

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA						
EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA						
<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES. 2da Convocatoria.					
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-012					
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo de 2025					
INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN						
Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>1. Sobre el servicio de almuerzo estándar:</p> <p>La empresa debe suministrar semanalmente un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no deberá ser modificado sin autorización previa.</p> <p>Ejemplo de almuerzo estándar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ensalada. (2)</li> <li><input type="checkbox"/> Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).</li> <li><input type="checkbox"/> Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.</li> <li><input type="checkbox"/> Guarnición (2):</li> <li><input type="checkbox"/> Arroz (2) (diferentes tipos).</li> <li><input type="checkbox"/> Granos (diferentes tipos).</li> <li><input type="checkbox"/> Víveres.</li> <li><input type="checkbox"/> Vegetales.</li> </ul> <p>Opciones adicionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Diferentes tipos de sándwiches.</li> <li><input type="checkbox"/> Hamburguesas.</li> <li><input type="checkbox"/> Hot dogs.</li> <li><input type="checkbox"/> Wraps.</li> <li><input type="checkbox"/> Pizza.</li> <li><input type="checkbox"/> Tacos, burritos, comida mexicana</li> <li><input type="checkbox"/> Opciones menú ligero/dietético.</li> </ul>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>2. Refrigerios estándar:</p> <p>Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga minimamente lo siguiente:</p> <p>Tipo estándar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> (2) opciones saladas</li> <li><input type="checkbox"/> (1) opción dulce</li> <li><input type="checkbox"/> Jugo natural (variados)</li> </ul> <p>Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados en cajas de cartón, individuales y presentarse listos para su consumo.</p> <p>Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados diariamente a las instalaciones de la ENJ o lugar indicado previamente por la gestión de Administración y Finanzas (GAF), en el horario acordado.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>3. Mobiliario y equipamiento</p> <p>Se requiere que el oferente suministre los equipamientos necesarios que faciliten la logística y prestación del servicio de almuerzo estándar (raciones diarias) dentro de las instalaciones de la ENJ según el siguiente detalle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> (2) Estantes de acero inoxidable para el servicio de al menos 6 cheffinding.</li> <li><input type="checkbox"/> (1) counter niquelado para alimentos fríos</li> <li><input type="checkbox"/> (1) nevera para bebidas frías con puerta de cristal vertical</li> <li><input type="checkbox"/> (1) frezeer</li> <li><input type="checkbox"/> Neveras para el transporte de los alimentos fríos y calientes. Las mismas no tienen que ser para uso exclusivo de la ENJ; las cuales al ser utilizadas deberán cumplir con los estándares de inocuidad.</li> <li><input type="checkbox"/> Estantes necesarios para colocar en el área de almacenamiento y fregado asignado al proveedor.</li> <li><input type="checkbox"/> Vehículos para el servicio de transporte de las raciones diarias que cumplan con los estándares de inocuidad.</li> </ul> <p>Todo el equipamiento suministrado por el proveedor continuará siendo de su propiedad y estarán bajo su manipulación y mantenimiento.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

**ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA**

EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

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

**INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN**

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>4. Utensilios y vajilla</p> <p>Los utensilios necesarios para servir y consumir los alimentos y bebidas estarán a cargo de la empresa adjudicataria, con cantidad disponible para todos los comensales.</p> <p>Se requiere disponer de la vajilla dentro de las instalaciones de la ENJ, las cuales serán necesarias para garantizar la prestación del servicio almuerzo estándar (raciones diarias de los almuerzos), a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Platos llanos</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para habichuelas</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para sopa</li> <li><input type="checkbox"/> Platos de postres</li> <li><input type="checkbox"/> Tenedores / Cucharas / Cuchillos.</li> <li><input type="checkbox"/> Vajilla VIP que incluye los platos, cubiertos y recipientes de servir acorde al menú aprobado previamente.</li> <li><input type="checkbox"/> Bandejas rectangulares</li> <li><input type="checkbox"/> Ensaladera</li> <li><input type="checkbox"/> Azucarera</li> <li><input type="checkbox"/> Utensilios para el alijo de las ensaladas</li> <li><input type="checkbox"/> Y otros utensilios necesarios para el servicio</li> </ul> <p>Nota: debe reponer la cubertería, cristalería y los utensilios en generales periódicamente para mantener adecuado y en óptima calidad.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>5. Personal de apoyo</p> <p>El oferente asignará el personal necesario para prestar el servicio, contemplando mínimo de (2) personas fijas para servir, incluida supervisor/ay para fregar y recoger los utensilios sucios.</p> <p>Este personal debe estar identificado y uniformado con los accesorios de protección e higiene necesarios (por ejemplo, gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redrecillas y mandiles), por lo cual debe incluirlo el monto de su propuesta.</p> <p>Todo lo relacionado con el manejo del personal, ausentismo, cancelaciones o rotación de este es responsabilidad del oferente, incluyendo el pago de salarios y prestaciones laborales. El oferente se comprometerá a supervisar la salud de todas las personas bajo su cargo y, en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte, no permitirá que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.</p> <p>El oferente garantizará que todo el personal asignado domine las buenas prácticas de higiene en específico de las manos, manipulación de alimentos, así como de atención al cliente.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>6. Transporte</p> <p>El oferente deberá demostrar que cuenta con un medio de transporte para los alimentos que garantice la adecuada temperatura. Dichos alimentos deben llegar en bandejas separadas y rígidas capaces de mantener la comida caliente por encima de los 60°C y la fría por debajo de los 4°C y de evitar derrames, mezclados y goteos.</p> <p>El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza de este.</p> <p>Medios verificables: fotos de la flotilla de vehículos, matriculas, entre otros</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

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

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>7. Tiempo para la entrega del(los) bien(es) o servicios El horario para la prestación del servicio de refrigerios es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m. días laborables. A requerimiento de la ENJ, se establecen horarios vespertinos los cuales no son recurrentes y la hora de prestación de este servicio será acordada previamente.</p> <p>El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 m. a 2:00 p.m.</p> <p>Previo apertura del horario del almuerzo, se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos a las 11:45 a.m.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>8. Limpieza El oferente se debe comprometer a mantener el grado de limpieza y organización de las áreas asignadas para la prestación del servicio, fregado y resguardo de vajilla y equipos.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>9. Los desechos sólidos El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empacar los desechos sólidos.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>10. Lugar de entrega del(los) bien(es) o servicios <input type="checkbox"/> Almuerzo estándar: será solicitado para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue) <input type="checkbox"/> Refrigerio estándar: será solicitado tanto para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue) y también en otras localidades del Distrito Nacional o la Provincia Santo Domingo.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>Constancia que acredite el tiempo de experiencia de la empresa. Mínimo tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

**Conclusiones:**

Todos los oferentes cumplen con las especificaciones técnicas.

**Jassely Mera**  
Especialista



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA  
Jassely C. Mera Martínez

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:  
<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/VMZU-P355-WGV0-FMAX>



**ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA**

EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA®

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

**INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN**

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>1. Sobre el servicio de almuerzo estándar: La empresa debe suministrar semanalmente un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no deberá ser modificado sin autorización previa. Ejemplo de almuerzo estándar: <input type="checkbox"/> Ensalada. (2) <input type="checkbox"/> Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo y pescados). <input type="checkbox"/> Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones. <input type="checkbox"/> Guarnición (2): <input type="checkbox"/> Arroz (2) (diferentes tipos). <input type="checkbox"/> Granos (diferentes tipos). <input type="checkbox"/> Viveres. <input type="checkbox"/> Vegetales. Opciones adicionales: <input type="checkbox"/> Diferentes tipos de sándwiches. <input type="checkbox"/> Hamburguesas. <input type="checkbox"/> Hot dogs. <input type="checkbox"/> Wraps. <input type="checkbox"/> Pizza. <input type="checkbox"/> Tacos, burritos, comida mexicana <input type="checkbox"/> Opciones menú ligero/dietético.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>2. Refrigerios estándar: Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente: Tipo estándar: <input type="checkbox"/> (2) opciones saladas <input type="checkbox"/> (1) opción dulce <input type="checkbox"/> Jugo natural (variados) Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados en cajas de cartón, individuales y presentarse listos para su consumo. Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados diariamente a las instalaciones de la ENJ o lugar indicado previamente por la gestión de Administración y Finanzas (GAF), en el horario acordado.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>3. Mobiliario y equipamiento Se requiere que el oferente suministre los equipamientos necesarios que faciliten la logística y prestación del servicio de almuerzo estándar (raciones diarias) dentro de las instalaciones de la ENJ según el siguiente detalle: <input type="checkbox"/> (2) Estantes de acero inoxidable para el servicio de al menos 6 cheffinding. <input type="checkbox"/> (1) counter niquelado para alimentos fríos <input type="checkbox"/> (1) nevera para bebidas frías con puerta de cristal vertical <input type="checkbox"/> (1) frezeer <input type="checkbox"/> Neveras para el transporte de los alimentos fríos y calientes. Las mismas no tienen que ser para uso exclusivo de la ENJ; las cuales al ser utilizadas deberán cumplir con los estándares de inocuidad. <input type="checkbox"/> Estantes necesarios para colocar en el área de almacenamiento y fregado asignado al proveedor. <input type="checkbox"/> Vehículos para el servicio de transporte de las raciones diarias que cumplan con los estándares de inocuidad. Todo el equipamiento suministrado por el proveedor continuará siendo de su propiedad y estarán bajo su manipulación y mantenimiento.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

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

#### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>4. Utensilios y vajilla</p> <p>Los utensilios necesarios para servir y consumir los alimentos y bebidas estarán a cargo de la empresa adjudicataria, con cantidad disponible para todos los comensales.</p> <p>Se requiere disponer de la vajilla dentro de las instalaciones de la ENJ, las cuales serán necesarias para garantizar la prestación del servicio almuerzo estándar (raciones diarias de los almuerzos), a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Platos llanos</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para habichuelas</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para sopa</li> <li><input type="checkbox"/> Platos de postres</li> <li><input type="checkbox"/> Tenedores / Cucharas / Cuchillos.</li> <li><input type="checkbox"/> Vajilla VIP que incluye los platos, cubiertos y recipientes de servir acorde al menú aprobado previamente.</li> <li><input type="checkbox"/> Bandejas rectangulares</li> <li><input type="checkbox"/> Ensaladera</li> <li><input type="checkbox"/> Azucarera</li> <li><input type="checkbox"/> Utensilios para el aliño de las ensaladas</li> <li><input type="checkbox"/> Y otros utensilios necesarios para el servicio</li> </ul> <p>Nota: debe reponer la cubertería, cristalería y los utensilios en generales periódicamente para mantener adecuado y en óptima calidad.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>5. Personal de apoyo</p> <p>El oferente asignará el personal necesario para prestar el servicio, contemplando mínimo de (2) personas fijas para servir, incluida supervisor/ay para fregar y recoger los utensilios sucios.</p> <p>Este personal debe estar identificado y uniformado con los accesorios de protección e higiene necesarios (por ejemplo, gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y mandiles), por lo cual debe incluirlo el monto de su propuesta.</p> <p>Todo lo relacionado con el manejo del personal, ausentismo, cancelaciones o rotación de este es responsabilidad del oferente, incluyendo el pago de salarios y prestaciones laborales. El oferente se comprometerá a supervisar la salud de todas las personas bajo su cargo y, en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte, no permitirá que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.</p> <p>El oferente garantizará que todo el personal asignado domine las buenas prácticas de higiene en específico de las manos, manipulación de alimentos, así como de atención al cliente.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>6. Transporte</p> <p>El oferente deberá demostrar que cuenta con un medio de transporte para los alimentos que garantice la adecuada temperatura. Dichos alimentos deben llegar en bandejas separadas y rígidas capaces de mantener la comida caliente por encima de los 60°C y la fría por debajo de los 4°C y de evitar derrames, mezclados y goteos.</p> <p>El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza de este.</p> <p>Medios verificables: fotos de la flota de vehículos, matriculas, entre otros</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>7. Tiempo para la entrega del(los) bien(es) o servicios</p> <p>El horario para la prestación del servicio de refrigerios es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m. días laborables. A requerimiento de la ENJ, se establecen horarios vespertinos los cuales no son recurrentes y la hora de prestación de este servicio será acordada previamente.</p> <p>El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 m. a 2:00 p.m.</p> <p>Previa apertura del horario del almuerzo, se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos a las 11:45 a.m.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA						
EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA						
<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES. 2da Convocatoria.					
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-012					
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo de 2025					
INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN						
Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
7. Tiempo para la entrega del(los) bien(es) o servicios El horario para la prestación del servicio de refrigerios es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m. días laborables. A requerimiento de la ENJ, se establecen horarios vespertinos los cuales no son recurrentes y la hora de prestación de este servicio será acordada previamente. El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 m. a 2:00 p.m. Previa apertura del horario del almuerzo, se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos a las 11:45 a.m.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
8. Limpieza El oferente se debe comprometer a mantener el grado de limpieza y organización de las áreas asignadas para la prestación del servicio, fregado y resguardo de vajilla y equipos.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
9. Los desechos sólidos El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empaçar los desechos sólidos.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
11. Lugar de entrega del(los) bien(es) o servicios <input type="checkbox"/> Almuerzo estándar: será solicitado para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue) <input type="checkbox"/> Refrigerio estándar: será solicitado tanto para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue) y también en otras localidades del Distrito Nacional o la Provincia Santo Domingo.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
Constancia que acredite el tiempo de experiencia de la empresa. Mínimo tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza.	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<b>Conclusiones:</b> Los oferentes PA Catering, SRL, LB Eventos Sociales, SRL y Exquisiteces Virginia, SRL cumplen con todo lo establecido en las especificaciones técnicas.						

Diana Lynn Durán Gómez

Especialista de la 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/9ZE7-CMIV-C5R4-RKBE>

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

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

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

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

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

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

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	PA Catering, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		Exquisiteces Virginia, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>4. Utensilios y vajilla: Los utensilios necesarios para servir y consumir los alimentos y bebidas estarán a cargo de la empresa adjudicataria, con cantidad disponible para todos los comensales.</p> <p>Se requiere disponer de la vajilla dentro de las instalaciones de la ENJ, las cuales serán necesarias para garantizar la prestación del servicio almuerzo estándar (raciones diarias de los almuerzos), a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Platos llanos</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para habichuelas</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para sopa</li> <li><input type="checkbox"/> Platos de postres</li> <li><input type="checkbox"/> Tenedores / Cucharas / Cuchillos.</li> <li><input type="checkbox"/> Vajilla VIP que incluye los platos, cubiertos y recipientes de servir acorde al menú aprobado previamente.</li> <li><input type="checkbox"/> Bandejas rectangulares</li> <li><input type="checkbox"/> Ensaladera</li> <li><input type="checkbox"/> Azucarera</li> <li><input type="checkbox"/> Utensilios para el alijo de las ensaladas</li> <li><input type="checkbox"/> Y otros utensilios necesarios para el servicio</li> </ul> <p>Nota: debe reponer la cubertería, cristalería y los utensilios en generales periódicamente para mantener adecuado y en óptima calidad.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>5. Personal de apoyo</p> <p>El oferente asignará el personal necesario para prestar el servicio, contemplando mínimo de (2) personas fijas para servir, incluida supervisor/ay para fregar y recoger los utensilios sucios.</p> <p>Este personal debe estar identificado y uniformado con los accesorios de protección e higiene necesarios (por ejemplo, gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y mandiles), por lo cual debe incluirlo el monto de su propuesta.</p> <p>Todo lo relacionado con el manejo del personal, ausentismo, cancelaciones o rotación de este es responsabilidad del oferente, incluyendo el pago de salarios y prestaciones laborales. El oferente se comprometerá a supervisar la salud de todas las personas bajo su cargo y, en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte, no permitirá que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.</p> <p>El oferente garantizará que todo el personal asignado domine las buenas prácticas de higiene en específico de las manos, manipulación de alimentos, así como de atención al cliente.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>6. Transporte</p> <p>El oferente deberá demostrar que cuenta con un medio de transporte para los alimentos que garantice la adecuada temperatura. Dichos alimentos deben llegar en bandejas separadas y rígidas capaces de mantener la comida caliente por encima de los 60°C y la fría por debajo de los 4°C y de evitar derrames, mezclados y goteos.</p> <p>El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza de este.</p> <p>Medios verificables: fotos de la flotilla de vehículos, matriculas, entre otros</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>7. Tiempo para la entrega del(los) bien(es) o servicios</p> <p>El horario para la prestación del servicio de refrigerios es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m. días laborables. A requerimiento de la ENJ, se establecen horarios vespertinos los cuales no son recurrentes y la hora de prestación de este servicio será acordada previamente.</p> <p>El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 m. a 2:00 p.m.</p> <p>Previa apertura del horario del almuerzo, se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos a las 11:45 a.m.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

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

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

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

#### Conclusiones:

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

**Diana Lynn Durán Gómez**  
Especialista

**Jassely Cristal Mera Martínez**  
Especialista

**Pamela Liliana Ramos Hiciano**  
Analista



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

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



## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-003
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo 2025

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

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

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-003
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo 2025

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	EXquisiteces Virginia, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		PA Catering, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>4. Utensilios y vajilla</p> <p>Los utensilios necesarios para servir y consumir los alimentos y bebidas estarán a cargo de la empresa adjudicataria, con cantidad disponible para todos los comensales.</p> <p>Se requiere disponer de la vajilla dentro de las instalaciones de la ENJ, las cuales serán necesarias para garantizar la prestación del servicio almuerzo estándar (raciones diarias de los almuerzos), a saber:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Platos llanos</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para habichuelas</li> <li><input type="checkbox"/> Platos para sopa</li> <li><input type="checkbox"/> Platos de postres</li> <li><input type="checkbox"/> Tenedores / Cucharas / Cuchillos.</li> <li><input type="checkbox"/> Vajilla VIP que incluye los platos, cubiertos y recipientes de servir acorde al menú aprobado previamente.</li> <li><input type="checkbox"/> Bandejas rectangulares</li> <li><input type="checkbox"/> Ensaladera</li> <li><input type="checkbox"/> Azucarera</li> <li><input type="checkbox"/> Utensilios para el alijo de las ensaladas</li> <li><input type="checkbox"/> Y otros utensilios necesarios para el servicio</li> </ul> <p>Nota: debe reponer la cubertería, cristalería y los utensilios en generales periódicamente para mantener adecuado y en óptima calidad.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>5. Personal de apoyo</p> <p>El oferente asignará el personal necesario para prestar el servicio, contemplando mínimo de (2) personas fijas para servir, incluida supervisor/a y para fregar y recoger los utensilios sucios.</p> <p>Este personal debe estar identificado y uniformado con los accesorios de protección e higiene necesarios (por ejemplo, gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y mandiles), por lo cual debe incluirlo el monto de su propuesta.</p> <p>Todo lo relacionado con el manejo del personal, ausentismo, cancelaciones o rotación de este es responsabilidad del oferente, incluyendo el pago de salarios y prestaciones laborales. El oferente se comprometerá a supervisar la salud de todas las personas bajo su cargo y, en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte, no permitirá que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.</p> <p>El oferente garantizará que todo el personal asignado domine las buenas prácticas de higiene en específico de las manos, manipulación de alimentos, así como de atención al cliente. A estos fines, debe suministrar a la ENJ evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia de dicho personal.</p>	No Cumple	No presenta en su propuesta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o la experiencia del personal	No Cumple	No presenta en su propuesta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o la experiencia del personal	No cumple	No presenta en su propuesta evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o la experiencia del personal
<p>6. Transporte</p> <p>El oferente deberá demostrar que cuenta con un medio de transporte para los alimentos que garantice la adecuada temperatura. Dichos alimentos deben llegar en bandejas separadas y rígidas capaces de mantener la comida caliente por encima de los 60°C y la fría por debajo de los 4°C y de evitar derrames, mezclados y goteos.</p> <p>El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza de este.</p> <p>Medios verificables: fotos de la flotilla de vehículos, matrículas, entre otros</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	No cumple	No presentó en su propuesta medios verificables, como fotos de la flotilla de vehículos, matrículas, entre otros

## ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

### EVALUACIÓN PRELIMINAR DE DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

<b>Nombre del Proceso:</b>	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para el Distrito Nacional y provincia Santo Domingo para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Dirigido a MIPYMES.
<b>Referencia del Proceso:</b>	ENJ-GAF-CM-2025-003
<b>Fecha de Evaluación:</b>	7 de marzo 2025

### INICIO MATRIZ DE EVALUACIÓN

Documento a evaluar Aspecto a Evaluar	Ofertas Evaluadas					
	EXquisitices Virginia, SRL		LB Eventos Sociales, SRL		PA Catering, SRL	
	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario	Evaluación	Comentario
<p>7. Tiempo para la entrega del(los) bien(es) o servicios El horario para la prestación del servicio de refrigerios es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m. días laborables. A requerimiento de la ENJ, se establecen horarios vespertinos los cuales no son recurrentes y la hora de prestación de este servicio será acordada previamente.</p> <p>El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 m. a 2:00 p.m.</p> <p>Previo apertura del horario del almuerzo, se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos a las 11:45 a.m.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>8. Limpieza El oferente se debe comprometer a mantener el grado de limpieza y organización de las áreas asignadas para la prestación del servicio, fregado y resguardo de vajilla y equipos.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>9. Los desechos sólidos El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empacar los desechos sólidos.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>10. Control de Plagas El oferente deberá contar y presentar constancia del plan para el control de plagas de sus instalaciones. La oferente deberá contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones. Presentar el documento y los registros que evidencias de su ejecución.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	No cumple	No se evidencia en su propuesta la inclusión del documento y/o registros de la ejecución del control de plagas.
<p>11. Lugar de entrega del(los) bien(es) o servicios <input type="checkbox"/> Almuerzo estándar: será solicitado para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue) <input type="checkbox"/> Refrigerio estándar: será solicitado tanto para las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura (Calle César Nicolás Penson No. 59, Gascue) y también en otras localidades del Distrito Nacional o la Provincia Santo Domingo.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	Cumple	N/A
<p>Constancia que acredite el tiempo de experiencia de la empresa. Mínimo tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza.</p>	Cumple	N/A	Cumple	N/A	No cumple	Las evidencias presentadas no cumplen con el requisito mínimo de tres (3) años de experiencia en servicios de esta naturaleza.

**Conclusiones:**  
Con relación a los suplidores no cumplen con los requisitos, ya que sus propuestas no contemplan lo establecido en las especificaciones técnicas

Pamela Ramos  
Analista



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/DK4B-J6GT-8MPH-DOPN>

