



### FICHA TÉCNICA

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de contratación para servicio de alimentos y bebidas, conforme las siguientes especificaciones:

<b>Descripción del servicio</b>	Servicio de refrigerios y almuerzo, ambos tipos buffet, para la actividad Primer Encuentro Academias de Derecho a realizarse en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana los días 20 y 21 de octubre 2022 para 200 personas.
<b>Menú día 20 de octubre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Refrigerio matutino</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>4 opciones:</b> 3 saladas y 1 dulce</li> <li>○ Estación de jugos naturales de naranja y sandía</li> </ul> </li> <li>• <b>Refrigerio vespertino</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>4 opciones:</b> 2 saladas y 2 dulces</li> <li>○ Estación de jugos naturales de naranja y fresa</li> </ul> </li> <li>• <b>Almuerzo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ensalada César</li> <li>○ Ensalada Caprese</li> <li>○ Pechuga de pollo rellena de queso de cabra, dátiles y chorizo en salsa de vino blanco y panceta</li> <li>○ Filete de res encebollado</li> <li>○ Arroz primaveral</li> <li>○ Pastelón de plátano maduro, quesos y pimiento rojo asado</li> <li>○ <b>Postre:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mousse de chocolate</li> <li>▪ Cóctel de frutas</li> </ul> </li> <li>○ 4 botellitas de refresco (gaseosas) por mesas (20 mesas) de sabor cola, de limón, naranja y frambuesa</li> <li>○ 200 unidades de agua en envases de cartón</li> <li>○ Nevera con hielo</li> </ul> </li> </ul>
<b>Menú día 21 de octubre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Refrigerio matutino</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>4 opciones:</b> 3 saladas y 1 dulces</li> <li>○ Estación de jugos naturales de naranja y sandía</li> </ul> </li> <li>• <b>Refrigerio vespertino</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>4 opciones:</b> 2 saladas y 2 dulces</li> <li>○ Estación de jugos naturales de naranja y fresa</li> </ul> </li> <li>• <b>Almuerzo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Filete de cerdo a la mostaza</li> </ul> </li> </ul>



### FICHA TÉCNICA

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pollo a la <i>king</i></li> <li>○ Arroz pilaf</li> <li>○ Pastelón de berenjena de tres quesos</li> <li>○ Ensalada de granos tipo griega</li> <li>○ Ensalada verde aderezada</li> <li>○ <b>Postres:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pastel de coco al horno</li> <li>▪ Bizcocho de zanahoria</li> </ul> </li> <li>○ 4 botellitas de refresco (gaseosas) por mesas (20 mesas) de sabor cola, de limón, naranja y frambuesa</li> <li>○ 200 unidades de agua en envases de cartón</li> <li>○ Nevera con hielo</li> </ul>
<b>Día 20 y 21 de octubre:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Estación líquida permanente</b> para 200 personas: café entero y café descafeinado, azúcar crema, azúcar blanca, azúcar de dieta, cremora, leche entera, leche deslactosada sin grasa, leche de almendra, cocoa, bolsas de té de sabores variados, agua caliente.</li> <li>• Estación de agua permanente, en dispensadores de cristal</li> <li>• Tazas y vasos de cristal</li> <li>• Cucharas de café y cucharas para té</li> <li>• Cristalería en general para una estación líquida</li> <li>• Alquiler de dos (2) mesa rectangular con mantel corrido blanco y tope azul o rojo para estación líquida.</li> <li>• 2 camareros</li> </ul>
<b>Otros servicios a incluir para los días 20 y 21 de octubre, para refrigerio y almuerzo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 6 camareros</li> <li>• Utensilios para servir como: servilletas de papel y de tela blancas, platos, plato pequeño para postre, cubertería, vasos de cristal y cristalería en general.</li> <li>• Cheffing dish</li> <li>• Mesas rectangulares con mantel blanco y topes azules y rojos para montar el buffet (almuerzo y refrigerio que será en 2 espacios diferentes dentro del mismo plantel)</li> <li>• Montaje, desmontaje y transporte de los alimentos.</li> <li>• Nevera con hielo</li> </ul>
<b>Fecha y horario del montaje del servicio</b>	<p>20 de octubre 2022</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estación líquida 8:00 a.m. - 6:00 p.m.</li> <li>- <b>Refrigerio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Matutino: 9:30 a. m.</li> </ul> </li> </ul>



### FICHA TÉCNICA

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vespertino: 3:00 p.m.</li> <li>- <b>Almuerzo</b> 11:30 p. m.</li> </ul> <p>21 de octubre 2022</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estación liquida 8:00 a.m. - 5:30 p.m.</li> <li>-<b>Refrigerio</b></li> <li>○ Matutino: 9:30 a. m.</li> <li>○ Vespertino: 4:00 p.m.</li> <li>- <b>Almuerzo</b> 11:30 p. m.</li> </ul>
--	---

### Documentos requeridos:

#### 1. Propuesta (Cotización):

El oferente deberá presentar una única propuesta, en pesos dominicanos, con impuestos incluidos, firmada y sellada, indicando expresamente la disponibilidad para la entrega, conforme lo especificado.

Condición de pago: crédito mínimo por 30 días.

#### 2. Credenciales:

- 1- Certificación de pago de impuestos al día de la DGII, vigente;
- 2- Certificación de pago de impuestos al día de la TSS, vigente;
- 3- Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE), activo.
- 4- Certificación del Mipyme emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (si aplica)
- 5- Evidencia de haber prestado servicio de alimentos y bebidas en eventos corporativos de alto nivel como congresos y seminarios, para un número similar de personas.
- 6- Referencias de recibido conforme de otros servicios realizados en eventos corporativos, por lo menos una.
- 7- Empresa establecida en el Distrito Nacional que permita fácilmente el montaje y desmontaje del servicio en los tiempos acordados.

#### Información importante:

El presupuesto base para el presente proceso es de RD\$995.000,00 por lo cual se enmarca en el procedimiento de compra menor.



## FICHA TÉCNICA

La contratación será formalizada a través de una Orden de Compra/Servicio antes de proceder a brindar el servicio.

Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: [cotizaciones@enj.org](mailto:cotizaciones@enj.org)

**Fecha de elaboración:** 20 de septiembre de 2022.

**Elaborado por:**

Emely Veras  
Analista de proyectos

**Aprobado por:**

Alejandra Aquino  
Especialista de proyectos



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA  
Alejandra M. Aquino Florentino  
Emely C. Veras Toribio

