



REPÚBLICA DOMINICANA
**ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura

Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
30 de abril 2026

1. OBJETO

Contratar empresas para servicios en diferentes regiones de país, de alimentos, bebidas y catering en las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

2. FUENTE DE RECURSOS Y PRESUPUESTO BASE

El presupuesto estimado para el presente proceso de contratación asciende a dieciséis millones doscientos cincuenta y seis mil cuatrocientos cuarenta y cinco pesos con cuarenta centavos (RD\$16,256,445.40), consignados en el presupuesto General de la Escuela Nacional de la Judicatura correspondiente al año 2026, como consta en la certificación de disponibilidad financiera número **CR-GAF-2026-247 de fecha 19 de marzo 2026**.

Lotes	Región del país	Presupuesto
1	Distrito Nacional y provincia Santo Domingo	\$ 9,728,945.40
2	Norte	\$ 3,380,000.00
3	Sur	\$ 1,922,500.00
4	Este	\$ 1,225,000.00

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para el presente proceso de licitación pública nacional, se requiere empresas para servicios en diferentes regiones de país de alimentación 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 en la Escuela Nacional de la Judicatura.
- 2) **Refrigerio estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de refrigerios.
- 3) **Almuerzo ejecutivo:** consiste en suministrar el servicio de alimentos, bebidas, decoración, alquileres, montaje, desmontaje, a requerimiento de la Escuela Nacional de la Judicatura, en el lugar que ésta determine.
- 4) **Refrigerio ejecutivo:** consiste en suministrar el servicio de refrigerio que incluyan decoración, alquileres, montaje y desmontaje, a requerimiento de la Escuela Nacional de la Judicatura en el lugar que ésta determine.
- 5) **Estación líquida:** consiste en suministrar el servicio de refrigerio líquido.
- 6) **Servicio de catering:** consiste en suministrar el alquiler de equipos, utensilios, mobiliarios, etc.... necesarios para el montaje de actividades.

3.1. Lote 1 Distrito Nacional y provincia Santo Domingo

3.1.1. Servicio de almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar semanalmente un menú variado.

➤ **Modelo de almuerzo estándar (plato del día)**, aunque no limitativo:

- Dos (2) Ensalada.
- Dos (2) Proteínas (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
- Dos (2) arroces (diferentes tipos).
- Granos (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.

➤ **Opciones adicionales:**

- Diferentes tipos de sándwiches.
- Hamburguesas.
- Hot dogs.
- Wraps.
- Pizza.
- Tacos, burritos, comida mexicana
- Opciones menú ligero o dietético.

3.1.2. Servicio de refrigerios estándar:

Se requiere de un menú variado para cada actividad que contenga mínimamente lo siguiente:

➤ **Tipo estándar 1:**

- Tres (3) opciones a elegir entre dulces y saladas
- Jugo natural (variados)

➤ **Tipo estándar 2:**

- Cinco (5) opciones a elegir entre dulces y saladas
- Jugo natural (variados)

Los refrigerios estándar deberán ser preempacados en cajas de cartón, individuales, con doilies (tapetes de encaje o mantelitos) de papel encerado o materiales desechables biodegradable, y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas transparente, con tapas enrocadas, con sistema de seguridad, presentación de doce (12) onzas, de sabores variados.

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.

3.1.3. Servicio de almuerzo ejecutivo:

La empresa debe suministrar un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no podrá ser modificado sin autorización previa.

➤ **Tipo buffet, este almuerzo debe tener:**

- Panecillos
- Dos (2) ensaladas
- Dos (2) guarniciones pudiendo ser: arroces, vegetales salteados, vegetales al vapor, vegetales al grill, puré o pastas.
- Dos (2) proteínas a escoger entre pollo, res, cerdo, pescados.
- Un (1) pastelón o lasaña.
- Un (1) postre
- Bebidas (jugos naturales, refrescos)

➤ **Tipo plateado tipo I, este almuerzo debe tener:**

- Entrada (tipo ensaladas)
- Un (1) plato fuerte, compuesto por:
 - Una (1) proteína principal (pollo, res, cerdo o pescado).
 - Una (1) guarnición (arroz, vegetales, puré, pasta, papas u otros acompañamientos similares).
- Un (1) postre
- Bebidas (jugos naturales, refrescos)

➤ **Tipo plateado tipo II, este almuerzo debe tener:**

- Una (1) entrada
- Un (1) primer plato fuerte, compuesto fuerte:
 - Una (1) proteína principal (pollo, res, cerdo o pescado).
 - Una (1) guarnición (arroz, vegetales, puré, pasta, papas u otros acompañamientos similares).
- Un (1) segundo plato complementario, pudiendo consistir en pasta, sopa, crema o preparación ligera adicional.
- Un (1) postre
- Bebidas (jugos naturales, refrescos)

Notas: características del servicio:

- Estos almuerzos deben servirse en vajillas de cristal elegantes.
- Los camareros deben tener un único uniforme en el servicio.
- Las bebidas deben presentarse decoradas tipo coctel.
- Deben incluir en el menú opciones sin lactosa.

3.1.4. Servicio de refrigerios ejecutivos:

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

- **Tipo 1:**
 - Tres (3) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo 2:**
 - Cuatro (4) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo 3:**
 - Cinco (5) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo 4:**
 - Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

Notas: características del servicio:

- Estos refrigerios deben servirse en vajillas de cristal y/o desechables elegantes transparentes.
- Los refrigerios ejecutivos se pueden solicitar para servir en bandejas y tipo buffet.
- Los camareros deben tener un único uniforme en el servicio.
- Las bebidas deben presentarse decoradas tipo coctel.

3.1.5. Servicios de refrigerios de 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:

- **Tipo estándar:**
 - Café
 - Azúcar crema
 - Azúcar blanca
 - Crema para café
 - Removedores
 - Vasos de 4 onza (vasos desechables)

➤ **Tipo ejecutiva 1:**

- Café
 - Cocoa
 - Agua caliente
 - Té
 - Azúcar crema
 - Azúcar blanca
 - Edulcorante
 - Crema para café
 - Leche entera
 - Leche descremada
 - Leche sin lactosa
 - Leche de almendras
-
- Jugos naturales (Colocados en dispensadores de cristal)
 - Tazas de cristal con sus platillos y cucharas
 - Copas de cristal para jugos

➤ **Tipo ejecutiva 2:**

- Café
- Cocoa
- Agua caliente
- Té
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Edulcorante
- Crema para café
- Leche entera
- Leche descremada
- Leche sin lactosa
- Leche de almendras
- Jugos naturales (Colocados en dispensadores de cristal)
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)
- Copas de cristal para jugos

3.1.6. Otros requerimientos

- Agua mineral (en botellas de cristal)
- Agua mineral (en botellas plásticas)
- Agua mineral (en la caja de cartón)
- Agua carbonatada (en botellas de cristal)

Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar indicado dentro del Distrito Nacional y Santo Domingo previamente coordinado por el área de la Gestión de Administración y Finanzas (GAF), en el horario y fecha acordado.

3.1.7. Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerios y estación líquida

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

Mesas

- Mesas altas (tipo bar)
- Manteles
- Bambalinas
- Servilletas individuales cuadradas (tamaño mínimo 32.5x32.5cm, absorbente doble hoja)
- Doilies (tapetes de encaje o mantelitos)
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, copa para jugo, vaso, plato de postre...)
- Pucheros
- Camareros
- Personal de supervisión
- Personal para emplatar (servicio plateado)
- Bandejas
- Chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal para servir jugos.
- Montaje y desmontaje
- Artículos desechables (servilletas individuales cuadradas y otros desechables elegantes)
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

Nota: estos requerimientos serán solicitados en los servicios de almuerzos y refrigerios y estación líquida, según indique el área de Gestión de Administración y Finanzas (GAF).

3.1.8. 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:

Descripción	Imágenes de referencia
<p>Estante de acero inoxidable tipo gabinete para baño maría con espacio para ocho (8) chafing dishes, para los servicios calientes de la línea tipo Buffet.</p>	 <p data-bbox="911 548 1143 573">Imagen de referencia</p>
<p>Estante de acero inoxidable tipo gabinete para baño maría con espacio para dos (2) chafing dishes, para los servicios fríos de la línea tipo Buffet.</p>	 <p data-bbox="911 919 1143 947">Imagen de referencia</p>
<p>Una (1) nevera para bebidas frías con puerta de cristal vertical.</p>	 <p data-bbox="911 1318 1143 1346">Imagen de referencia</p>
<p>Contenedores comerciales aislados (tipo neveras) para el transporte de los alimentos fríos y calientes.</p> <p>-No tienen que ser para uso exclusivo de la ENJ; -Deben cumplir con los estándares de inocuidad.</p>	 <p data-bbox="911 1835 1143 1869">Imagen de referencia</p>

Descripción	Imágenes de referencia
<p>Estantes necesarios para colocar en el área de almacenamiento y fregado asignado al proveedor.</p>	 <p>Imagen de referencia</p>
<p>Vehículos para el servicio de transporte de las raciones diarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> -No tienen que ser para uso exclusivo de la ENJ; -Deben cumplir con los estándares de inocuidad. 	

Todo el equipamiento suministrado por el proveedor continuará siendo de su propiedad y estarán bajo su manipulación y mantenimiento.

3.1.9. 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.

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:

- Platos llanos
- Platos para habichuelas
- Platos para sopa
- Platos de postres

- Tenedores / Cucharas / Cuchillos.
- Vajilla VIP que incluye los platos, cubiertos y recipientes de servir acorde al menú aprobado previamente.
- Bandejas rectangulares
- Ensaladera
- Azucarera
- Utensilios para el alijo de las ensaladas
- Y otros utensilios necesarios para el servicio

Nota: debe reponer la cubertería, cristalería y los utensilios en generales periódicamente para mantener adecuado y en óptima calidad.

3.1.10. Transporte

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.

El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza de este.

3.1.11. Horario

El horario de servicio será desde 8:00 a.m. hasta las 4:00 p.m.

- **Refrigerio matutino es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m.**
- **Refrigerio vespertino es a las 3:00 p.m. hasta 4:00 p.m.**
- **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.

3.1.12. 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, libre de intromisión y objetos.

3.1.13. Desechos sólidos

El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empacar los desechos sólidos, los cuales deben ser retirados diarios al final de la jornada.

3.1.14. Control de Plagas

La oferente deberá contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.

3.1.15. Lugar del servicio

- Almuerzo y refrigerio estándar: en las Instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, ubicada en la Calle César Nicolás Penson núm. 59, Gascue, Santo Domingo, Distrito Nacional.
- Almuerzo y refrigerio ejecutivo: será solicitado tanto para las instalaciones de la ENJ y también en otras localidades del Distrito Nacional o la Provincia Santo Domingo.
- Servicio de catering y estación líquida: será solicitado tanto para las instalaciones de la ENJ y también en otras localidades del Distrito Nacional o la Provincia Santo Domingo.

3.1.16. Auditorias y evaluaciones del servicio

Una vez adjudicado el contrato, la institución podrá realizar inspecciones, auditorías y evaluaciones periódicamente con y sin previo aviso a las instalaciones físicas para verificar las condiciones en que se encuentran, así como el nivel de calidad e higiene.

3.1.17. Visitas a las instalaciones de los oferentes

Como parte del proceso de evaluación técnica, la ENJ realizará una visita a las instalaciones de la cocina de los participantes en el lote 1, a los fines de validar que las condiciones de las mismas cumplan con lo presentado en la documentación que avala su propuesta técnica, conforme el cronograma de actividades establecido.

3.1.18. Degustación de alimentos

El oferente realizará una degustación de la propuesta de servicio, para siete (7) personas, tomando en cuenta, la variedad del menú entregado, el sabor y la presentación. Este punto se evaluará durante la degustación el día especificado el cronograma de la licitación.

Esta degustación responderá a los siguientes requisitos:

- **Presentar refrigerios estándar: Tipo 1:**
 - Tres (3) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

- **Presentar refrigerios ejecutivos tipo: Tipo 4:**
 - Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

- **Presentar almuerzo ejecutivo: Tipo buffet, este almuerzo debe tener:**
 - Panecillos
 - Dos (2) ensaladas
 - Proteínas dos (2) (carnes: pollo, res, cerdo, pescados)
 - Pastelones uno (1) (pastelón, lasaña)
 - Un (1) postre
 - Bebidas (jugos naturales, refrescos)
 - Copas de cristal para jugos
 - La presentación debe incluir los utensilios a utilizar en los eventos.

El personal de servicio el día de la gustación debe usar el uniforme que utilizará en los eventos.

La degustación se realizará en las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, en la fecha indicada en el cronograma de actividades.

3.2. Lote 2 Región Norte

3.2.1. Servicio de almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad que contengan mínimamente lo siguiente:

- **Modelo de almuerzo estándar**, aunque no limitativo:
 - Dos (2) Ensalada.
 - Dos (2) Proteínas (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
 - Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
 - Dos (2) arroces (diferentes tipos).
 - Granos (diferentes tipos).
 - Víveres.
 - Vegetales.
 - Un (1) postre
 - Bebidas (jugos naturales, refrescos)

3.2.2. Servicios de refrigerios estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad que contenga mínimamente lo siguiente:

- **Tipo estándar 1:**
 - Tres (3) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo estándar 2:**
 - Cuatro (4) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo estándar 3:**
 - Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

Notas: características del servicio:

- Los refrigerios tipo estándar 1 y 2 deberán ser pre- empacados y presentarse listos para su consumo.
- Estos deberán ser pre-empacados en cajas de cartón, individuales, con doilies (tapetes de encaje o mantelitos) de papel encerado o materiales desechables biodegradable, y presentarse listos para su consumo.
- Los jugos naturales envasados en botellas plásticas transparente, con tapas enrocadas, con sistema de seguridad, presentación de doce (12) onzas, de sabores variados.
- Los refrigerios tipo estándar 3 puede solicitarse en presentación en bandejas y para servir a través de camareros.
- La bebida puede solicitarse en presentación decoradas tipo coctel en copas o vasos.
- En caso de requerir camareros, deben tener un único uniforme en el servicio.

Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar, en la fecha y el horario indicado previamente por la gestión de Administración y Finanzas (GAF).

3.2.3. Servicios de refrigerios de 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:

➤ **Tipo estándar:**

- Café
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Crema para café
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)

➤ **Tipo ejecutiva:**

- Café
- Cocoa
- Agua caliente
- Té
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Edulcorante
- Crema para café

- Leche entera
- Leche descremada
- Leche sin lactosa
- Leche de almendras
- Jugos naturales (Colocados en dispensadores de cristal)
- Tazas de cristal con sus platillos y cucharas.
- Copas de cristal para jugos

3.2.4. 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
- Manteles
- Bambalinas
- Servilletas individuales cuadradas (tamaño mínimo 32.5x32.5 cm, absorbente doble hoja)
- Doilies (tapetes de encaje o mantelitos)
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, copa para jugo, vaso, plato de postre...)
- Pucheros
- Camareros
- Personal de supervisión
- Bandejas
- Chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal para servir jugos.
- Montaje y desmontaje.
- Artículos desechables (servilletas individuales cuadradas y otros desechables elegantes)
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

3.2.5. Otros requerimientos

- Agua mineral (en botellas de cristal)
- Agua mineral (en botellas plásticas)
- Agua mineral (en la caja de cartón)
- Agua carbonatada (en botellas de cristal)

Nota: todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar indicado, en el horario y fecha acordado, según indique el área de Gestión de Administración y Finanzas (GAF).

3.3. Lote 3 Región Sur

3.3.1. Servicio de almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad que contengan mínimamente lo siguiente:

- **Modelo de almuerzo estándar**, aunque no limitativo:
 - Dos (2) Ensalada.
 - Dos (2) Proteínas (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
 - Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
 - Dos (2) arroces (diferentes tipos).
 - Granos (diferentes tipos).
 - Víveres.
 - Vegetales.
 - Un (1) postre
 - Bebidas (jugos naturales, refrescos)

3.3.2. Servicios de refrigerios estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad que contenga mínimamente lo siguiente:

- **Tipo estándar 1:**
 - Tres (3) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo estándar 2:**
 - Cuatro (4) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo estándar 3:**
 - Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

Notas: características del servicio:

- Los refrigerios tipo estándar 1 y 2 deberán ser pre- empacados y presentarse listos para su consumo.
- Estos deberán ser pre-empacados en cajas de cartón, individuales, con doilies (tapetes de encaje o mantelitos) de papel encerado o materiales desechables biodegradable, y presentarse listos para su consumo.
- Los jugos naturales envasados en botellas plásticas transparente, con tapas enrocadas, con sistema de seguridad, presentación de doce (12) onzas, de sabores variados.
- Los refrigerios tipo estándar 3 puede solicitarse en presentación en bandejas y para servir a través de camareros.
- La bebida puede solicitarse en presentación decoradas tipo coctel en copas o vasos.
- En caso de requerir camareros, deben tener un único uniforme en el servicio.

Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar, en la fecha y el horario indicado previamente por la gestión de Administración y Finanzas (GAF).

3.3.3. Servicios de refrigerios de 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:

➤ **Tipo estándar:**

- Café
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Crema para café
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)

➤ **Tipo ejecutiva:**

- Café
- Cocoa
- Agua caliente
- Té
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Edulcorante
- Crema para café
- Leche entera
- Leche descremada
- Leche sin lactosa
- Leche de almendras
- Jugos naturales (Colocados en dispensadores de cristal)
- Tazas de cristal con sus platillos y cucharas
- Copas de cristal para jugos

3.3.4. 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
- Manteles
- Bambalinas
- Servilletas individuales cuadradas (tamaño mínimo 32.5x32.5 cm, absorbente doble hoja)
- Doilies (tapetes de encaje o mantelitos)
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, copa para jugo, vaso, plato de postre...)
- Pucheros
- Camareros
- Personal de supervisión

- Bandejas
- Chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal para servir jugos.
- Montaje y desmontaje.
- Artículos desechables (servilletas cuadradas y otros desechables elegantes)
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

3.3.5. Otros requerimientos

- Agua mineral (en botellas de cristal)
- Agua mineral (en botellas plásticas)
- Agua mineral (en la caja de cartón)
- Agua carbonatada (en botellas de cristal)

Nota: todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar indicado, en el horario y fecha acordado, según indique el área de Gestión de Administración y Finanzas (GAF).

3.4. Lote 4 Región Este

3.4.1. Servicio de almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad que contengan mínimamente lo siguiente:

- **Modelo de almuerzo estándar**, aunque no limitativo:
- - Dos (2) Ensalada.
 - Dos (2) Proteínas (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
 - Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
 - Dos (2) arroces (diferentes tipos).
 - Granos (diferentes tipos).
 - Víveres.
 - Vegetales.
 - Un (1) postre
 - Bebidas (jugos naturales, refrescos)

3.4.2. Servicios de refrigerios estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad que contenga mínimamente lo siguiente:

- **Tipo estándar 1:**
 - Tres (3) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo estándar 2:**
 - Cuatro (4) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo estándar 3:**
 - Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

Notas: características del servicio:

- Los refrigerios tipo estándar 1 y 2 deberán ser pre- empacados y presentarse listos para su consumo.
- Estos deberán ser pre-empacados en cajas de cartón, individuales, con doilies (tapetes de encaje o mantelitos) de papel encerado o materiales desechables biodegradable, y presentarse listos para su consumo.
- Los jugos naturales envasados en botellas plásticas transparente, con tapas enrocadas, con sistema de seguridad, presentación de doce (12) onzas, de sabores variados.
- Los refrigerios tipo estándar 3 puede solicitarse en presentación en bandejas y para servir a través de camareros.
- La bebida puede solicitarse en presentación decoradas tipo coctel en copas o vasos.
- En caso de requerir camareros, deben tener un único uniforme en el servicio.

Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar, en la fecha y el horario indicado previamente por la gestión de Administración y Finanzas (GAF).

3.4.3. Servicios de refrigerios de 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:

- **Tipo estándar:**
 - Café
 - Azúcar crema
 - Azúcar blanca
 - Crema para café
 - Removedores
 - Vasos de 4 onza (vasos desechables)

➤ **Tipo ejecutiva:**

- Café
- Cocoa
- Agua caliente
- Té
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Edulcorante
- Crema para café
- Leche entera
- Leche descremada
- Leche sin lactosa
- Leche de almendras
- Jugos naturales (Colocados en dispensadores de cristal)
- Removedores
- Vasos desechables 4 onza.
- Copas de cristal para jugos

3.4.4. 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
- Manteles
- Bambalinas
- Servilletas individuales cuadradas (tamaño mínimo 32.5x32.5 cm, absorbente doble hoja)
- Dollies
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, copa para jugo, vaso, plato de postre...)
- Pucheros
- Camareros
- Personal de supervisión
- Personal para emplatar (servicio plateado)
- Bandejas
- Chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal para servir jugos.
- Montaje y desmontaje.
- Artículos desechables (servilletas elegantes y otros desechables elegantes)
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

3.4.5. Otros requerimientos

- Agua mineral (en botellas de cristal)
- Agua mineral (en botellas plásticas)
- Agua mineral (en la caja de cartón)
- Agua carbonatada (en botellas de cristal)

Nota: todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar indicado, en el horario y fecha acordado, según indique el área de Gestión de Administración y Finanzas (GAF).

3.5. Consideraciones para tomar en cuenta

- Los servicios de catering serán ofrecidos a requerimiento del departamento Administrativo, según las actividades que se realicen en el período contratado.
- El transporte debe estar incluido en el precio unitario.
- El día establecido en el cronograma del proceso los oferentes que participan en el lote 1 deberán realizar una presentación, montaje y degustación de acuerdo con lo requerido en el punto 3.1.18.
- El oferente deberá elegir las opciones a servir en la degustación que se ajusten a lo indicado en el punto 3.1.17.
- Todo Oferente que NO PARTICIPE en la presentación y degustación en la fecha que se le asigne perderá automáticamente los puntos de este criterio.
- En el lote 1 las cantidades de almuerzos y refrigerio será suministradas a través de una programación semanal. Aproximadamente entre 100-150 raciones diarias.
- En el lote 1 en el caso del almuerzo estándar se pagarán las raciones consumidas diario.
- Los almuerzos no son empacados, son servidos tipo buffet. Excepto el tipo plateado.
- En los lotes 2,3,4 serán solicitados puntualmente con por lo menos 24 horas de anticipación.
- Los refrigerios ejecutivos deben servirse en vajillas de cristal y/o desechables elegantes transparentes. En ocasiones se pueden solicitar para servir en bandejas y tipo buffet.
- Con el solo hecho de participar en el lote 1, los oferentes otorgan el derecho a los peritos para realizar una visita, como parte del proceso de evaluación técnica, a fin de constatar que las operaciones de dicho oferente son afines al rubro de los bienes ofertados, y para comprobar el estado de las instalaciones físicas, estándares de higiene en los procesos de elaboración de alimentos conforme la evaluación que deben realizar.
- El oferente debe incluir en sus gastos los utensilios, el mobiliario a utilizar (exhibidores con baño maría, chaffing dish, etc.) y el personal.
- Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar indicado, en el horario y fecha acordado, según indique el área de Gestión de Administración y Finanzas (GAF).

- En el horario del servicio de 8:00 a.m. hasta las 4:00 p.m. el suplidor puede disponer del espacio en la cafetería para comercializar productos misceláneos (refrescos, galletas, postres, meriendas, entre otras), manteniendo estándares de inocuidad.

4. REUNIÓN Y VISITA TÉCNICA

Se llevará a cabo una reunión técnica, vía Microsoft Teams (virtual o de manera remota), con los oferentes interesados para aclarar las dudas que puedan surgir a las especificaciones técnicas. A tales efectos, los deben manifestar su intención de participar, a través del correo electrónico que suministrará la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, antes de la fecha indicada en el cronograma, a los fines de remitir el enlace de acceso.

Los oferentes interesados en conocer las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura pueden realizar una visita en horario de 9:00 a.m. hasta las 4:00 p.m. con previa notificación a través del correo electrónico que suministrará la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones.

5. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

5.1. Documentación técnica

Las empresas que deseen participar en el presente proceso, de manera obligatoria, en su oferta técnica deberán presentar la documentación siguiente:

- Especificaciones técnicas: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en este documento.
- Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia, tales como:
 - Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente:
 - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años.
 - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años.
- Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido.
- Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.
- Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).
- Presentar un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, así como el documento y/o los registros que evidencien su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.

- Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de vehículos que utilizan para la prestación del servicio

5.2. Documentación económica

Los oferentes participantes deben hacer su propuesta en el formulario de oferta económica que se suministrará conjuntamente con estas especificaciones técnicas, los cuales deben contemplar los precios unitarios de todos los requerimientos antes indicados y el monto total de la propuesta debe ser por el monto total asignado al lote.

Cualquier oferta presentada por un monto diferente al asignado al lote, puede acarrear su descalificación.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

6.1. Lote 1

Las propuestas deberán incluir la documentación necesaria, suficiente y verificable para demostrar los aspectos que se evaluarán bajo el sistema de "**CUMPLE / NO CUMPLE y PUNTAJE**".

Los Peritos elaborarán un informe en el que se señalará si se cumplen o no todas las características y especificaciones del servicio ofrecido, siguiendo el criterio de "**CUMPLE / NO CUMPLE Y PUNTAJE**". En caso de no cumplimiento, se especificarán las razones de manera individual. Los Peritos presentarán su informe ante el Comité de Compras y Contrataciones, en el que se incluirán los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas "Sobre A" y otros requisitos mencionados en el pliego, para su recomendación final.

1. Modalidad "**CUMPLE**": Una oferta será considerada como tal cuando cumpla al 100% con todas las características y especificaciones detalladas en cada renglón.
2. Modalidad "**NO CUMPLE**": Las ofertas se clasificarán así si no se ajustan sustancialmente a las especificaciones técnicas presentadas en este pliego.
3. Modalidad "**PUNTAJE**": La evaluación de puntaje se realizará a los oferentes, pudiendo recibir el puntaje máximo establecido a continuación:

No.	Criterio a Evaluar	Puntuación Máxima Establecida
1	Oferta Técnica:	75 pts.
1.1	Instalaciones y equipamiento	27 pts.
1.2	Presentación y degustación	48 pts.
2	Oferta Económica:	25 pts.
2.1	Oferta Económica	25 pts.
	TOTAL	100 puntos.

6.1.1. Desglose para evaluación Cumple / No Cumple

La prestación de un servicio de óptima calidad e higiene requiere que sea imprescindible contar con instalaciones y equipos que no solo cumplan con lo solicitado, en el sentido de que estén disponibles, sino que estén en las mejores condiciones físicas.

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza.		
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.		
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.		
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.		
La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas.		
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencias su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.		
Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado.		
Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales.		
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frio de los alimentos no este comprometida con la		

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.		
Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc.		
Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.		

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos.		

6.1.2. Desglose para la determinación de puntos:

6.1.2.1. Equipamiento (hasta 27 puntos)

Cada perito, de manera independiente, evaluará el estado, funcionalidad y distribución del equipamiento e infraestructura del oferente mediante una visita técnica a sus instalaciones, de conformidad con el cronograma establecido en la licitación. Durante la inspección se verificará que las áreas destinadas a la preparación, almacenamiento y conservación de alimentos cuenten con los elementos necesarios para garantizar la correcta ejecución del servicio.

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS			
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	Acero inoxidable 3 puntos	Revestimiento cerámico (porcelanato o azulejo esmaltado)	Pintura Epóxica Alimentaria 1 punto	Pintura normal 0 punto

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS			
Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo	Observaciones
<p>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.</p>	<p>Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Tablas de corte; batidoras y licuadoras industriales.</p> <p>Al menos 2 Contenedores comerciales aislados (tipo neveras); Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable.</p> <p>3 puntos</p>	<p>2 puntos</p> <p>Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable.</p> <p>Al menos 2 Contenedores comerciales aislados (tipo neveras)</p> <p>2 puntos</p>	<p>Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable; Contenedores comerciales aislados (tipo neveras)</p> <p>1 punto</p>	<p>Quien no tenga la cantidad requerida cae en la categoría inmediatamente inferior. A quien le faltase al menos uno, obtiene la puntuación de 0.</p>
<p>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</p>	<p>Al menos 1 cuarto frío</p> <p>3 puntos</p>	<p>Al menos 2 congeladores</p> <p>2 puntos</p>	<p>Al menos 1 congelador</p> <p>1 punto</p>	<p>Nevera convencional de hogares o ninguno</p> <p>0 puntos</p>

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO	ESCALA DE PUNTOS				
	Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo	Observaciones
funcionamiento y sin corrosión.					

6.1.2.2. Presentación y degustación (hasta 48 puntos).

De manera independiente, cada perito evaluará la propuesta de servicio tomando en cuenta, la variedad del menú entregado en la propuesta, el sabor y la presentación. Todos los platos serán preparados de modo que resulten atractivos para su ingesta, este punto se evaluará durante la degustación el día especificado el cronograma de la licitación.

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
<p>Sabor y valor nutricional: 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.</p>	<p>Selección de alimentos con balance nutricional (proteínas magras; carbohidratos complejos, vegetales frescos.) y también la manera de prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor).</p>	<p>4 puntos = Muy bueno. 3 puntos = Bueno. 2 puntos = Regular. 1 punto = Malo. 0 puntos = No presentado</p>
	<p>Si los alimentos mostrados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.</p>	
<p>Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.</p>	<p>El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros.</p>	
	<p>Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas.</p>	

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Crterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
	Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
<p>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: 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.</p>	<p>El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros.</p>	
	<p>Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas.</p> <p>Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.</p>	
<p>Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.</p>	<p>Se evaluará la presentación visual de los alimentos en términos de su estética, orden y disposición. La comida debe ser visualmente atractiva, con un buen balance de colores y sin elementos desordenados o fuera de lugar o derrames.</p> <p>Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros.</p>	
	<p>Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes.</p> <p>Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.</p>	

6.1.2.3. Evaluación de la oferta económica

La oferta Económica (25 Puntos) se evaluará la propuesta económica de acuerdo con los parámetros siguientes:

Los peritos evaluarán únicamente las ofertas que se ajustan sustancialmente a la

presente Especificaciones técnicas y que hayan sido evaluadas CONFORME; bajo el criterio de CUMPLE/NO CUMPLE Y PUNTAJE. A tales efectos, solo serán consideradas para la evaluación de las ofertas económicas aquellas propuestas que hayan sido calificada como cumple, por reunir las condiciones legales y técnicas requeridas en la presente especificaciones técnicas de la contratación **y hayan obtenido una puntuación mínima de cincuenta y tres (53) puntos.**

En ese sentido, la evaluación de la oferta económica consistirá en asignar el puntaje máximo a la oferta económica que, sumando los precios unitarios, sea la más económica. Al resto de las ofertas se les asignará puntaje según la siguiente función:

$$P_i = O_m / O_i$$

Donde:

P_i = Puntaje de la propuesta económica i.

O_i = Oferta Económica a evaluar

O_m = Propuesta económica de monto más bajo.

6.1.3. Determinación del puntaje total

Una vez calificadas las propuestas mediante las evaluaciones técnicas y económicas, se procede a determinar el puntaje total de las mismas. La calificación para determinar la propuesta con el mejor puntaje total se calculará con la sumatoria de la puntuación obtenida para la oferta técnica en base a 75 puntos y la obtenida para la oferta económica en base a 25 puntos.

El cálculo final se hará con la fórmula siguiente:

$$PTPI = PTI + PEI$$

Donde:

PTPI = Puntaje Total del Postor i.

PTI = Puntaje por Evaluación Técnica del Postor i.

PEI = Puntaje por Evaluación Económica del Postor i.

6.2. Lotes 2, 3 y 4

Los servicios requeridos serán evaluados bajo el método de CUMPLE/NO CUMPLE, según las especificaciones técnicas establecidas en el apartado anterior y los documentos solicitados previamente. A modo de ejemplo, el esquema de evaluación será el siguiente:

Criterio	Ponderación
Presentación de la documentación con oferta que cumpla con cada una de las Especificaciones Técnicas requeridas.	Cumple/ No cumple

7. ADJUDICACIÓN

El Comité de Compras y Contrataciones evaluará las Ofertas dando cumplimiento a los principios de transparencia, objetividad, economía, celeridad y demás, que regulan la actividad contractual, y comunicará por escrito al Oferente que resulte favorecido. Al efecto, se tendrán en cuenta los factores económicos y técnicos más favorables.

7.1. Lote 1

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente cuya propuesta obtengan el mayor puntaje de acuerdo con los parámetros establecidos en el punto 6 del presente documento, correspondiente al criterio de evaluación.

7.2. Lotes 2, 3 y 4

La Adjudicación será decidida a favor del (de los) oferente(s) cuya(s) propuesta(s) presenten(n) los requisitos exigidos y sea calificada(s) como cumple(n) y oferten el menor precio en su(s) propuesta(s), siendo el menor precio el resultado más bajo de la sumatoria de los precios unitarios.

Si se presentase una sola Oferta para cualquiera de los lotes, ella deberá ser considerada y se procederá a la Adjudicación, siempre y cuando previamente haya cumplido con lo exigido en las Especificaciones técnicas.

8. ELABORACIÓN DE FACTURAS

La/s factura/s sobre los servicios de almuerzos estándares 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.

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

9. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

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

10. VIGENCIA DEL SERVICIO

La vigencia del servicio será, según la distribución que pueden observar en tabla siguiente contados a partir de la firma de contrato o hasta que se agote la totalidad del monto adjudicado.

Lotes	Regiones del país	Vigencia
1	Distrito Nacional y provincia Santo Domingo	Treinta y seis (36) meses o hasta agotar disponibilidad de fondos.
2	Norte	

Lotes	Regiones del país	Vigencia
3	Sur	Veinticuatro (24) meses o hasta agotar disponibilidad de fondos.
4	Este	

11. CLÁUSULA DE PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS

La presente cláusula tiene como propósito establecer un marco normativo transparente y objetivo, aunque no limitativo, que regule las consecuencias derivadas de posibles incumplimientos en la prestación de servicios de alimentación, bajo los principios de proporcionalidad, razonabilidad y debido proceso. Su objetivo fundamental es garantizar la calidad, oportunidad e integridad de los servicios contratados, protegiendo los intereses institucionales y el bienestar de los usuarios finales.

El sistema de penalidades que se detalla a continuación responde a una metodología técnica que clasifica los incumplimientos según su naturaleza y gravedad, estableciendo mecanismos claros de evaluación, notificación y aplicación de sanciones. Estas penalidades buscan no solo ser un instrumento correctivo, sino también un mecanismo preventivo que incentive el cumplimiento riguroso de los compromisos contractuales.

La aplicación de estas penalidades se realizará con estricto apego a los principios de objetividad, transparencia y debido proceso, garantizando en todo momento el derecho de defensa del proveedor y la proporcionalidad de las medidas correctivas.

11.1. CATEGORÍAS DE PENALIDADES

11.1.1. Penalidades Económicas

- Descuentos porcentuales sobre el valor total del servicio según la gravedad del incumplimiento:
 - Incumplimientos leves: Descuento del 5% del valor del servicio.
 - Incumplimientos graves: Descuento del 10% del valor del servicio.
 - Incumplimientos muy graves: Descuento del 15% del valor del servicio.

11.1.2. Tipificación de Incumplimientos

Leves

- Retraso mayor a 15 minutos y menor a 30 minutos en la entrega.
- Diferencia de al menos una (1) opción en las cantidades establecidas.
- Temperatura no óptima de los alimentos.

Graves

- Retraso mayor a 31 minutos
- Ausencia de algún componente del menú contractual
- Problemas de higiene superficiales

- Incumplimiento parcial de especificaciones técnicas.

Muy Graves

- Entrega de alimentos en estado no apto para consumo
- Ausencia total del servicio
- Reincidencia en incumplimientos
 - Más de 5 veces en cualquier de las tipificaciones leves.
 - Más de 3 veces en cualquier de las tipificaciones graves.

La reincidencia o repetición de incumplimientos será considerada una agravante en la ejecución del contrato. En ese sentido, cuando el proveedor incurra en más de cinco (5) incumplimientos leves o más de tres (3) incumplimientos graves dentro de un período de tres (3) meses consecutivos, la Escuela Nacional de la Judicatura podrá calificar dicha conducta como un incumplimiento muy grave, aun cuando las faltas correspondan a hechos distintos dentro de la misma categoría. En estos casos, podrán aplicarse las penalidades y medidas administrativas previstas.

11.2. MECANISMO DE APLICACIÓN DE PENALIDADES

1. Documentación del incumplimiento
 - Registro detallado con evidencia fotográfica
 - Informe técnico del problema
2. Notificación formal al proveedor
 - Comunicación oficial del incumplimiento

11.3. CLÁUSULA POR INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

En caso de que uno o más comensales presenten síntomas compatibles con intoxicación alimentaria y se compruebe, mediante informes médicos o cualquier otro medio técnico razonable, que dicha situación es atribuible al consumo de los alimentos y/o bebidas suministrados por el proveedor, este será responsable de asumir las consecuencias derivadas.

A los fines de esta cláusula, se considerará como evento potencialmente imputable al proveedor toda manifestación de intoxicación ocurrida dentro de un período de hasta veinticuatro (24) horas posteriores al consumo de los alimentos y/o bebidas proporcionados en el marco del servicio contratado

En dicho caso, el proveedor deberá:

- a) Cubrir la totalidad de los gastos médicos razonablemente incurridos por las personas afectadas.
- b) Asumir las reclamaciones legales que sean atribuibles al incidente, conforme a la normativa aplicable y previa determinación de responsabilidad.
- c) Pagar una penalidad equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, sin perjuicio de otras acciones administrativas, civiles o legales que correspondan.

La institución se reserva el derecho de solicitar evaluaciones sanitarias, informes médicos, análisis clínicos o cualquier otro documento que sustente la relación entre el evento reportado y el servicio prestado.

11.4. GARANTÍAS ADICIONALES

- Posibilidad de exigir reposición inmediata del servicio (siempre que sea posible, acorde al tipo de actividad y estableciendo por cualquier canal (tradicional o electrónico) el plazo para la reposición).
- Compensación por daños y perjuicios.
- Ejecución de garantías contractuales.
- Derecho a rescindir el contrato sin derecho a ser resarcimiento.

12. 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.

13. 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.

(Documento firmado electrónicamente)

Elaborado por:

Sttefany Gómez

Gestora II de Planificación

Magui Rosado

Gerente de Proyectos
Formación Inicial

Pamela Ramos

Analista de
Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Pamela L. Ramos Hiciano

Magui A. Rosado Caro

Sttefany L. Gomez Gomez

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

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/EMXE-TNL2-UVI1-M231>

