

30 de abril de 2026

Santo Domingo, Distrito Nacional

DL-AL-006-2026

Al: Comité de Compras y Contrataciones
Escuela Nacional de la Judicatura

Vía: Licda. Inés Barcácel
Gestora de Administración y Finanzas
Escuela Nacional de la Judicatura

Asunto: Dictamen del proceso de Licitación Pública Nacional para la
***“Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering,
para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.”***

Distinguida gestora:

Cortésmente le saludo y le manifestamos el siguiente dictamen jurídico, relativo a los Pliegos de Condiciones de la Licitación Pública Nacional para la ***“Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura”*** y sus especificaciones técnicas correspondientes, en cumplimiento con lo establecido en el Reglamento de Compras y Contrataciones del Poder Judicial, dado por el Consejo del Poder Judicial en fecha dos (2) de mayo de dos mil veintitrés (2023).

VISTA:

La Ley núm. 47-25, sobre Contrataciones Públicas;

La Ley núm. 28-11, Orgánica del Consejo del Poder Judicial de fecha veinte (20) de enero de dos mil once (2011);

La Ley núm. 200-04, sobre Libre Acceso a la Información Pública de fecha veintiocho (28) de julio de dos mil cuatro (2004);

Resolución Núm. 001, que establece el Reglamento de Compras y Contrataciones del Poder Judicial, dado por el Consejo del Poder Judicial, de fecha dos (2) de mayo de dos mil veintitrés (2023); y,

El Proyecto de Pliego de Condiciones de la Licitación Pública Nacional para la **“Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura”**, sus especificaciones técnicas correspondientes, y toda su documentación soporte, en base al siguiente contenido transcrito:

“



PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ENJ-CCC-LPN-2026-001

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 de 2026

CONTENIDO

1. OBJETIVO.....	6
2. ÓRGANO RESPONSABLE DE ADJUDICACIÓN.....	6
3. NORMAS APLICABLES.....	6
4. FUENTE DE RECURSOS.....	7
5. IDIOMA.....	7
6. OBJETO DEL PROCESO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	7
7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	7
8. VISITA A LAS INSTALACIONES.....	8
9. DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS.....	8
9.1. PRESENTAR REFRIGERIOS ESTÁNDAR: TIPO 1:.....	8
9.2. PRESENTAR REFRIGERIOS EJECUTIVOS: TIPO 4:.....	8
9.3. PRESENTAR ALMUERZO EJECUTIVO: TIPO BUFFET, ESTE ALMUERZO DEBE TENER:.....	9
10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	9
11. REUNIÓN TÉCNICA.....	11
12. CONSULTAS.....	11
13. CIRCULARES Y ENMIENDAS.....	12
14. FORMA DE PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS.....	12
15. APERTURA DE SOBRES Y VALIDACIÓN DE OFERTAS.....	13
16. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR.....	13
16.1. OFERTA TÉCNICA “SOBRE A”.....	14
16.1.A DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES:.....	14
16.1.B DOCUMENTACIÓN FINANCIERA:.....	16
16.1.C DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:.....	16
16.2. DOCUMENTACIÓN PARA PRESENTAR SOBRE B (OFERTA ECONÓMICA):	17
17. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	18
17.1. EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES Y FINANCIERA.....	18
17.2. EVALUACIÓN TÉCNICA.....	19
17.2.1 Evaluación técnica Lote 1.....	19
17.2.1.1 Desglose para evaluación CUMPLE / NO CUMPLE.....	20

17.2.1.1.1	Visitas a las instalaciones de los oferentes.....	20
17.2.1.1.2	Degustación:.....	22
17.2.1.2	Determinación de puntos:.....	22
17.2.1.2.1	Visitas a las instalaciones de los oferentes (Instalaciones y equipamiento: hasta 27 puntos).....	22
17.2.1.2.2	Presentación y degustación (hasta 48 puntos).....	25
17.2.2	Determinación del puntaje total técnico	27
17.2.3	Lotes 2, 3 y 4.....	27
17.3.	EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN ECONÓMICA.....	28
17.3.1.	Lote 1.....	28
17.3.1.1.	Determinación del puntaje total.....	29
17.3.2.	Lotes 2, 3 y 4.....	30
18.	SUBSANACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS.....	30
19.	CONDICIONES DE LA EVALUACIÓN DE OFERTAS	30
20.	DECLARATORIA DE DESIERTO.....	31
21.	ADJUDICACIÓN	31
21.1.	LOTE 1	31
21.2.	LOTES 2, 3, Y 4.....	32
22.	ADJUDICACIONES POSTERIORES	32
23.	GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.....	32
24.	CONTRATO.....	33
25.	VIGENCIA DEL CONTRATO	33
26.	SUBCONTRATOS.....	34
27.	INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	34
28.	EFFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO	34
29.	FINALIZACIÓN DEL CONTRATO	34
30.	CONDICIONES DE PAGO	35
31.	CLÁUSULA DE PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS.....	35
31.1.	CATEGORÍAS DE PENALIDADES	36
31.1.1.	Penalidades Económicas.....	36
31.1.2.	Tipificación de Incumplimientos.....	36
31.1.2.1.	Leves.....	36

31.1.2.2.	Graves	36
31.1.2.3.	Muy Graves	36
31.2.	MECANISMO DE APLICACIÓN DE PENALIDADES	36
31.3.	GARANTÍAS ADICIONALES	37
32.	GENERALIDADES	37
33.	ANEXOS	38

1. OBJETIVO

El objetivo del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas, que deseen participar en el proceso de licitación pública nacional para la contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Este documento constituye la base para la preparación de las ofertas. Si el oferente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente pliego de condiciones específicas o presenta una información que no se ajuste sustancialmente en todos sus aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su propuesta.

2. ÓRGANO RESPONSABLE DE ADJUDICACIÓN

Los procesos de licitación pública nacional son competencia del Comité de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura.

3. NORMAS APLICABLES

El procedimiento será regido por el presente pliego de condiciones específicas; el Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial, aprobado mediante Resolución número 001-2023, del dos (2) de mayo de dos mil veintitrés (2023); y el manual de procedimiento correspondiente, así como las siguientes Leyes:

- Ley núm. 200-04 sobre Libre Acceso a la Información Pública, del veintiocho (28) de julio de dos mil cuatro (2004).
- Ley núm. 28-11 Orgánica del Consejo del Poder Judicial, del veinte (20) de enero de dos mil once (2011).
- Ley núm. 247-12 Orgánica de la Administración Pública, del nueve (9) de agosto de dos mil doce (2012).
- Ley núm. 107-13 sobre los Derechos de las personas en sus relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, del seis (6) de agosto de dos mil trece (2013).

- Ley núm. 47-25 sobre Contrataciones Públicas, del veintiocho (28) de julio de dos mil veinticinco (2025).

4. FUENTE DE RECURSOS

Los fondos para financiar el costo del presente proceso de contratación ascienden a la suma de dieciséis millones doscientos cincuenta y seis cuatrocientos cuarenta y cinco pesos dominicanos con cuarenta centavos 40/100 (RD\$16,256,445.40), del presupuesto de la Escuela Nacional de la Judicatura correspondiente al año 2026, consignados en la Certificación de Disponibilidad Financiera número CR-GAF-2026-247, de fecha diecinueve (19) de marzo de dos mil veintiséis (2026).

5. IDIOMA

El idioma oficial es el español, por tanto, toda la correspondencia y documentos generados durante el procedimiento que intercambien el oferente y el Comité de Compras y Contrataciones deberán ser presentados en este idioma. De encontrarse en idioma distinto, el Comité de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura se reserva el derecho de solicitar en cualquier etapa del proceso la traducción al español realizada por un intérprete judicial debidamente autorizado.

6. OBJETO DEL PROCESO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El objeto del presente proceso es Contratar personas jurídicas o naturales para servicios, en diferentes regiones de país, de almuerzos, refrigerios y catering en las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para el presente proceso de licitación pública nacional, se requiere la provisión de alimentos, bebidas y catering para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, conforme se detalla en el documento de nombre **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**, anexas a este documento.

El proceso será dividido en lotes, conforme describe en la siguiente tabla:

Lotes	Región del país	Presupuesto
1	Distrito Nacional y provincia Santo Domingo	\$9,978,495.40
2	Norte	\$3,380,000.00
3	Sur	\$1,922,500.00
4	Este	\$1,225,000.00

8. VISITA A LAS INSTALACIONES

A los fines de validar las condiciones físicas, sanitarias y operativas de los espacios donde se elaboran los alimentos, los oferentes participantes en el Lote 1 deberán permitir la realización de visitas a sus instalaciones (cocinas) por parte de los peritos designados. Esta verificación tiene como objetivo constatar la correspondencia entre lo declarado en la propuesta técnica y las condiciones reales de las instalaciones, así como el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones específicas.

9. DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

A los fines de validar la calidad integral de los alimentos ofertados, así como las condiciones de higiene, manipulación y adecuado manejo durante su preparación, montaje y servicio, los oferentes participantes en el Lote 1 deberán someterse a una fase de degustación para un mínimo de siete (7) personas. Esta evaluación permitirá verificar, en condiciones reales, la correspondencia entre lo ofertado y lo presentado, conforme a los criterios establecidos en el presente pliego de condiciones específicas, debiendo los oferentes presentar para tales fines las opciones de refrigerios requeridas, según se detalla a continuación:

9.1. PRESENTAR REFRIGERIOS ESTÁNDAR: TIPO 1:

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

9.2. PRESENTAR REFRIGERIOS EJECUTIVOS: TIPO 4:

- Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
- Jugo natural (variados)

9.3. PRESENTAR ALMUERZO EJECUTIVO: TIPO BUFFET, ESTE ALMUERZO DEBE TENER:

- Panecillos
- Dos (2) ensaladas
- Dos (2) guarniciones
- Proteínas dos (2) (carnes: pollo, res, cerdo, pescados)
- Pastelones uno (1) (pastelón, lasaña)
- Un (1) postre
- Bebidas (jugos naturales, refrescos)

La presentación debe incluir los utensilios a utilizar en los eventos.

Copas de cristal para jugos

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.

10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Este cronograma abarca las actividades con sus respectivas fechas que se realizarán desde la publicación en la página web del proceso hasta la preparación y firma del contrato con la adjudicataria.

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. Publicación, llamado a participar en la Licitación Pública Nacional.	Lunes, 8 de junio de 2026 y martes, 9 de junio de 2026
2. Reunión técnica	Jueves, 25 de junio de 2026, a la 10:00 a.m. vía Microsoft Teams.
3. Período de consultas (Aclaraciones).	Hasta el martes, 30 de junio de 2026, no más allá de las 4:00 P.M. vía correo electrónico: comitedecompras@enj.org
4. Plazo para emitir respuesta mediante circulares, enmiendas y/o adendas.	Hasta el viernes, 10 de julio de 2026

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
5. Recepción de ofertas técnicas (sobre A) y ofertas económicas (Sobre B)	Miércoles, 22 de julio de 2026, desde las 09:00 a.m. hasta las 11:00 a.m., en la Escuela Nacional de la Judicatura.
6. Apertura de Ofertas Técnicas (sobre A).	Miércoles, 22 de julio de 2026, a partir de las 11:05 a.m.
7. Verificación y validación de ofertas técnicas.	Hasta el jueves, 23 de julio de 2026
8. Degustación	Desde el martes, 28 de julio de 2026, hasta el miércoles, 29 de julio de 2026 en las instalaciones de la ENJ a las 10:00 a.m. Se remitirá un correo electrónico indicando el día exacto a cada oferente.
9. Visita evaluativa a las instalaciones de los oferentes	Desde el viernes, 31 de julio de 2026 hasta el viernes, 7 de agosto de 2026
10. Informe preliminar de evaluación de ofertas técnicas.	Hasta el miércoles, 12 de agosto de 2026
11. Aprobación de los informes preliminares de evaluación de ofertas técnicas	Jueves, 13 de agosto de 2026
12. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanable (si aplica).	Hasta el viernes, 14 de agosto de 2026
13. Recepción y ponderación de documentos de naturaleza subsanable (si aplica).	Hasta el miércoles, 19 de agosto de 2026, a las 4:00 PM
14. Informe definitivo de evaluación de ofertas técnicas (si aplica).	Hasta el viernes, 21 de agosto de 2026
15. Aprobación de los informes definitivos de evaluación de ofertas técnicas/credenciales y financiera (si aplica).	Lunes, 24 de agosto de 2026

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
16. Notificación de oferentes habilitados para la apertura de ofertas económicas.	Hasta el miércoles, 26 de agosto de 2026
17. Apertura oferta económica (Sobre B).	Viernes, 28 de agosto de 2026, a las 10:00 a.m.
18. Verificación y validación de ofertas económicas.	Hasta el lunes, 31 de agosto de 2026
19. Evaluación oferta económica.	Hasta el viernes, 4 de septiembre de 2026
20. Aprobación del informe de evaluación de ofertas económicas	Lunes, 7 de septiembre de 2026
21. Adjudicación.	Lunes, 7 de septiembre de 2026
22. Notificación y publicación de adjudicación.	Hasta cinco (5) días hábiles, contados a partir del acto administrativo de adjudicación
23. Plazo para la constitución de la garantía de fiel cumplimiento de contrato.	Hasta cinco (5) días hábiles, contados a partir de la notificación de adjudicación
24. Suscripción del contrato.	Hasta diez (10) días hábiles, contados a partir de la notificación de adjudicación

11. REUNIÓN 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 comitedecompras@enj.org, a los fines de ser inscritos en el listado para remitir el enlace de acceso.

12. CONSULTAS

Para cualquier consulta o aclaración, debe realizarla dentro del plazo indicado en el cronograma, y debe ser dirigida o contener los datos de contacto siguientes:

Departamento: Unidad Operativa de Compras y Contrataciones

Entidad Contratante: Escuela Nacional de la Judicatura

Dirección: Calle Cesar Nicolás Penson número 59, Gascue, Sto. Dgo., D. N. R.D.

Correo: comitedecompras@enj.org.

Referencia: ENJ-CCC-LPN-2026-001

13. CIRCULARES Y ENMIENDAS

La Unidad Operativa de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, al responder las consultas, transcribirá las mismas sin identificar al oferente que las realizó. Las respuestas serán emitidas y dadas a conocer a todos los oferentes, mediante enmiendas o circulares, según corresponda, en el plazo indicado en el cronograma establecido para este proceso.

Las circulares serán publicadas en la página *web* de la Escuela Nacional de la Judicatura (www.enj.org) y remitidas por correo electrónico a los oferentes que hayan sido invitados o que hayan manifestado interés en participar.

14. FORMA DE PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS

Los documentos contenidos, tanto en el “Sobre A” como en el “Sobre B”, deberán ser presentados en formato físico en original debidamente marcados como “ORIGINAL” en la primera página del ejemplar, hasta tanto llegue el momento de la apertura.

Los documentos contenidos en el “Sobre A” como en el “Sobre B”, el original, deberán estar numerados, sellados con el sello social de la empresa o sociedad y contener la firma del representante legal en todas sus páginas.

Cada sobre deberá tener en su cubierta la siguiente identificación, según corresponda:

SOBRE (dependiendo de qué propuesta se trate A o B)

NOMBRE DEL OFERENTE (Sello social).

Firma del Representante Legal.

Comité de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Referencia: ENJ-CCC-LPN-2026-001.

Dirección: Calle Cesar Nicolás Penson número 59, Gascue, Sto. Dgo., D. N. R.D.

Teléfono Oficina: (809) 686-0672.

El Comité de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura no recibirá sobres que no estuviesen debidamente cerrados e identificados, según lo dispuesto anteriormente. En caso de presentarse una oferta que no esté debidamente cerrada e identificada, la misma no será recibida y se hará constar en el acto notarial.

De igual forma, no se recibirán documentos fuera de los sobres.

15. APERTURA DE SOBRES Y VALIDACIÓN DE OFERTAS

La presentación de las ofertas se efectuará ante el Comité de Compras y Contrataciones y un notario público, en el domicilio de la Escuela Nacional de la Judicatura, ubicado en la Calle Cesar Nicolas Penson número 59, Gascue, Santo Domingo, D.N. República Dominicana, del día indicado para estos fines en el cronograma del proceso.

El/la notario/a público/a actuante procederá a la apertura de los sobres, según el orden de llegada.

Una vez que todos los sobres hayan sido abiertos y verificado su contenido, el notario público actuante invitará a los representantes legales o agentes autorizados de los oferentes a hacer sus observaciones.

El/la notario/a público/a actuante elaborará el Acta Notarial correspondiente, incluyendo las observaciones realizadas en el desarrollo del acto de apertura de los sobres, si las hubiere.

La oferta económica (Sobre B) quedará bajo la custodia del área Legal de la institución, en su calidad de Asesor Legal del Comité de Compras y Contrataciones hasta su apertura, conforme al cronograma establecido. El/la notario/a público/a actuante rubricará con su sello los sobres cerrados.

16. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

La documentación del sobre A debe ser presentada en el orden especificado en el presente apartado y encuadrado con indicación de índice y numeración de páginas.

16.1. OFERTA TÉCNICA “SOBRE A”

16.1.A DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES:

Nota: Toda la documentación de esta sección es de carácter [subsancable](#).

1. Formulario de información sobre el oferente (anexo).
2. Formulario de presentación de oferta, firmado y sellado (anexo).
3. Documento de identidad del representante legal de la empresa (copia de la cédula o del pasaporte en caso de ser extranjero).
4. Registro Nacional de Proveedores del Estado, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas (RPE), con las actividades comerciales conforme a la naturaleza de la contratación. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).
5. Certificación, vigente, de MIPYMES emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y MIPYMES. (Opcional y la legitimidad de esta será verificada en el registro público establecido a tales efectos).
6. Certificación, vigente, emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).
7. 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 Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial.

Para personas jurídicas: Si el oferente es una persona jurídica, además de lo anterior, deberá incluir:

8. Certificación, vigente, emitida por la Tesorería de la Seguridad Social, donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).

9. Registro Mercantil vigente. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).
10. Nómina de accionistas, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
11. Estatutos Sociales, debidamente registrados ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
12. Acta última Asamblea que designa representante autorizado para contraer obligaciones homólogas al objeto de la contratación, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.
13. 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).

Para los consorcios: En adición a los requisitos anteriormente expuestos, los consorcios deberán presentar:

14. Acta notarial, original, por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración, la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como sus generales y legalizado ante la Procuraduría General de la República.
15. Poder especial de designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio.
16. Registro de Proveedor del Estado de cada integrante del consorcio, no estar inhabilitado. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).
17. Obligaciones fiscales: Estar al día en el cumplimiento de las obligaciones fiscales y de seguridad social de cada integrante del consorcio, no estar afectado de conflicto de intereses, y demás requerimientos que se exigen en caso de presentación de oferta individual.

Notas:

Nota 1: Quien haga oferta individual no puede participar formando parte de un consorcio. En caso de que se participe individualmente y como parte de consorcio, se desestimarán dichas ofertas, por auto descalificación, sin más trámite.

Nota 2: En caso de ser adjudicatario, el consorcio deberá suministrar el Registro de Proveedores del Estado (RPE), el Registro Nacional del Contribuyente (RNC) a nombre del Consorcio y la Certificación emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Consorcio se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales.

16.1.B DOCUMENTACIÓN FINANCIERA:

Nota: La omisión en la presentación de los documentos de esta sección es de **carácter subsanable**; no así el resultado arrojado después de evaluados.

1. Copia de los dos (2) últimos Estados Financieros, certificados por una firma de auditores o un contador público autorizado (CPA), conforme se indica el cierre en los estatutos y plazo para la presentación ante la asamblea, con sus respectivos anexos.

16.1.C DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:

1. Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (**no subsanable**).
2. Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (**subsanable**), tales como:
3. 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.
4. 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. (**subsanable**).
5. Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (**subsanable**).

6. Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). ([subsanable](#)).
7. 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 ([subsanable](#)).
8. Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de vehículos que utilizan para la prestación del servicio ([subsanable](#)).

Serán descalificadas las ofertas que no incluya todos los requisitos indicados en este numeral (luego de agotada la fase de subsanación establecida), así como las propuestas que revelen o infieran los precios fuera de la oferta económica (sobre B).

16.2. DOCUMENTACIÓN PARA PRESENTAR SOBRE B (OFERTA ECONÓMICA):

Nota: Toda la documentación de esta sección es de carácter [no subsanable](#).

1. Formulario de Oferta Económica (anexo), debidamente identificado con el proceso que participa, firmado por el Representante Legal (también sellado si es una empresa) en todas las páginas. Los oferentes presentarán su oferta en moneda nacional, pesos dominicanos, (RD\$) expresar el monto individual por servicio, así como el total de la contratación.
2. Fianza de mantenimiento de la oferta a favor de la Escuela Nacional de la Judicatura, por el equivalente al uno por ciento (1%) del monto total de la propuesta, impuestos incluidos y tener una vigencia, mínima de ciento veinte (120) días calendarios. Esta deberá ser presentada mediante una garantía de un banco comercial autorizado por la Superintendencia de Bancos para operar en la República Dominicana o póliza emitida por una compañía aseguradora autorizada por la Superintendencia de Seguros para operar en la República Dominicana.

La no presentación de la garantía de mantenimiento de la oferta o cuando ésta resulte insuficiente conllevará la descalificación automática de la oferta.

Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) que tendrán que incluir todas las tasas (divisas), impuestos y gastos que correspondan, transparentados e implícitos según corresponda. Los precios no deberán presentar alteraciones ni correcciones y deberán ser dados por la unidad de medida establecida.

El oferente deberá transparentar en su propuesta económica, el monto unitario incluyendo los impuestos.

17. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

17.1. EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES Y FINANCIERA

Culminado el proceso de recepción de ofertas, la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones remite a los peritos correspondientes las propuestas presentadas para su evaluación, quienes verificarán que las mismas cumplan con los requisitos técnicos requeridos, a saber:

DOCUMENTACIÓN	CRITERIO	REFERENCIA
Documentación Credencial	Cumple/No Cumple	Conforme documentación requerida en el numeral 16.1.A
Documentación Financiera	<p>Estados Financieros: Se aplicará para su análisis los siguientes indicadores: Índice de solvencia = $\text{ACTIVO TOTAL} / \text{PASIVO TOTAL}$</p> <p>Condición del resultado: Igual o Mayor a 1.0 = cumple Menor a 1.0 No Cumple</p> <p>Sobre el último balance, se aplicarán para su análisis los anteriores indicadores: (los otros balances/informaciones</p>	Conforme documentación requerida en el numeral 16.1.B.

DOCUMENTACIÓN	CRITERIO	REFERENCIA
	serán analizados para evaluar tendencias).	

17.2. EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación técnica se llevará a cabo con el fin de seleccionar aquellas propuestas que, además de cumplir con los requisitos mínimos establecidos, ofrezcan la mejor solución técnica, calidad y eficiencia para el presente proceso. A tales efectos, se llevarán a cabo dos modalidades de evaluaciones, una para el lote 1 y otra modalidad para los lotes 2, 3 y 4.

17.2.1 Evaluación técnica Lote 1

Las propuestas técnicas correspondientes al Lote 1 deberán incluir documentación suficiente, verificable y pertinente que sustente los criterios de evaluación. La evaluación se realizará bajo una combinación de los sistemas “CUMPLE / NO CUMPLE” y de asignación de puntaje, considerando no solo la documentación presentada, sino también los resultados de las visitas a las instalaciones de cada oferente participante, así como las condiciones de higiene, manipulación y manejo adecuado de los alimentos observadas durante el proceso de montaje, preparación y servicio en la fase de degustación, a tales efectos:

- **Modalidad "CUMPLE" / "NO CUMPLE"**: Una oferta será considerada como “CUMPLE” cuando satisfaga en su totalidad (100%) las características y especificaciones establecidas para cada renglón. Aquellas ofertas que no se ajusten sustancialmente a los requisitos técnicos exigidos en el presente pliego de condiciones específicas serán calificadas como “NO CUMPLE”.
- **Modalidad "PUNTOS"**: La evaluación mediante asignación de puntos se aplicará a los oferentes en los criterios correspondientes, pudiendo obtener hasta el puntaje máximo establecido a continuación:

No.	Criterio a Evaluar	Puntuación Máxima Establecida
1	Oferta Técnica:	Hasta 75 puntos
1.1	Instalaciones y equipamiento	27 pts.

No.	Criterio a Evaluar	Puntuación Máxima Establecida
1.2	Presentación y degustación	48 pts.

17.2.1.1 Desglose para evaluación CUMPLE / NO CUMPLE

17.2.1.1.1 Visitas a las instalaciones de los oferentes

Como parte del proceso de evaluación técnica, los peritos designados por la Escuela Nacional de la Judicatura realizarán visitas a las instalaciones (cocinas) de los oferentes participantes en el Lote 1, con el propósito de validar que las condiciones observadas se correspondan con lo declarado en la documentación presentada como parte de su propuesta técnica, conforme al cronograma de actividades establecido.

La prestación de un servicio de calidad óptima, en condiciones adecuadas de higiene e inocuidad, requiere que las instalaciones y equipos no solo estén disponibles, sino que se encuentren en condiciones físicas, sanitarias y operativas idóneas. En ese sentido, durante las visitas a las instalaciones de cada oferente, se evaluarán los aspectos indicados a continuación:

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.		



INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
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.		
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 frío de los alimentos no este comprometida con la 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		

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO		
Sub-Criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
contrato de compra/venta las flotillas de vehículos.		

17.2.1.1.2 Degustación:

Como parte de la evaluación técnica, se realizará una fase de degustación, en la cual se valorarán aspectos relacionados con la presentación de los alimentos, así como las condiciones de higiene, manipulación y adecuado manejo de estos durante su preparación, montaje y servicio.

PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN		
Sub-criterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Higiene: Es de suma importancia garantizar el manejo adecuado e higiénico de los alimentos, tanto durante su preparación como en su montaje y presentación. En ese sentido, se verificará que el personal encargado de la manipulación de los alimentos utilice correctamente los implementos de higiene personal requeridos (tales como gorros, guantes, mascarillas, entre otros), asegurando el cumplimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos.		

17.2.1.2 Determinación de puntos:

17.2.1.2.1 Visitas a las instalaciones de los oferentes (Instalaciones y 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, conforme la siguiente tabla:

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) 2 puntos	Pintura Epóxica Alimentaria 1 punto	Pintura normal 0 punto
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	Al menos 1 Mesa de porcionamiento ; Mesa fría para pantry; Tablas de corte; batidoras y licuadoras industriales. Al menos 2 Contenedores comerciales aislados (tipo neveras); Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable.	Al menos 1 Mesa de porcionamiento ; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable. Al menos 2 Contenedores comerciales aislados (tipo neveras) 2 puntos	Al menos 1 Mesa de porcionamiento ; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable; Contenedores comerciales aislados (tipo neveras) 1 punto	Quien no tenga la cantidad requerida cae en la categoría inmediatamente inferior. A quien le faltase al menos uno, obtiene la puntuación de 0.

Instalaciones y Equipamiento	Escala de Puntos			
Sub-Criterios	Puntaje máximo	Puntaje intermedio	Puntaje mínimo	Observaciones
necesarios que permitan dar el servicio demandado.	3 puntos			
<p>3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carne, 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</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
integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.				

17.2.1.2.2 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, acorde a lo siguiente:

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
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.	Selección de alimentos con balance nutricional (proteínas magras; carbohidratos complejos, vegetales frescos.) y también la manera de prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor).	4 puntos = Muy bueno. 3 puntos = Bueno. 2 puntos = Regular. 1 punto = Malo.
	Si los alimentos presentados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.	0 puntos = No presentado

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	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.	
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.	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas.	
	Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente	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.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente	Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas.	
	Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente	Se evaluará la presentación visual de los alimentos en	

PRESENTACION Y DEGUSTACION		
Criterios	Consideraciones mínimas	Puntuación
deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	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. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros.	
	Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes.	
	Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.	

17.2.2 Determinación del puntaje total técnico

La determinación del puntaje técnico total se realizará mediante la sumatoria de las calificaciones individuales otorgadas por cada perito evaluador, conforme a los criterios establecidos en el apartado 17.2.1.2.2 del presente documento. Cada perito evaluará los elementos presentados por los oferentes en estricto apego a los parámetros definidos, garantizando que las calificaciones asignadas reflejen de manera objetiva, consistente y verificable el nivel de cumplimiento de los requisitos exigidos. Se requiere un mínimo de cincuenta y tres (53) puntos para pasar a la siguiente fase.

17.2.3 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 técnica que cumpla con cada una de las Especificaciones Técnicas requeridas.	Cumple/ No cumple

17.3. EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN ECONÓMICA

17.3.1.Lote 1

Para la evaluación de la oferta económica se utilizará la metodología de evaluación combinada, los precios o costos ofertados serán ponderados bajo puntaje. El resto de los criterios serán valorados bajo el esquema Cumple/No cumple.

La oferta Económica tendrá un valor máximo de veinticinco (25) puntos y se evaluará de acuerdo con los parámetros siguientes:

Los peritos evaluarán únicamente las ofertas que se ajustan sustancialmente al 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.

Previo a la asignación de puntaje, se procederá a la verificación de los montos ofertados, a los fines de validar la correcta sumatoria de los precios unitarios consignados en el formulario de oferta económica suministrado. En caso de evidenciarse discrepancias o errores aritméticos, prevalecerá el resultado de la verificación realizada por los peritos, el cual será considerado como el monto oficial de la oferta económica para fines de evaluación.

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:

Pi = Puntaje de la propuesta económica i.

Oi = Oferta Económica a evaluar

Om = Propuesta económica de monto más bajo.

Propuesta económica				
Criterio a evaluar	Documentos a evaluar	Metodología	Desglose	Resultado
Garantía de la Seriedad de la Oferta correspondiente a Garantía Fianza o Garantía Bancaria por un monto equivalente a uno por ciento (1%) del monto de la oferta presentada.	Garantía de seriedad de la oferta presentada	Cumple/ No cumple	N/A	Cumple/ No cumple]
Oferta económica presentada en pesos dominicanos (RD\$).	Formulario de Oferta Económica presentado	Puntaje	Pi = Om / Oi	[Indicar calificación obtenida luego de aplicada la fórmula

17.3.1.1. 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.

17.3.2.Lotes 2, 3 y 4

La evaluación de las ofertas económicas será bajo la metodología Cumple/ no cumple, como se muestra a continuación:

Propuesta económica		
Criterio a evaluar	Documento a evaluar	Cumple/ No Cumple
Garantía de mantenimiento y Seriedad de la Oferta. Correspondiente a Garantía Fianza o Garantía Bancaria por un monto equivalente a uno por ciento (1%) del monto de la oferta presentada.	Garantía de mantenimiento y seriedad de la oferta presentada.	Cumple/ No cumple
Oferta económica presentada en pesos dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX).	Formulario de Oferta Económica presentado.	Cumple/ No cumple

18. SUBSANACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS

Durante la etapa de subsanación de ofertas técnicas el Comité de Compras y Contrataciones podrá solicitar al oferente la subsanación de su oferta en el plazo establecido en el cronograma del proceso mediante correo electrónico, para que en el plazo definido corrija cualquier documentación que no haya sido presentada correctamente conforme al artículo 95 del Reglamento de Compras y Contrataciones del Poder Judicial.

19. CONDICIONES DE LA EVALUACIÓN DE OFERTAS

El Comité de Compras y Contrataciones no estará obligado a declarar habilitado y/o adjudicado a ningún oferente que haya presentado sus ofertas, si las mismas no demuestran que cumplen con las presentes condiciones generales de la contratación.

Para fines de subsanaciones, los errores aritméticos serán corregidos de la siguiente manera:

Si existiere una discrepancia entre una cantidad parcial y la cantidad total obtenida multiplicando las cantidades parciales, prevalecerá la cantidad parcial y el total será corregido.

Si la discrepancia resulta de un error de suma o resta, se procederá de igual manera; esto es, prevaleciendo las cantidades parciales y corrigiendo los totales.

Si existiere una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras.

Párrafo: Si el oferente no acepta la corrección de los errores, su oferta será rechazada.

20. DECLARATORIA DE DESIERTO

El Comité de Compras y Contrataciones podrá declarar desierto el procedimiento, total o parcialmente, en los siguientes casos:

Por no haberse presentado ofertas.

Si ninguna de las ofertas presentadas cumple con las especificaciones técnicas requeridas.

Si completada la evaluación económica y técnica se descartan todas las propuestas.

Si por incumplimiento de un contratista u oferente adjudicatario y habiendo descartado previa evaluación las propuestas presentadas por los demás oferentes según el orden de lugares ocupados

21. ADJUDICACIÓN

21.1. LOTE 1

La adjudicación será decidida a favor de un único oferente cuya propuesta: **1) haya sido calificada como CUMPLE** en las propuestas técnica y económica por reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en el presente Pliegos de Condiciones Específicas; y **2) presente la puntuación más alta.**

21.2. LOTES 2, 3, Y 4

La adjudicación será decidida por lotes, a favor del (de los) oferente(s) cuya(s) propuesta(s): **1) haya(n) sido calificada(s) como CUMPLE(N)** en las propuestas técnica y económica por reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en el presente Pliego de Condiciones Específicas; y **2) presente(n) el menor precio**, siendo el éste el resultado más bajo de la sumatoria de los precios unitarios. Para estos lotes, se podrá adjudicar más de un lote a un mismo oferente.

En cualquier de los lotes, si completada la fase de evaluación económica se comprueba la existencia de un empate con relación a dos (2) o más ofertas, se procederá de acuerdo con el siguiente procedimiento:

“El Comité de Compras y Contrataciones decidirá por un método de elección al azar, el cual se llevará a cabo en presencia de Notario(a) Público(a) y los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo”.

22. ADJUDICACIONES POSTERIORES

En caso de incumplimiento del oferente adjudicatario, así como por situaciones o errores detectados en este proceso, este pierde la adjudicación, el Comité de Compras y Contrataciones procederá a revisar la siguiente mejor oferta y así sucesivamente y decidirá el respecto.

23. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El Adjudicatario deberá constituir una fianza mediante una póliza de compañía aseguradora autorizada por la Superintendencia de Seguros para operar en la República Dominicana o mediante una garantía de un banco comercial autorizado para operar en la República Dominicana, por la Superintendencia de Bancos en un plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la notificación de la Adjudicación, por el importe del CUATRO POR CIENTO (4%). En caso de ser una empresa bajo la clasificación MIPYMES, el importa de dicha fianza o garantía podrá ser del UNO POR CIENTO (1%) del monto total adjudicado. Esta garantía será devuelta una vez que el adjudicatario cumpla con sus obligaciones a satisfacción de la Escuela Nacional de la Judicatura y no quede pendiente la publicación de multa o penalidad alguna. La misma deberá estar vigente por el tiempo establecido en la vigencia del contrato.

La no comparecencia del oferente adjudicatario a constituir la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se entenderá que renuncia a la adjudicación y se procederá a la ejecución de la Garantía de Seriedad de la Oferta.

Si el oferente adjudicatario incumple con el plazo precitado pierde la adjudicación y el Comité de Compras y Contrataciones procederá a la adjudicación a quien haya quedado en el segundo lugar, conforme al reporte de lugares ocupados.

24. CONTRATO

En el plazo establecido en el cronograma de este pliego de condiciones específicas de la Contratación, se redactará el contrato conforme con todas las normas y procedimientos de contrataciones vigentes.

El Adjudicatario y la Escuela Nacional de la Judicatura no contraen obligación alguna hasta tanto sea firmado el contrato correspondiente entre las partes.

El adjudicatario con la aceptación de la adjudicación se compromete a mantener vigentes los documentos legales presentados en su oferta hasta el término de las obligaciones contractuales, sin pena de rescisión unilateral del contrato sin responsabilidad por la Escuela Nacional de la Judicatura.

25. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del contrato, para el lote 1, será por hasta cuarenta y dos meses (42) meses contados a partir de la firma del contrato, desglosados de la forma siguiente:

- Treinta y seis (36) meses para la ejecución de los servicios contratados o hasta agotar los fondos adjudicados, lo que ocurra primero.
- Hasta seis (6) meses, de ser necesario, para la realización cualquier trámite administrativo requerido durante el proceso.

Para el caso de los lotes 2, 3 y 4 la vigencia será por hasta treinta (30) meses, contados a partir de la firma del mismo.

- Veinticuatro (24) meses para la ejecución de los servicios contratados o hasta agotar los fondos adjudicados, lo que ocurra primero.
- Hasta seis (6) meses, de ser necesario, para la realización cualquier trámite administrativo requerido durante el proceso.

26. SUBCONTRATOS

En ningún caso el adjudicatario que firmó contrato podrá ceder los derechos y obligaciones del Contrato a favor de un tercero, ni tampoco estará facultado para subcontratar sin la autorización previa y por escrito de la Escuela Nacional de la Judicatura. En todo caso, la cesión no podrá ser mayor al cincuenta por ciento (50%) de la contratación de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente.

27. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Se considerará incumplimiento del contrato, siendo enunciativas y no limitativas:

- La mora del proveedor en la entrega de los servicios.
- La falta de calidad de los servicios ejecutados.
- Si no se cumplen con las condiciones establecidas en el presente documento.
- Que incumpla con cualquiera de las cláusulas contratadas.

28. EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO

El incumplimiento del contrato por parte del proveedor determinará su finalización, procediéndose a contratar al adjudicatario que haya quedado en el segundo lugar.

En los casos en que el incumplimiento del Proveedor constituya falta de calidad de los equipos o causare un daño o perjuicio a la institución, o a terceros, la Escuela Nacional de la Judicatura podrá determinar su inhabilitación temporal o definitiva, dependiendo de la gravedad de la falta, así como realizar cualquier reclamo ante los tribunales correspondientes.

29. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

El Contrato finalizará con la entrega de lo pactado, vencimiento de su plazo o por la concurrencia de alguna de las siguientes causas de resolución:

- Incumplimiento del proveedor contratado.
- Incursión sobrevenida del proveedor en alguna de las causas de prohibición de contratar que establezcan las normas vigentes.
- Cuando por causa de fuerza mayor o caso fortuito se vea impedida la ejecución de este.

30. CONDICIONES DE PAGO

Los pagos se realizarán de manera mensual, liberados tras la aceptación conforme de recepción de servicios realizado por el área de Gestión Administración y Finanzas (GAF).

31. 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.

31.1. CATEGORÍAS DE PENALIDADES

31.1.1. Penalidades Económicas

- Descuentos porcentuales sobre el valor total del servicio según la gravedad del incumplimiento:
- Incumplimientos leves: Descuento del 15% del valor del servicio.
- Incumplimientos graves: Descuento del 30% del valor del servicio.
- Incumplimientos muy graves: Descuento del 50% del valor del servicio.

31.1.2. Tipificación de Incumplimientos

31.1.2.1. Leves

- Retraso mayor a 10 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.

31.1.2.2. Graves

- Retraso mayor a 35 minutos
- Ausencia de algún componente del menú contractual
- Problemas de higiene superficiales
- Incumplimiento parcial de especificaciones técnicas.

31.1.2.3. 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.

31.2. MECANISMO DE APLICACIÓN DE PENALIDADES

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

31.3. 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.

32. GENERALIDADES

Para los casos no previstos en esta ficha técnica de la Contratación, los mismos quedarán sujetos al Reglamento Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial, a las decisiones del Comité de Compras y Contrataciones y el ordenamiento jurídico aplicable a la contratación de que se trata.

Todo litigio, controversia o reclamación resultante de este documento o el contrato a intervenir, sus incumplimientos, interpretaciones, resoluciones o nulidades serán sometidos al Tribunal Superior Administrativo, conforme al procedimiento establecido en la Ley número 13-07, de fecha cinco (5) de febrero del dos mil siete (2007).

La empresa que resulte adjudicataria deberá tener una reunión previa antes del inicio de las labores.

El(los) oferente(s) que resulte(n) adjudicado(s) estará(n) sujeto(s) a una evaluación anual del servicio prestado, la cual será realizada por el área Administrativa de la Escuela Nacional de la Judicatura. Esta evaluación tiene como propósito proporcionar retroalimentación constante al (a los) adjudicatario(s), 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.

La implementación de este proceso de evaluación y retroalimentación 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 su(s) proveedor(es). En caso de que el servicio brindado no cumpla con los niveles de calidad requeridos, el(los) adjudicatario(s) podría(n) 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.

33. ANEXOS

1. Especificaciones técnicas (anexo).
2. Formulario información sobre el oferente (anexo).
3. Formulario presentación de oferta (anexo).
4. Formulario de declaración jurada (anexo).
5. Formulario oferta económica (anexo)."

Por lo tanto, luego de revisada toda la documentación precedente, tengo a bien, en cumplimiento del mandato del artículo 4.17 del Reglamento de Compras del Poder Judicial, DECLARAR LA CONFORMIDAD del contenido del Pliego de Condiciones de la Licitación Pública Nacional para la "**Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura**" y sus especificaciones técnicas correspondientes, declarando que los mismos cumplen con las disposiciones contenidas en el ordenamiento jurídico que le corresponde y con los requerimientos establecidos en el marco legal aplicable.

Lic. Luis Ernesto Peña Jiménez

Asesor Legal

Escuela Nacional de la Judicatura (ENJ)