



## FICHA TÉCNICA

Fecha: 30 de septiembre de 2022

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>○ (1) un arroz</li> <li>○ (2) dos proteínas variadas</li> <li>○ (2) dos ensaladas</li> <li>○ (1) un Pastelón</li> <li>○ Pan de bufet</li> <li>○ (2) dos Postres</li> <li>○ (4) cuatro 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> </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>○ (1) un arroz</li> <li>○ (2) dos proteínas variadas</li> <li>○ (1) un Pastelón</li> <li>○ (2) dos ensaladas</li> <li>○ Pan de bufet</li> <li>○ (2) dos Postres</li> </ul> </li> </ul>



### FICHA TÉCNICA

	<ul style="list-style-type: none"> <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> </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, azúcar crema, azúcar blanca, azúcar de dieta, crema en polvo para café, leche entera, leche deslactosada sin grasa, leche de almendra, cocoa amarga y dulce 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) mesas rectangulares 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> <li>○ Vespertino: 3:00 p.m.</li> </ul> </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 líquida 8:00 a.m. - 5:30 p.m.</li> <li>- <b>Refrigerio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Matutino: 9:30 a. m.</li> <li>○ Vespertino: 4:00 p.m.</li> </ul> </li> <li>- <b>Almuerzo</b> 11:30 p. m.</li> </ul>



## FICHA TÉCNICA

### 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- Enviar menú para ambos días.
- 6- Evidencia de haber prestado servicio de alimentos y bebidas en eventos corporativos de alto nivel.
- 7- Referencias de recibido conforme de otros servicios realizados en eventos corporativos, por lo menos una.
- 8- 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)

### **Elaborado por:**

Marina Vargas  
Analista  
Gestión de Atención  
Al Usuario y Servicios Generales

### **Aprobado por:**

Mayrelina De Luna  
Especialista  
Gestión de Atención  
Al Usuario y Servicios Generales



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA  
Marina Vargas Pujols  
Mayrelina De Luna Contreras

