

11 de marzo de 2025  
 Santo Domingo, D.N., Rep. Dom.

**A:** **P.A. Catering S.R.L.**

**Asunto:** Notificación de oferentes habilitados y no habilitados.

**Referencia:** Licitación Pública Nacional número ENJ-LPN-2024-004 para la 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.

Cortésmente, les informamos que su propuesta, en el lote que participa (lote 1), **no ha sido habilitada** para la apertura de la oferta económica (Sobre B) del proceso indicado en la referencia. Dicho acto está programado para el **jueves trece (13) de marzo de dos mil veinticinco (2025), a las 3:00 p. m.**, en las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, ubicada en la calle César Nicolás Penson número 59, Gascue, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana.

**Razón de la no habilitación:**

DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES	OBSERVACIONES
Formulario de Declaración Jurada Simple (no requiere firma de notario público) del oferente manifestando que no se encuentra dentro de las prohibiciones del artículo 14 de la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones y el artículo 14 de Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial.	<b>No Cumple:</b> El documento presentado no indica las prohibiciones del Reglamento de Compras del Poder Judicial y no atendió al llamado de subsanación.

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIONES
<b>Oferta técnica:</b> Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable): <b>Limpieza.</b>	<b>No cumple:</b> No se evidencia lo requerido en el documento en PDF
<b>Oferta técnica:</b> Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable): <b>Desechos sólidos.</b>	<b>No cumple:</b> No se evidencia lo requerido en el documento en PDF

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIONES
<p><b>Oferta técnica:</b> Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (no subsanable):</p> <p><b>Control de Plagas.</b></p>	<p><b>No cumple:</b> No se evidencia lo requerido en el documento en PDF</p>

EVALUACIÓN POR PUNTOS	PUNTUACIÓN OBTENIDA	OBSERVACIONES
<b>Instalaciones y equipamiento:</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.	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 de puntos en esta sección</b>	<b>24 puntos</b>	Puntuación máxima que se puede obtener: 27 puntos

EVALUACIÓN POR PUNTOS	PUNTUACIÓN OBTENIDA	OBSERVACIONES
<b>Degustación</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.	6 puntos	
<b>Presentación refrigerio estándar:</b> el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	6 puntos	
<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.	3 puntos	
<b>Presentación almuerzo ejecutivo:</b> el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	
<b>Total de puntos en esta sección</b>	<b>18 puntos</b>	Puntuación máxima que se puede obtener: 48 puntos
<b>TOTAL DE PUNTOS OBTENIDOS</b>	<b>42 PUNTOS</b>	Puntuación máxima que se puede obtener: 75 puntos
		La puntuación mínima requerida para pasar a la siguiente fase es de 53 puntos.

Sin otro particular por el momento, se despide,

**Richard Gómez Encarnación**

Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones