego de condiciones.

Los resultados preliminares son los siguientes:

LOTE 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 53 de 108 de documento PDF.
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 53-54 de 108 de documento PDF.
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 54-55 de 108 de documento PDF.
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 55 de 108 de documento PDF.
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 55-56 de 108 de documento PDF.
Otros requerimientos: • Agua mineral (en botellas de cristal) • Agua mineral (en botellas plásticas) • Agua mineral (en la caja de cartón) • Agua carbonatada (en botellas de cristal) • Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 56 de 108 de documento PDF.
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 57 de 108 de documento PDF.
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 57-60 de 108 de documento PDF.



CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 60-61 de 108 de documento PDF.
Transporte	Cumple	Pág. 61 de 108 de documento PDF.
Horario	Cumple	Pág. 61 de 108 de documento PDF.
Limpieza	Cumple	Pág. 61-62 de 108 de documento PDF.
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 62 de 108 de documento PDF.
Control de Plagas	Cumple	Pág. 62 de 108 de documento PDF.
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 71-74 de 108 de documento PDF.
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 77-106 de 108 de documento PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 107 de 108 de documento PDF.

CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 108 de 108 de documento PDF. El documento presentado esta próximo a vencer el 23 de febrero de 2025.

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe	Cumple	N/A

CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.		
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Gestión de Administración y Finanzas

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	6 puntos	
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	6 puntos	
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	9 puntos	
TOTAL	21 PUNTOS	

Degustación: Cumple / No cumple

CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado	Cumple	N/A

CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.		

Degustación: Evaluación por puntos

CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL	
PRESENTACION Y DEGUSTACION	
Criterios	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	36 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	

PUNTUACIÓN TOTAL: 57 PUNTOS

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 67-68
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 68
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 69
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 69
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 69-70
Otros requerimientos: • Agua mineral (en botellas de cristal) • Agua mineral (en botellas plásticas) • Agua mineral (en la caja de cartón) • Agua carbonatada (en botellas de cristal) • Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 70
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 70
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 70-71
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 71
Transporte	Cumple	Pág. 71-73
Horario	Cumple	Pág. 73
Limpieza	Cumple	Pág. 73
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 73
Control de Plagas	Cumple	Pág. 74
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsanable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa	Cumple	Pág. 186-198 de 252 del documento PDF

Gestión de Administración y Finanzas

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años		
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (subsancable)	Cumple	Pág. 198-248 de 252 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (subsancable)	Cumple	Pág. 250 de 252 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (subsancable).	Cumple	Pág. 252 de 252 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las	Cumple	N/A

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.		

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	9 puntos	
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	9 puntos	
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	9 puntos	
TOTAL	27 PUNTOS	

Gestión de Administración y Finanzas

Degustación: Cumple / No cumple

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL	
PRESENTACION Y DEGUSTACION	
Criterios	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	48 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	

PUNTUACIÓN TOTAL: 75 PUNTOS



LB EVENTOS SOCIALES, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 1 y 2 de 40
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 2 de 40
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 3 de 40
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 3 y 4 de 40
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 4 y 5 de 40
Otros requerimientos: • Agua mineral (en botellas de cristal) • Agua mineral (en botellas plásticas) • Agua mineral (en la caja de cartón) • Agua carbonatada (en botellas de cristal) • Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 5 de 40
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 5 y 6 de 40
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 6-9 de 40
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 10 de 40
Transporte	Cumple	Pág. 10 de 40
Horario	Cumple	Pág. 11 de 40
Limpieza	Cumple	Pág. 11 de 40
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 11 de 40
Control de Plagas	Cumple	Pág. 11 de 40
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsanable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las	Cumple	Pág. 116-122 de 258 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LB EVENTOS SOCIALES, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años		
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (subsancable)	Cumple	Pág. 123-189 de 258 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (subsancable)	Cumple	Pág. 190 de 258 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (subsancable).	Cumple	Pág. 191 de 258 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

LB EVENTOS SOCIALES, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A



LB EVENTOS SOCIALES, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente	Cumple	N/A

Gestión de Administración y Finanzas

LB EVENTOS SOCIALES, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.		
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

LB EVENTOS SOCIALES, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	6 puntos	
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	9 puntos	
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar	9 puntos	

Gestión de Administración y Finanzas

LB EVENTOS SOCIALES, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.		
TOTAL	24 PUNTOS	

Degustación: Cumple / No cumple

LB EVENTOS SOCIALES, SRL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos

LB EVENTOS SOCIALES, SRL	
PRESENTACION Y DEGUSTACION	
Criterios	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	36 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería	



Gestión de Administración y Finanzas

LB EVENTOS SOCIALES,SRL	
PRESENTACION Y DEGUSTACION	
Criterios	Puntuación
al momento de suministrar los alimentos.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	

PUNTUACIÓN TOTAL: 60 PUNTOS

P.A. CATERING, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 66 de 152 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 67 de 152 del documento en PDF
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 67-68 de 152 del documento en PDF
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 68-69 de 152 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 69-70 de 152 del documento en PDF
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 70 de 152 del documento en PDF
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 70-71 de 152 del documento en PDF
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 71-73 de 152 del documento en PDF
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 73-74 de 152 del documento en PDF
Transporte	Cumple	Pág. 74 de 152 del documento en PDF
Horario	Cumple	Pág. 74 de 152 del documento en PDF
Limpieza	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF



P.A. CATERING, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Desechos sólidos	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Control de Plagas	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 117-123 de 152 del documento en PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 124-149 de 152 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 150 de 152 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 151 de 152 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

P.A. CATERING, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se	Cumple	Observación: El espacio verificado durante la visita no cuenta con la debida higiene y organización

Gestión de Administración y Finanzas

P.A. CATERING, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.		
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

P.A. CATERING, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	9 puntos	
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo	6 puntos	



Gestión de Administración y Finanzas

P.A. CATERING, SRL		
INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.		
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frio (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	9 puntos	
TOTAL	24 PUNTOS	

Degustación: Cumple / No cumple

P.A. CATERING, SRL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	Observación: Al momento de la degustación se detectó que algunos utensilios de cubertería y cristalería no se encontraban con la higiene optima, en ese sentido, entendemos que el oferente cumple ya que este es un aspecto para mejorar y no descalificable.

Gestión de Administración y Finanzas

Degustación: Evaluación por puntos

P.A. CATERING, SRL		
PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.		18 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.		
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.		
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.		

PUNTUACIÓN TOTAL: 42 PUNTOS

LOTES 2, 3 Y 4

DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 76 de 252 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 77 de 252 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 77 de 252 del documento en PDF
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 77-78 de 252 del documento en PDF
Otros requerimientos: · Agua mineral (envasada) · Agua carbonatada	Cumple	Pág. 78 de 252 del documento en PDF
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsanable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 186-198 de 252 del documento PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance	Cumple	



DISLA URIBE KONCEPTO, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)		Pág. 198-248 de 252 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 250 de 252 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 252 de 252 del documento en PDF

SEFARDÍES PROVEEDORES DIVERSOS, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsancable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 57-58 de 117 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 56 de 117 del documento en PDF.
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 56-57 de 117 del documento en PDF.
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 57 de 117 del documento en PDF.
Otros requerimientos: • Agua mineral (envasada) • Agua carbonatada	No cumple	No se evidencia en la propuesta presentada.
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas	Cumple	Pág. 102-106 de 117 del documento en PDF.



SEFARDÍES PROVEEDORES DIVERSOS, SRL		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años		
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (subsancable)	Cumple	Pág. 107-113 de 117 del documento en PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (subsancable)	Cumple	Pág. 115 de 117 del documento en PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (subsancable).	Cumple	Pág. 117 de 117 del documento en PDF.

Gestión de Administración y Finanzas

4. Decisión del Informe Preliminar

En base a lo anterior, los oferentes **Cantabria Brand Representative, SRL, Disla Uribe Koncepto, SRL y LB Eventos Sociales, SRL** recomendamos la habilitación a la siguiente fase, no tienen documentación a subsanar.

Asimismo, en cuanto a los oferentes **P.A. Catering, SRL y Sefardíes Proveedores Diversos, SRL** recomendamos la no habilitación a la siguiente fase, debido a que no contemplaron todo lo requerido en las especificaciones técnicas.

Nota: indicamos que las especificaciones técnicas presentadas por el oferente **Cantabria Brand Representative S.R.L.** presentan dificultades para su lectura, pero aun así se pudo llevar a cabo su evaluación.

Informe preliminar de evaluación de ofertas técnicas emitido en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana, a los diecinueve (19) días del mes de febrero, del año dos mil veinticinco (2025).

Firmado electrónicamente por:

Denia Pichardo
Gestora de Datos y Registro

Diana Durán
Especialista Administración y Finanzas

Pamela Ramos
Analista Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Diana L. Durán Gómez

Pamela L. Ramos Hiciano

Denia M. Pichardo Santos

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/DJ8E-3P5Q-79XH-T2TC>



EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: LB Eventos Sociales, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 1 y 2 de 40
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 2 de 40
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 3 de 40
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 3 y 4 de 40
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 4 y 5 de 40
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 5 de 40
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 5 y 6 de 40
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 6-9 de 40
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 10 de 40
Transporte	Cumple	Pág. 10 de 40
Horario	Cumple	Pág. 11 de 40
Limpieza	Cumple	Pág. 11 de 40
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 11 de 40
Control de Plagas	Cumple	Pág. 11 de 40



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 116-122 de 258 del documento en PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 123-189 de 258 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 190 de 258 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 191 de 258 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.		

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	2 puntos	N/A
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	3 puntos	N/A
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	3 puntos	N/A
TOTAL 8 PUNTOS		

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	12 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	

Perito evaluador:

Nombre: Diana Lynn Durán Gómez

Puesto: Especialista

Departamento: Gestión de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Diana L. Durán Gómez

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/ZCBR-XDOC-8JVA-0815>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Cantabria Brand Representative, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 53 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 53-54 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 54-55 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 55 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 55-56 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
		presentado estaba poco legible
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 56 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 57 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 57-60 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 60-61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Transporte	Cumple	Pág. 61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Horario	Cumple	Pág. 61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Limpieza	Cumple	Pág. 61-62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
		presentado estaba poco legible
Control de Plagas	Cumple	Pág. 62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 71-74 de 108 del documento en PDF.
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 77-106 de 108 del documento en PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 107 de 108 del documento en PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 108 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado esta próximo a vencer 23 de febrero 2025

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados	Cumple	N/A

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.		

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	2 puntos	N/A
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	2 puntos	N/A.
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	3 puntos	N/A

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En	Cumple	N/A

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.		

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	12 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	

Perito evaluador:

Nombre: Diana Lynn Durán Gómez

Puesto: Especialista

Departamento: Gestión de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Diana L. Durán Gómez

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/ZCBR-XDOC-8JVA-0815>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Disla Uribe Koncepto, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. <u>(no subsanable)</u> .		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 67-68
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 68
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 69
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 69
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 69-70
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 70
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 70
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 70-71
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 71
Transporte	Cumple	Pág. 71-73
Horario	Cumple	Pág. 73
Limpieza	Cumple	Pág. 73
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 73
Control de Plagas	Cumple	Pág. 74



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 186-198 de 252 del documento PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 198-248 de 252 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 250 de 252 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 252 de 252 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.		
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A



Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	3 puntos	N/A
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	3 puntos	N/A
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	3 puntos	N/A

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	4 puntos	16 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	4 puntos	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	4 puntos	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	4 puntos	

LOTE 2, 3 Y 4

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 76 de 252 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 77 de 252 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 77 de 252 del documento en PDF
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 77-78 de 252 del documento en PDF
Otros requerimientos: · Agua mineral (envasada) · Agua carbonatada	Cumple	Pág. 78 de 252 del documento en PDF
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsanable</u>), tales como:	Cumple	Pág. 186-198 de 252 del documento PDF

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
<ul style="list-style-type: none"> • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años 		
<p>Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. <u>(subsancable)</u></p>	Cumple	Pág. 198-248 de 252 del documento en PDF
<p>Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. <u>(subsancable)</u></p>	Cumple	Pág. 250 de 252 del documento en PDF
<p>Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). <u>(subsancable)</u>.</p>	Cumple	Pág. 252 de 252 del documento en PDF

Perito evaluador:

Nombre: Diana Lynn Durán Gómez

Puesto: Especialista

Departamento: Gestión de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Diana L. Durán Gómez

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/ZCBR-XDOC-8JVA-0815>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: P.A. Catering, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 66 de 152 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 67 de 152 del documento en PDF
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 67-68 de 152 del documento en PDF
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 68-69 de 152 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 69-70 de 152 del documento en PDF
Otros requerimientos: • Agua mineral (en botellas de cristal) • Agua mineral (en botellas plásticas) • Agua mineral (en la caja de cartón) • Agua carbonatada (en botellas de cristal) • Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 70 de 152 del documento en PDF
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 70-71 de 152 del documento en PDF
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 71-73 de 152 del documento en PDF



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 73-74 de 152 del documento en PDF
Transporte	Cumple	Pág. 74 de 152 del documento en PDF
Horario	Cumple	Pág. 74 de 152 del documento en PDF
Limpieza	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Desechos sólidos	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Control de Plagas	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsana</u> ble), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 117-123 de 152 del documento en PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsana</u> ble)	Cumple	Pág. 124-149 de 152 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsana</u> ble)	Cumple	Pág. 150 de 152 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsana</u> ble).	Cumple	Pág. 151 de 152 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	Observación: El espacio verificado durante la visita no cuenta con la debida higiene y organización
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.		
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	3 puntos	N/A
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	2 puntos	N/A
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frio (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto	3 puntos	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.		
TOTAL	8 PUNTOS	

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	Observación: Al momento de la degustación se detectó que algunos utensilios de cubertería y cristalería no se encontraban con la higiene optima, en ese sentido, entendemos que el oferente cumple ya que este es un aspecto para mejorar y no descalificable.

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación	Puntuación Total
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	2 puntos	6 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	2 puntos	

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación	Puntuación Total
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	1 punto. (La presentación no tenía elegancia, no utilizaron cristalería y cubertería adecuada, utilizaron elementos para adornar el espacio)	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	1 punto (Los vegetales presentados tenían un aspecto de exceso de grasa, las carnes tenían una textura no adecuada (dura) y los arroces tenían consistencia pastosa.	

Perito evaluador:

Nombre: Diana Lynn Durán Gómez

Puesto: Especialista

Departamento: Gestión de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Diana L. Durán Gómez

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/ZCBR-XDOC-8JVA-0815>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Sefardíes Proveedores Diversos, SRL

Lote 2, 3 y 4

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 57-58 de 117 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 56 de 117 del documento en PDF.
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 56-57 de 117 del documento en PDF.
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 57 de 117 del documento en PDF.
Otros requerimientos: · Agua mineral (envasada) · Agua carbonatada	No cumple	No se evidencia en la propuesta presentada.
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsanable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 102-106 de 117 del documento en PDF.
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el	Cumple	Pág. 107-113 de 117 del documento en PDF.

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)		
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 115 de 117 del documento en PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 117 de 117 del documento en PDF.

Perito evaluador:

Nombre: Diana Lynn Durán Gómez

Puesto: Especialista

Departamento: Gestión de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Diana L. Durán Gómez

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/ZCBR-XDOC-8JVA-0815>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Disla Uribe Koncepto SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 67-68
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 68
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 69
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 69
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 69-70
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 70
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 70
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 70-71
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 71
Transporte	Cumple	Pág. 71-73
Horario	Cumple	Pág. 73



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Limpieza	Cumple	Pág. 73
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 73
Control de Plagas	Cumple	Pág. 74
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 186-198 de 252 del documento PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 198-248 de 252 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 250 de 252 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 252 de 252 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.		
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS			
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	3 puntos			
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	3 puntos			
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados,	3 puntos			



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS			
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo
manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.				

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	Selección de alimentos con balance nutricional (proteínas magras; carbohidratos complejos, vegetales frescos.) y también la manera de prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor). 4 puntos	16 puntos
	Si los alimentos mostrados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.	
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 4 puntos	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 4 puntos	



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	Se evaluará la presentación visual de los alimentos en términos de su estética, orden y disposición. La comida debe ser visualmente atractiva, con un buen balance de colores y sin elementos desordenados o fuera de lugar o derrames. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 4 puntos	
	Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	

Lote 2, 3 y 4

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 76 de 252 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 77 de 252 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 77 de 252 del documento en PDF
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 77-78 de 252 del documento en PDF
Otros requerimientos: • Agua mineral (envasada) • Agua carbonatada	Cumple	Pág. 78 de 252 del documento en PDF

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
<p>Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: <ul style="list-style-type: none"> - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años 	Cumple	Pág. 186-198 de 252 del documento PDF
<p>Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)</p>	Cumple	Pág. 198-248 de 252 del documento en PDF
<p>Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)</p>	Cumple	Pág. 250 de 252 del documento en PDF
<p>Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).</p>	Cumple	Pág. 252 de 252 del documento en PDF

Perito evaluador:

Nombre: Denia M. Pichardo Santos
Puesto: Gestora
Departamento: Gestión de Datos y Registro



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA
 Denia M. Pichardo Santos

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/6DJT-3NIT-SGEG-D0B1>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Sefardies Proveedores Diversos, SRL

Lote 2, 3 y 4

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 57-58 de 117 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 56 de 117 del documento en PDF.
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 56-57 de 117 del documento en PDF.
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 57 de 117 del documento en PDF.
Otros requerimientos: • Agua mineral (envasada) • Agua carbonatada	No cumple	No se evidencia en la propuesta presentada.
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsanable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente:	Cumple	Pág. 102-106 de 117 del documento en PDF.

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
- Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años		
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (subsancable)	Cumple	Pág. 107-113 de 117 del documento en PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (subsancable)	Cumple	Pág. 115 de 117 del documento en PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (subsancable).	Cumple	Pág. 117 de 117 del documento en PDF.

Perito evaluador:

Nombre: Denia M. Pichardo Santos
Puesto: Gestora
Departamento: Gestión de Datos y Registro



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA
 Denia M. Pichardo Santos

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/6DJT-3NIT-SGEG-D0B1>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Cantabria Brand Representative, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 53 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 53-54 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 54-55 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 55 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar	Cumple	Pág. 55-56 de 108 del documento en PDF.



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Tipo ejecutiva		Nota: El documento presentado estaba poco legible
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 56 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 57 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 57-60 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 60-61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Transporte	Cumple	Pág. 61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Horario	Cumple	Pág. 61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Limpieza	Cumple	Pág. 61-62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Control de Plagas	Cumple	Pág. 62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 71-74 de 108 del documento en PDF.
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 77-106 de 108 del documento en PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 107 de 108 del documento en PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la	Cumple	Pág. 108 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Calidad (INDOCAL). (subsancable).		presentado esta próximo a vencer 23 de febrero 2025

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.		
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.		

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS			
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.		2 puntos		
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.		2 puntos		
3. El oferente deberá contar con espacios				0 puntos



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS				
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo	Observaciones
de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carne, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.					Solo cuentan con freezer. Según informaron en durante la visita, realizan compras diarias y no requieren almacenar grandes cantidades.

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e	Cumple	N/A

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.		

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
<p>Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.</p>	<p>Selección de alimentos con balance nutricional (proteínas magras; carbohidratos complejos, vegetales frescos.) y también la manera de prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor). 3 puntos</p>	<p>9 puntos</p>
	<p>Si los alimentos mostrados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.</p>	
<p>Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.</p>	<p>El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 3 puntos</p>	
	<p>Empaque inadecuado, sin respetar normas de</p>	



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
	seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 3 puntos	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	Se evaluará la presentación visual de los alimentos en términos de su estética, orden y disposición. La comida debe ser visualmente atractiva, con un buen balance de colores y sin elementos desordenados o fuera de lugar o derrames. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 3 puntos	
	Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	



REPÚBLICA DOMINICANA
**ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA**

Perito evaluador:

Nombre: Denia M. Pichardo Santos

Puesto: Gestora

Departamento: Gestión de Datos y Registro



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Denia M. Pichardo Santos

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/6DJT-3NIT-SGEG-D0B1>



EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: P.A. Catering, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 66 de 152 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 67 de 152 del documento en PDF
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 67-68 de 152 del documento en PDF
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 68-69 de 152 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 69-70 de 152 del documento en PDF
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 70 de 152 del documento en PDF
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 70-71 de 152 del documento en PDF
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 71-73 de 152 del documento en PDF
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 73-74 de 152 del documento en PDF



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Transporte	Cumple	Pág. 74 de 152 del documento en PDF
Horario	Cumple	Pág. 74 de 152 del documento en PDF
Limpieza	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Desechos sólidos	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Control de Plagas	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 117-123 de 152 del documento en PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 124-149 de 152 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 150 de 152 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 151 de 152 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
estar limpios y en buen estado.		
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	Observación: El espacio verificado durante la visita no cuenta con la debida higiene y organización
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS			
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	3 puntos			
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.		2 puntos		
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente	3 puntos			



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS				
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo	Observaciones
<p>identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.</p>					

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<p>Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.</p>	Cumple	<p>Observación: Al momento de la degustación se detectó que algunos utensilios de cubertería y cristalería no se encontraban con la higiene optima.</p>

Degustación: Evaluación por puntos



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	Selección de alimentos con balance nutricional (proteínas magras; carbohidratos complejos, vegetales frescos.) y también la manera de prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor). 2 puntos	6 puntos
	Si los alimentos mostrados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.	
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 2 puntos	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería	El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria.	

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
al momento de suministrar los alimentos.	Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 1 punto	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	Se evaluará la presentación visual de los alimentos en términos de su estética, orden y disposición. La comida debe ser visualmente atractiva, con un buen balance de colores y sin elementos desordenados o fuera de lugar o derrames. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 1 punto	
	Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	

Perito evaluador:

Nombre: Denia M. Pichardo Santos
Puesto: Gestora
Departamento: Gestión de Datos y Registro



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA
 Denia M. Pichardo Santos

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/6DJT-3NIT-SGEG-D0B1>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha: 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: LB Eventos Sociales, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 1 y 2 de 40
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 2 de 40
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 3 de 40
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 3 y 4 de 40
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 4 y 5 de 40
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 5 de 40
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 5 y 6 de 40
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 6-9 de 40
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 10 de 40
Transporte	Cumple	Pág. 10 de 40
Horario	Cumple	Pág. 11 de 40



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Limpieza	Cumple	Pág. 11 de 40
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 11 de 40
Control de Plagas	Cumple	Pág. 11 de 40
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 116-122 de 258 del documento en PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 123-189 de 258 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 190 de 258 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 191 de 258 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.		
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe	Cumple	



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.		N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS				
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo	Observaciones
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.			2 puntos		
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.		3 puntos			
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento		3 puntos			



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS			
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo
de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.				

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que	Selección de alimentos con balance nutricional (proteínas magras; carbohidratos complejos, vegetales frescos.) y también la manera de	12 puntos



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor). 3 puntos	
	Si los alimentos mostrados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.	
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 3 puntos	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 3 puntos	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	Se evaluará la presentación visual de los alimentos en términos de su estética, orden y disposición. La comida debe ser visualmente atractiva, con un buen balance de colores y sin elementos desordenados o fuera de lugar o derrames. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. 3 puntos	
	Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	

Perito evaluador:

Nombre: Denia M. Pichardo Santos

Puesto: Gestora

Departamento: Gestión de Datos y Registro



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Denia M. Pichardo Santos

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/6DJT-3NIT-SGEG-D0B1>



EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Disla Uribe Koncepto, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 67-68
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 68
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 69
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 69
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 69-70
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 70
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 70
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 70-71
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 71
Transporte	Cumple	Pág. 71-73
Horario	Cumple	Pág. 73
Limpieza	Cumple	Pág. 73
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 73



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Control de Plagas	Cumple	Pág. 74
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 186-198 de 252 del documento PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 198-248 de 252 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 250 de 252 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 252 de 252 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.		
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	
Sub-Criterios		Observaciones
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	3 puntos	N/A
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	3 puntos	N/A
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	3 puntos	N/A
Puntuación Total	9 puntos	

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación individual	Puntuación total
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	4 puntos	16 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	4 puntos	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	4 puntos	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	4 puntos	

Lote 2, 3 y 4

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 76 de 252 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 77 de 252 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 77 de 252 del documento en PDF
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 77-78 de 252 del documento en PDF
Otros requerimientos: · Agua mineral (envasada) · Agua carbonatada	Cumple	Pág. 78 de 252 del documento en PDF
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsanable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre	Cumple	Pág. 186-198 de 252 del documento PDF

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años		
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. <u>(subsancable)</u>	Cumple	Pág. 198-248 de 252 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. <u>(subsancable)</u>	Cumple	Pág. 250 de 252 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). <u>(subsancable)</u> .	Cumple	Pág. 252 de 252 del documento en PDF

Perito evaluador:

Nombre Pamela Liliana Ramos Hiciano
Puesto Analista
Departamento Gestión de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Pamela L. Ramos Hiciano

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/M6X1-FC2Q-9IA0-5GVS>



EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Cantabria Brand Representative, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. <u>(no subsanable)</u> .		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 53 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 53-54 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 54-55 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 55 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar	Cumple	Pág. 55-56 de 108 del documento en PDF.



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Tipo ejecutiva		Nota: El documento presentado estaba poco legible
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 56 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 57 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 57-60 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 60-61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Transporte	Cumple	Pág. 61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Horario	Cumple	Pág. 61 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Limpieza	Cumple	Pág. 61-62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible
Control de Plagas	Cumple	Pág. 62 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento presentado estaba poco legible.
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 71-74 de 108 del documento en PDF.
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 77-106 de 108 del documento en PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 107 de 108 del documento en PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 108 de 108 del documento en PDF. Nota: El documento

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
		presentado esta próximo a vencer 23 de febrero 2025

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	N/A

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	N/A
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	
Sub-Criterios		Observaciones
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	2 puntos	N/A
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	2 puntos	N/A
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en	3 puntos	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	
Sub-Criterios		Observaciones
áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.		
Puntuación Total	7 puntos	

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación individual	Puntuación total
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	12 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación individual	Puntuación total
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	

Perito evaluador:

Nombre Pamela Liliana Ramos Hiciano

Puesto Analista

Departamento Gestión de Administración y Finanzas



EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha: 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: LB Eventos Sociales, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 1 y 2 de 40
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 2 de 40
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 3 de 40
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 3 y 4 de 40
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 4 y 5 de 40
Otros requerimientos: • Agua mineral (en botellas de cristal) • Agua mineral (en botellas plásticas) • Agua mineral (en la caja de cartón) • Agua carbonatada (en botellas de cristal) • Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 5 de 40
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 5 y 6 de 40
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 6-9 de 40
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 10 de 40
Transporte	Cumple	Pág. 10 de 40
Horario	Cumple	Pág. 11 de 40
Limpieza	Cumple	Pág. 11 de 40



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 11 de 40
Control de Plagas	Cumple	Pág. 11 de 40
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 116-122 de 258 del documento en PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 123-189 de 258 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 190 de 258 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 191 de 258 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para	Cumple	



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
evitar acumulación de agua luego de la limpieza.		
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para	Cumple	



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.		
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.	Cumple	
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	
Sub-Criterios		Observaciones
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero	2 puntos	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	
Sub-Criterios		Observaciones
inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.		
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	3 puntos	N/A
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	3 puntos	N/A
Puntuación Total	8 puntos	

Degustación: Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	N/A

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación individual	Puntuación total
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su	3 puntos	12 puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación individual	Puntuación total
ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.		
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	

Perito evaluador:

Nombre: Pamela Liliana Ramos Hiciano
Puesto: Analista
Departamento: Gestión de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Pamela L. Ramos Hiciano

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/M6X1-FC2Q-9IA0-5GVS>

EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: P.A. Catering, SRL

Lote 1:

Documentación técnica: Cumple / No Cumple

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. <u>(no subsanable)</u> .		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 66 de 152 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 67 de 152 del documento en PDF
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado.	Cumple	Pág. 67-68 de 152 del documento en PDF
Servicio de refrigerios ejecutivos	Cumple	Pág. 68-69 de 152 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 69-70 de 152 del documento en PDF
Otros requerimientos: · Agua mineral (en botellas de cristal) · Agua mineral (en botellas plásticas) · Agua mineral (en la caja de cartón) · Agua carbonatada (en botellas de cristal) · Agua carbonatada (en la caja de cartón)	Cumple	Pág. 70 de 152 del documento en PDF
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 70-71 de 152 del documento en PDF
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 71-73 de 152 del documento en PDF
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 73-74 de 152 del documento en PDF
Transporte	Cumple	Pág. 74 de 152 del documento en PDF



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Horario	Cumple	Pág. 74 de 152 del documento en PDF
Limpieza	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Desechos sólidos	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Control de Plagas	No cumple	No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsancable</u>), tales como: · Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente: - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años	Cumple	Pág. 117-123 de 152 del documento en PDF
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 124-149 de 152 del documento en PDF
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (<u>subsancable</u>)	Cumple	Pág. 150 de 152 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (<u>subsancable</u>).	Cumple	Pág. 151 de 152 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	Cumple	N/A
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.	Cumple	N/A
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.	Cumple	Observación: El espacio verificado durante la visita no cuenta con la debida higiene y organización
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente	Cumple	N/A



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.		
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS	Observaciones
Sub-Criterios		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	3 puntos	N/A
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.	2 puntos	N/A
3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.	3 puntos	N/A
Puntuación Total	8 puntos	

Degustación: Cumple / No cumple



PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.	Cumple	Observación: Al momento de la degustación se detectó que algunos utensilios de cubertería y cristalería no se encontraban con la higiene optima.

Degustación: Evaluación por puntos

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación individual	Puntuación total
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	2 puntos	6 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	2 puntos	
Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.	1 puntos Las opciones presentadas no se distinguen de un refrigerio estándar, además la presentación de este contenía elementos no apropiados, ya que solo incluyeron un papel en el fondo del plato.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	1 puntos Tiene esta puntuación porque, durante la degustación, la presentación del almuerzo ejecutivo no fue la adecuada. Por ejemplo,	



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación individual	Puntuación total
	los vegetales tenían una consistencia grasosa y las carnes una textura inadecuada (poco tierna).	

Perito evaluador:

Nombre Pamela Liliana Ramos Hiciano
Puesto Analista
Departamento Gestión de Administración y Finanzas



EVALUACIÓN TÉCNICA INDIVIDUAL

Fecha 19 de febrero de 2025

Código del proceso: ENJ-LPN-2024-004

Descripción del proceso: Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Nombre del oferente: Sefardíes Proveedores Diversos, SRL

Lote 2, 3 y 4

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 57-58 de 117 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar	Cumple	Pág. 56 de 117 del documento en PDF.
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 56-57 de 117 del documento en PDF.
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 57 de 117 del documento en PDF.
Otros requerimientos: • Agua mineral (envasada) • Agua carbonatada	No cumple	No se evidencia en la propuesta presentada.
Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (<u>subsanable</u>), tales como: • Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente:	Cumple	Pág. 102-106 de 117 del documento en PDF.



DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
- Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años. - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años		
Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (subsancable)	Cumple	Pág. 107-113 de 117 del documento en PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (subsancable)	Cumple	Pág. 115 de 117 del documento en PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (subsancable).	Cumple	Pág. 117 de 117 del documento en PDF.

Perito evaluador:

Nombre Pamela Liliana Ramos Hiciano
Puesto Analista
Departamento Gestión de Administración y Finanzas

