



REPÚBLICA DOMINICANA
**ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA**

Especificaciones técnicas

**Contratación de servicios de almuerzos,
refrigerios y catering, en diferentes regiones del
país requeridos para las actividades de la Escuela
Nacional de la Judicatura, dirigido a MIPYMES**

Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
14 de noviembre de 2024

1. OBJETO

Contratar micro, pequeña o mediana empresas para servicios en diferentes regiones de país, de almuerzos, refrigerios y catering para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

2. FUENTE DE RECURSOS Y PRESUPUESTO BASE

El presupuesto estimado para el primer año en el presente proceso de contratación asciende a un millón setecientos cincuenta mil (RD\$1,750,000.00) pesos, consignados en el presupuesto General de la Escuela Nacional de la Judicatura correspondiente al año 2024, como consta en la certificación de disponibilidad financiera número CR-GAF-2024-280 de fecha 14 de noviembre de 2024.

LOTES	REGION DEL PAÍS	Presupuesto
1	Norte	\$ 750.000,00
2	Sur	\$ 1.000.000,00

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Alcance de los servicios:

- 1) Almuerzo estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de almuerzos
- 2) Refrigerio estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de refrigerios.
- 3) Estación líquida:** consiste en suministrar el servicio de refrigerio líquido.
- 4) Servicio de catering:** consiste en suministrar el alquiler de equipos, utensilios, mobiliarios, entre otros necesarios para el montaje de actividades.

3.1. LOTE 1: REGIÓN NORTE

1. Almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad, 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 mínimo y no limitativo de almuerzo estándar:

- Ensalada: Dos (2) tipos.
- Proteínas: Dos (2) tipos (carne: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carne/ Lasaña/ Canelones.
- Guarnición: Dos (2) tipos.
- Arroz: Dos (2) (diferentes tipos).
- Granos: (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.
- Postre: Uno (1)
- Agua mineral (envasada)
- Bebidas (jugos naturales, refrescos...)

2. Refrigerios estándar opción 1:

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

Cada refrigerio estándar debe contener como mínimo lo siguiente:

- Dos (2) opciones saladas
- Una (1) opción dulce
- Un (1) Jugo natural (sabores variados)

Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.

2.1 Refrigerio Estándar opción 2:

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

Cada refrigerio estándar debe contener mínimo lo siguiente:

- Dos (2) opciones saladas
- Una (1) opción dulce
- Jugos Naturales (sabores variados)

Los refrigerios estándar deben ser colocados en bandejas para ser servidos y presentarse listo para su consumo.

Los jugos naturales serán servidos en copas.

3. Refrigerios estación líquida:

Se requiere tener la disponibilidad para solicitar el servicio de estación líquida, según las especificaciones del área, tomando como base los siguientes elementos:

- Café

- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)

4. Agua:

El oferente deberá tener la disponibilidad de suministrar, a requerimiento, las botellas de agua conforme la presentación siguiente:

- Agua mineral natural en envases de cartón (mínimo 500ml o 16oz)
- Agua mineral en botellas plásticas (mínimo 500ml o 16oz)

5. Servicio de catering:

El oferente deberá tener disponibilidad de suministrar los servicios de catering, según las especificaciones del área, tomando como base los siguientes elementos:

- Mesas
- Sillas
- Mantales
- Bambalinas
- Servilletas cuadradas absorbentes desechables, tamaño aprox. 32.5x32.5
- Dollies
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, copas tipo coctel para jugos, vasos, plato de postre).
- Pucheros
- Camareros
- Bandejas
- chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal
- Montaje y desmontaje
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

3.2.LOTE 2: REGIÓN SUR

1. Almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad, 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 mínimo y no limitativo de almuerzo estándar:

- Ensalada: Dos (2) tipos.
- Proteínas: Dos (2) tipos (carne: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carne/ Lasaña/ Canelones.

- Guarnición: Dos (2) tipos.
- Arroz: Dos (2) (diferentes tipos).
- Granos: (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.
- Postre: Uno (1)
- Agua mineral (envasada)
- Bebidas (jugos naturales, refrescos...)

2. Refrigerios estándar opción 1:

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

Cada refrigerio estándar debe contener como mínimo lo siguiente:

- Dos (2) opciones saladas
- Una (1) opción dulce
- Un (1) Jugo natural (sabores variados)

Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.

2.1 Refrigerio Estándar opción 2:

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

Cada refrigerio estándar debe contener mínimo lo siguiente:

- Dos (2) opciones saladas
- Una (1) opción dulce
- Jugos Naturales (sabores variados)

Los refrigerios estándar deben ser colocados en bandejas para ser servidos y presentarse listo para su consumo.

Los jugos naturales serán servidos en copas.

3. Refrigerios estación líquida:

Se requiere tener la disponibilidad para solicitar el servicio de estación líquida, según las especificaciones del área, tomando como base los siguientes elementos:

- Café
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Removedores

- Vasos de 4 onza (vasos desechables)

4. Agua:

El oferente deberá tener la disponibilidad de suministrar, a requerimiento, las botellas de agua conforme la presentación siguiente:

- Agua mineral natural en envases de cartón (mínimo 500ml o 16oz)
- Agua mineral en botellas plásticas (mínimo 500ml o 16oz)

5. Servicio de catering:

El oferente deberá tener disponibilidad de suministrar los servicios de catering, según las especificaciones del área, tomando como base los siguientes elementos:

- Mesas
- Sillas
- Mantales
- Bambalinas
- Servilletas cuadradas absorbentes desechables, tamaño aprox. 32.5x32.5
- Dollies
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, copas tipo coctel para jugos, vasos, plato de postre).
- Pucheros
- Camareros
- Bandejas
- chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal
- Montaje y desmontaje
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

Notas para todos los lotes:

- i. Los oferentes deben contemplar transporte para los alimentos asegurando el cumplimiento de todos los estándares de inocuidad.
- ii. Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados puntualmente al lugar indicado, en el horario y fecha establecidos por la Gestión de Administración y Finanzas de la Escuela Nacional de la Judicatura.
- iii. Los oferentes deben presentar propuesta por el monto total del(los) lote(s) que participa, conforme se especifica en el numeral 2, así como también el desglose de los precios unitarios por los servicios ofertados.
- iv. Se emitirá una orden de compra por cada oferente, correspondiente al monto total adjudicado, la cual será ira descontando conforme se soliciten los servicios hasta agotar disponibilidad contratada.

4. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:

1. Oferta Técnica: Presentar la documentación textual y detallada de su oferta técnica conforme a las especificaciones técnicas indicadas en el numeral 3, además, también deberá contemplar las siguientes informaciones:
 - Imágenes a de servicios brindados: tipo buffet, empacado, estación líquida y de las instalaciones.
2. Tres (03) cartas de referencia, de procesos de esta misma naturaleza, con evidencia de órdenes y/o contratos por un monto acumulado no menor al 70% del valor del proceso. Las cartas de referencia deben estar timbradas y selladas por la entidad a la cual le ha suplido, tener teléfono y/o correo de la persona que firma la misma, además deberán contener el nivel de satisfacción del contratante.
3. Carta o certificación firmada y sellada por el representante legal de la empresa, en la que el oferente se compromete con la logística de transporte y distribución de los servicios ofrecidos en los lugares y horarios indicados por la Escuela Nacional de la Judicatura.
4. Registro de Proveedores del Estado (RPE)
5. Certificación de pago de impuestos al día de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII)
6. Certificación de pago de impuestos al día de la tesorería de la Seguridad Social (TSS)
7. Certificación del MIPYMES, emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes vigente.
8. Registro Mercantil vigente.
9. Poder de representación, debidamente legalizado, designando al representante legal con sus generales y en calidad de qué puede asumir compromisos, firmar contratos, entregar y recibir, cheques y otorgar descargos (si aplica).

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Credenciales	Cumple/ No cumple
Oferta Técnica	
Oferta Económica	

6. ADJUDICACIÓN

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

Párrafo: Los oferentes pueden participar por los lotes que deseen, pudiendo ser adjudicado a más de un lote, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en el presente documento

Si completada la evaluación económica se comprueba que existe un empate con relación a dos (2) o más ofertas, se utilizará un método de elección aleatoria, el cual consiste en un sorteo. El mismo se llevará a cabo en presencia del (de la) Gestor(a) de Administración y Finanzas y el(la) Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, así como también cualquier oferente que desee participar.

7. ELABORACIÓN DE FACTURAS

La(s) factura(s) deberá elaborarse con el desglose exacto del servicio proporcionado. En cada facturación debe de incluirse, como mínimo, la información siguiente: Nombre de la actividad, cantidad requerida, fecha y monto del servicio, número de orden de compra y número de proceso o licitación.

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

8. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

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

9. GENERALIDADES

El(los) oferente(s) que resulte(n) adjudicado(s) estará(n) sujeto(s) a evaluaciones periódicas de cada servicio prestado, las cuales serán realizadas por el área interna de la Escuela Nacional de la Judicatura que haya solicitado dicho servicio. Estas evaluaciones tienen como propósito proporcionar retroalimentación constante al adjudicatario, con el fin de asegurar que el servicio se mantenga dentro de los estándares de calidad exigidos. Dicha información, también, será utilizada como insumo para emitir las

certificaciones de cumplimiento al final de la contratación.

En caso de que el servicio brindado no cumpla con los niveles de calidad requeridos, el adjudicatario podría ser objeto de sanciones conforme a la normativa vigente. Estas sanciones podrán incluir, entre otras, penalidades económicas, suspensión temporal del contrato, o, en casos de incumplimiento reiterado, la terminación anticipada del contrato. La implementación de este proceso de evaluación y retroalimentación continua tiene como objetivo fomentar una relación de colaboración que permita la mejora continua del servicio, contribuyendo así a los altos estándares de eficiencia y calidad que la Escuela Nacional de la Judicatura espera de sus proveedores.

10. CONFIDENCIALIDAD

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

Especificaciones técnicas elaboradas y firmadas electrónicamente por:

Diana Durán

Especialista de Proyectos

Glacira Vizcaíno

Analista de Gestiones

Pamela Ramos

Analista de Gestiones



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Diana L. Durán Gómez

Pamela L. Ramos Hiciano

Glacira I. Vizcaino Nuñez

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/P3DL-7I48-U3K6-G0DK>

