

# **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.

<b>Resultados preliminares consolidados de la evaluación de la oferta técnica del procedimiento de licitación pública nacional número ENJ-LPN-2024-004.</b>		
<b>Cantabria Brand Representative, SRL</b>	<b>Cumple</b> 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
<b>Disla Uribe Koncepto, SRL</b>	<b>Cumple</b> 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
<b>LB Eventos Sociales, SRL</b>	<b>Cumple</b> 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
<b>P.A. Catering, SRL</b>	<b>No cumple</b> porque no contempló todo lo requerido en las especificaciones técnicas.	No subsanable
<b>Sefardíes Proveedores Diversos, SRL</b>	<b>No cumple</b> 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

<b>CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL</b>		
<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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.

<b>CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL</b>		
<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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

<b>CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>	<b>ESCALA DE PUNTOS</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Sub-Criterios</b>		
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	
<b>TOTAL</b>	<b>21 PUNTOS</b>	

**Degustación:** Cumple / No cumple

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

<b>CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL</b>		
<b>PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN</b>		
<b>Sub-criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>CANTABRIA BRAND REPRESENTATIVE, SRL</b>	
<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>	
<b>Criterios</b>	<b>Puntuación</b>
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>36 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	

**PUNTUACIÓN TOTAL: 57 PUNTOS**

<b>DISLA URIBE KONCEPTO, SRL</b>		
<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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**

<b>DISLA URIBE KONCEPTO, SRL</b>		
<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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

<b>DISLA URIBE KONCEPTO, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>DISLA URIBE KONCEPTO, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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 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	Cumple	N/A

**Gestión de Administración y Finanzas**

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

**Instalaciones y equipamiento:** Evaluación por puntos

<b>DISLA URIBE KONCEPTO, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>	<b>ESCALA DE PUNTOS</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Sub-Criterios</b>		
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	
<b>TOTAL</b>	<b>27 PUNTOS</b>	

**Gestión de Administración y Finanzas**

**Degustación:** Cumple / No cumple

<b>DISLA URIBE KONCEPTO, SRL</b>		
<b>PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN</b>		
<b>Sub-criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
<b>Higiene:</b> 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

<b>DISLA URIBE KONCEPTO, SRL</b>	
<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>	
<b>Criterios</b>	<b>Puntuación</b>
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>48 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> 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**

<b>LB EVENTOS SOCIALES, SRL</b>		
<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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

<b>LB EVENTOS SOCIALES, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>LB EVENTOS SOCIALES, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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**

<b>LB EVENTOS SOCIALES, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>LB EVENTOS SOCIALES, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>	<b>ESCALA DE PUNTOS</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Sub-Criterios</b>		
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**

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

**Degustación:** Cumple / No cumple

<b>LB EVENTOS SOCIALES, SRL</b>		
<b>PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN</b>		
<b>Sub-criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
<b>Higiene:</b> 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

<b>LB EVENTOS SOCIALES, SRL</b>	
<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>	
<b>Criterios</b>	<b>Puntuación</b>
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>36 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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**

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

**PUNTUACIÓN TOTAL: 60 PUNTOS**

<b>P.A. CATERING, SRL</b>		
<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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



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**

<b>P.A. CATERING, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>P.A. CATERING, SRL</b>		
<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>	<b>ESCALA DE PUNTOS</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Sub-Criterios</b>		
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	
<b>TOTAL</b>	<b>24 PUNTOS</b>	

**Degustación:** Cumple / No cumple

P.A. CATERING, SRL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<b>Higiene:</b> 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	<b>Observación:</b> 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

<b>P.A. CATERING, SRL</b>		
<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>		
<b>Criterios</b>	<b>Consideraciones mínimas</b>	<b>Puntuación</b>
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.		<b>18 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.		
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.		
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> 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
<b>TOTAL 8 PUNTOS</b>		

**Degustación:** Cumple / No cumple



PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<b>Higiene:</b> 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
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>3 puntos</b>	<b>12 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>3 puntos</b>	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	<b>3 puntos</b>	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>3 puntos</b>	

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
<b>Higiene:</b> 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
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>3 puntos</b>	<b>12 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>3 puntos</b>	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	<b>3 puntos</b>	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>3 puntos</b>	

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

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>	<b>ESCALA DE PUNTOS</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Sub-Criterios</b>		
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

<b>PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN</b>		
<b>Sub-criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
<b>Higiene:</b> 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

<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>		
<b>Criterios</b>	<b>Consideraciones mínimas</b>	<b>Puntuación</b>
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>4 puntos</b>	<b>16 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>4 puntos</b>	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	<b>4 puntos</b>	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>4 puntos</b>	

## **LOTE 2, 3 Y 4**

<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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"> <li>• 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"> <li>- Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años.</li> <li>- Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años</li> </ul> </li> </ul>		
<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	<b>No cumple</b>	<b>No se evidencia lo requerido en el documento en PDF</b>
Desechos sólidos	<b>No cumple</b>	<b>No se evidencia lo requerido en el documento en PDF</b>
Control de Plagas	<b>No cumple</b>	<b>No se evidencia lo requerido en el documento en PDF</b>
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

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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.		
<b>TOTAL</b>	<b>8 PUNTOS</b>	

**Degustación:** Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<b>Higiene:</b> 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	<b>Observación:</b> 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
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>2 puntos</b>	<b>6 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>2 puntos</b>	

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Puntuación	Puntuación Total
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	<b>1 punto.</b> (La presentación no tenía elegancia, no utilizaron cristalería y cubertería adecuada, utilizaron elementos para adornar el espacio)	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>1 punto</b> (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	<b>No cumple</b>	<b>No se evidencia en la propuesta presentada.</b>
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
<p>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><b>Higiene:</b> 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	N/A

**Degustación:** Evaluación por puntos



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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). <b>4 puntos</b>	<b>16 puntos</b>
	Si los alimentos mostrados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.	
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> 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. <b>4 puntos</b>	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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. <b>4 puntos</b>	



<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>		
<b>Criterios</b>	<b>Consideraciones mínimas</b>	<b>Puntuación</b>
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> 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. <b>4 puntos</b>	
	Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	

**Lote 2, 3 y 4**

<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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"> <li>· 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"> <li>- Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años.</li> <li>- Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años</li> </ul> </li> </ul>	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). (subsancionable).		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
<b>Higiene:</b> 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><b>Sabor y valor nutricional:</b> 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). <b>3 puntos</b></p>	<p><b>9 puntos</b></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><b>Presentación refrigerio estándar:</b> 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. <b>3 puntos</b></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.	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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. <b>3 puntos</b>	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> 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. <b>3 puntos</b>	
	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

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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
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.					

**Degustación:** Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<b>Higiene:</b> 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	Consideraciones mínimas	Puntuación
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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). <b>2 puntos</b>	<b>6 puntos</b>
	Si los alimentos mostrados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.	
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> 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. <b>2 puntos</b>	
	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	

<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>		
<b>Criterios</b>	<b>Consideraciones mínimas</b>	<b>Puntuación</b>
al momento de suministrar los alimentos.	<p>Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros.</p> <p><b>1 punto</b></p> <p>Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas.          Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.</p>	
<p><b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.</p>	<p>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.</p> <p><b>1 punto</b></p>	
	<p>Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes.          Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.</p>	

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	Observaciones
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
<b>Higiene:</b> 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	<b>12 puntos</b>



PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor). <b>3 puntos</b>	
	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. <b>3 puntos</b>	
	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. <b>3 puntos</b>	
	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. <b>3 puntos</b>	
	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
<b>Puntuación Total</b>	<b>9 puntos</b>	

**Degustación:** Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<b>Higiene:</b> 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

<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>		
<b>Criterios</b>	<b>Puntuación individual</b>	<b>Puntuación total</b>
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>4 puntos</b>	<b>16 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>4 puntos</b>	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	<b>4 puntos</b>	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>4 puntos</b>	

**Lote 2, 3 y 4**

<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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.



<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
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

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>	<b>ESCALA DE PUNTOS</b>	
<b>Sub-Criterios</b>		<b>Observaciones</b>
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.		
<b>Puntuación Total</b>	<b>7 puntos</b>	

**Degustación:** Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<b>Higiene:</b> 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
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>3 puntos</b>	<b>12 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>3 puntos</b>	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	<b>3 puntos</b>	



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

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	

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>	<b>ESCALA DE PUNTOS</b>	
<b>Sub-Criterios</b>		<b>Observaciones</b>
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 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.	3 puntos	N/A
<b>Puntuación Total</b>	<b>8 puntos</b>	

**Degustación:** Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<b>Higiene:</b> 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
<b>Sabor y valor nutricional:</b> los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su	<b>3 puntos</b>	<b>12 puntos</b>

<b>PRESENTACION Y DEGUSTACION</b>		
<b>Criterios</b>	<b>Puntuación individual</b>	<b>Puntuación total</b>
ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.		
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>3 puntos</b>	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	<b>3 puntos</b>	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>3 puntos</b>	

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. (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
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



<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>		
<b>Sub-Criterios</b>	<b>Cumple / No Cumple</b>	<b>Razón del no cumplimiento</b>
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

<b>INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO</b>	<b>ESCALA DE PUNTOS</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Sub-Criterios</b>		
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
<b>Puntuación Total</b>	<b>8 puntos</b>	

**Degustación:** Cumple / No cumple

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
<b>Higiene:</b> 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
<b>Sabor y valor nutricional:</b> 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.	<b>2 puntos</b>	<b>6 puntos</b>
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>2 puntos</b>	
<b>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4:</b> 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.	<b>1 puntos</b> <b>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.</b>	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	<b>1 puntos</b> <b>Tiene esta puntuación porque, durante la degustación, la presentación del almuerzo ejecutivo no fue la adecuada. Por ejemplo,</b>	



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

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.



<b>DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR</b>	<b>CRITERIO</b>	<b>COMENTARIO</b>
- 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. (subsanable)	Cumple	Pág. 107-113 de 117 del documento en PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (subsanable)	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). (subsanable).	Cumple	Pág. 117 de 117 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>

