

INFORME PRELIMINAR DE EVALUACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS

ENJ-CCC-LPN-2026-001

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

**Sttefany Gómez
Magui Rosado
Diana Duran**

**Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional
República Dominicana
12 de agosto de 2026**

Gestión de Administración y Finanzas

1. ANTECEDENTES

Que en fecha **12/8/2026** los peritos suscribientes designados por el **Comité de Compras y Contrataciones** se reunieron a fin de presentar de manera consolidada los resultados de la evaluación preliminar de las ofertas técnicas.

El formulario de registro de participantes de fecha **22/7/2026** demuestra que, en el marco del procedimiento de licitación pública nacional llevado a cabo para la Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura de referencia ENJ-CCC-LPN-2026-001, publicado por la Escuela Nacional de la Judicatura, se recibieron las propuestas técnicas y económicas correspondientes a los siguientes oferentes:

OFERTAS TÉCNICAS RECIBIDAS		
Nombre del oferente	Registro Nacional de Contribuyentes (RNC)	Registro de Proveedor del Estado(RPE)
Cantabria Brand Representative, SRL	130687978	12603
P.A Catering, SRL	131155091	42870
L.B. Eventos Sociales SRL	124014743	2469
Disla Uribe Koncepto, SRL	130952371	24888

2. REQUERIMIENTOS DEL SOBRE A (OFERTA TÉCNICA)

En la página 22 de la ficha técnica, sobre la documentación a presentar, literal B que trata sobre el legajo técnico en el procedimiento de licitación pública nacional para contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, de referencia ENJ-CCC-LPN-2026-001, se requirió las ofertas técnicas presenten los siguientes documentos:

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:
 - o Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años.
 - o Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años.

Gestión de Administración y Finanzas

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**).

3. 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.

4. 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".

Gestión de Administración y Finanzas

- 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.
1.2	Presentación y degustación	48 pts.

5. RESULTADOS PRELIMINARES DE LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA (SOBRE A) POR OFERENTE

Tras la primera fase de evaluación de las propuestas técnicas, a continuación, se establecen los cuadros que demuestran los resultados preliminares por cada oferente, a partir de los componentes de la propuesta técnica y el método de evaluación determinado en la ficha técnica, a saber:

Nombre del oferente: Cantabria Brand Representative, SRL

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 62 de 122 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar (tipo 1 y 2)	Cumple	Pág. 63 de 122 del documento en PDF
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado tipo I. Tipo plateado tipo II.	Cumple	Págs. 64 y 65 de 122 del documento en PDF
Servicio de refrigerios ejecutivos Tipo 1 Tipo 2 Tipo 3 Tipo 4	Cumple	Págs. 65 y 66 de 122 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva 1	Cumple	Págs. 66 y 67 de 122 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Tipo ejecutiva 2		
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)	Cumple	Pág. 67 de 122 del documento en PDF
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Págs. 68 de 122 del documento en PDF
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Págs. 68 al 71 de 122 del documento en PDF
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 72 de 122 del documento en PDF
Transporte	Cumple	Pág. 72 de 122 del documento en PDF
Horario	Cumple	Pág. 73 de 122 del documento en PDF
Limpieza	Cumple	Pág. 73 de 122 del documento en PDF
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 73 de 122 del documento en PDF
Control de Plagas	No cumple	Págs. 103 al 119 del documento en PDF No cumple con el requisito establecido, debido a que no presentó registros que evidencien la ejecución de los trabajos dentro del período establecido en las especificaciones técnicas.
Lugar de servicio	Cumple	Pág. 73 de 122 del documento en PDF
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	No cumple	Págs. 82 al 100 del documento en PDF Cumple con el requisito relativo a la antigüedad de las certificaciones de recepción presentadas para acreditar la experiencia requerida.

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
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		No obstante, no presentó la certificación correspondiente a una empresa privada, conforme a lo requerido en las especificaciones técnicas del proceso.
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.	No cumple	Págs. 82 al 100 de 122 del documento en PDF No presentó la totalidad de las órdenes de compra o contratos que permitan verificar el alcance de las certificaciones aportadas. Asimismo, algunos de los documentos presentados no son legibles, lo que dificulta su adecuada evaluación.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Pág. 101 de 122 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).	Cumple	Pág. 102 de 122 del documento en PDF
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	No cumple	Págs. 103 al 119 del documento en PDF No cumple con el requisito establecido, debido a que no presentó registros que evidencien la ejecución de los trabajos dentro del período establecido en las especificaciones técnicas.
Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de	Cumple	Págs. 120 a 122 de 122 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
vehículos que utilizan para la prestación del servicio.		

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

Subcriterios	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.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencien su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	No cumple	Págs. 103 al 119 del documento en PDF No presentó el plan de control de plagas, ni presentó registros que evidencien la ejecución de los trabajos dentro del período establecido en las especificaciones técnicas.
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	Cumple	N/A

Gestión de Administración y Finanzas

Subcriterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ESCALA DE PUNTOS)			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 3 máx.	Observación / Razón del no cumplimiento	Total de puntos
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable	6 puntos	Las paredes están revestidas de material cerámico.	24 puntos

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ESCALA DE PUNTOS)			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 3 máx.	Observación / Razón del no cumplimiento	Total de puntos
(preferiblemente), sin orificios ni grietas.			
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.	9 puntos	N/A	
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 funcionamiento y sin corrosión.	9 puntos	N/A	

Degustación: Cumple / No cumple

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN (CUMPLE NO CUMPLE)		
Subcriterios	Cumple / No Cumple	Observación / Razón del no cumplimiento
Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al	No cumple	

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN (CUMPLE NO CUMPLE)		
Subcriterios	Cumple / No Cumple	Observación / Razón del no cumplimiento
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.		No presentó degustación para la evaluación.

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
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.	0 puntos	No presentó degustación para la evaluación.	0 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	0 puntos	No presentó degustación para la evaluación.	
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.	0 puntos	No presentó degustación para la evaluación.	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	0 puntos	No presentó degustación para la evaluación.	

Gestión de Administración y Finanzas

Conclusiones:

El oferente no cumple con los requisitos establecidos, debido a que no presentó el Plan de Control de Plagas requerido. Asimismo, los registros de control de plagas aportados no corresponden al período solicitado.

No presentó la certificación de recepción conforme emitida por una empresa privada que acredite la experiencia exigida en las especificaciones técnicas. Asimismo, no aportó la totalidad de las órdenes de compra o contratos necesarios para verificar el alcance de las certificaciones presentadas, y parte de la documentación suministrada no es legible, lo que impide realizar una evaluación adecuada. Adicionalmente, no presentó la degustación requerida para la valoración de este criterio.

Por otra parte, aunque en el documento de presentación de oferta, literal b, manifestó su interés en participar en los lotes 1, 2, 3 y 4, la documentación técnica presentada corresponde únicamente al lote 1. En consecuencia, no fue posible realizar la evaluación técnica de los lotes 2, 3 y 4, debido a la ausencia de la documentación requerida para dichos lotes.

Puntaje final: 24 puntos

Nombre del oferente: P.A Catering, S.R.L

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
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).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 91 de 214 del documento PDF.
Servicio de refrigerios estándar (tipo 1 y 2)	Cumple	Pág. 91 de 214 del documento PDF.

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
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).		
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado tipo I. Tipo plateado tipo II.	Cumple	Pág. 92 de 214 del documento PDF.
Servicio de refrigerios ejecutivos Tipo 1 Tipo 2 Tipo 3 Tipo 4	Cumple	Pág. 92-93 de 214 del documento PDF.
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva 1 Tipo ejecutiva 2	Cumple	Pág. 93-94 de 214 del documento PDF.
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)	Cumple	Pág. 94 de 214 del documento PDF.
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 95 de 214 del documento PDF.
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 95-97 de 214 del documento PDF.
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 98 de 214 del documento PDF.
Control de Plagas	No cumple	Pág. 99 de 214 del documento PDF. No presentó el plan de control de plagas, ni presentó registros que evidencien la ejecución de los trabajos dentro del período establecido en las especificaciones técnicas
Transporte	Cumple	Pág. 98 de 214 del documento PDF.
Limpieza	Cumple	Pág. 99 de 214 del documento PDF.

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
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).		
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 99 de 214 del documento PDF.
Lugar de servicio	Cumple	Pág. 99 de 214 del documento PDF.
Horario	Cumple	Pág. 99 de 214 del documento PDF.
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	Cumple	Pág. 109 de 136 del documento PDF.
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.	No cumple	Pág. 109 de 136 del documento PDF No presentó la totalidad de las órdenes de compra o contratos que permitan verificar el alcance de las certificaciones aportadas.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Pág. 136 de 214 del documento PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios	Cumple	Pág. 137 de 214 del documento PDF.

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
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).		
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	No cumple	Pág. 99 de 214 del documento PDF. No presentó el plan de control de plagas, ni presentó registros que evidencien la ejecución de los trabajos dentro del período establecido en las especificaciones técnicas
Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de vehículos que utilizan para la prestación del servicio.	Cumple	Pág. 156-158 de 214 del documento PDF.

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

Subcriterios	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.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A

Gestión de Administración y Finanzas

Subcriterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
Contar con un plan para el control de plagas de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencien su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.	No cumple	Pág. 99 de 214 del documento PDF. No presentó el plan de control de plagas, ni presentó registros que evidencien la ejecución de los trabajos dentro del período establecido en las especificaciones técnicas
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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	Cumple	N/A

Gestión de Administración y Finanzas

Subcriterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
de compra/venta las flotillas de vehículos.		

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ESCALA DE PUNTOS)			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 3 máx.	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, del puntaje
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	9	N/A	27 puntos
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.	9	N/A	
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	9	N/A	

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ESCALA DE PUNTOS)			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 3 máx.	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, del puntaje
estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión.			

Degustación: Cumple / No cumple

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN (CUMPLE NO CUMPLE)		
Subcriterios	Cumple / No Cumple	Observación / 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.	Cumple	N/A

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
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.	6 puntos	N/A	18 puntos

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	6 puntos	El oferente no presentó el empaque previsto para la entrega de los refrigerios estándar. Las muestras presentadas no permitieron identificar claramente cuáles opciones correspondían al refrigerio estándar y cuáles al refrigerio ejecutivo.	

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
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.	3 puntos	Las muestras presentadas no permitieron identificar claramente cuáles opciones correspondían al refrigerio estándar y cuáles al refrigerio ejecutivo. Las opciones presentadas para el refrigerio ejecutivo no cumplieron con el estándar esperado para este tipo de servicio,	

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	3 puntos	Se observó la ausencia de panecillos, opciones de postre, copas y envases adecuados para servir las habichuelas. Asimismo, se evidenció derrame de grasa de la carne en chafing dishes, afectando la presentación, el orden y la estética general del montaje. Adicionalmente, las opciones presentadas como almuerzo ejecutivo no evidenciaron las características y el nivel de diferenciación esperados para esta categoría de servicio, ya que correspondían a preparaciones tradicionales.	

Conclusiones:

El oferente no cumple, debido a que no presentó el Plan de Control de Plagas requerido. Asimismo, los registros de control de plagas aportados no corresponden al período solicitado y tampoco aportó la totalidad de las órdenes de compra o contratos necesarios para verificar el alcance de las certificaciones presentadas.

Puntaje final: 45 puntos

Nombre del oferente: L.B. Eventos Sociales, S.R.L.

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 88 de 309 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar (tipo 1 y 2)	Cumple	Págs. 88 y 89 de 309 del documento en PDF.
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado tipo I. Tipo plateado tipo II.	Cumple	Págs. 89 y 90 de 309 del documento en PDF.
Servicio de refrigerios ejecutivos Tipo 1 Tipo 2 Tipo 3 Tipo 4	Cumple	Pág. 91 de 309 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva 1 Tipo ejecutiva 2	Cumple	Págs. 92 y 93 de 309 del documento en PDF.
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)	Cumple	Pág. 93 de 309 del documento en PDF
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Págs. 94 y 95 de 309 del documento en PDF.
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Págs. 95 al 97 de 309 del documento en PDF.
Utensilios y vajilla	Cumple	Págs. 97 y 98 de 309 del documento en PDF.
Transporte	Cumple	Pág. 98 de 309 del documento en PDF.
Horario	Cumple	Pág. 99 de 309 del documento en PDF.
Limpieza	Cumple	Pág. 99 de 309 del documento en PDF.
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 99 de 309 del documento en PDF.

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Control de Plagas	Cumple	Págs. 211 al 292 de 309 del documento en PDF.
Lugar de servicio	Cumple	Pág. 99 de 309 del documento en PDF.
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	Cumple	Págs. 114 al 130 de 309 del documento en PDF.
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.	Cumple	Págs. 133 al 202 de 309 del documento en PDF.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Pág. 204 de 309 del documento en PDF.
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).	Cumple	Pág. 206 de 309 del documento en PDF.
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	Cumple	Págs. 211 al 292 de 309 del documento en PDF.

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de vehículos que utilizan para la prestación del servicio.	Cumple	Págs. 294 al 308 de 309 del documento en PDF.

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (CUMPLE / NO CUMPLE)		
Subcriterios	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.	Cumple	N/A
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (CUMPLE / NO CUMPLE)		
Subcriterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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 interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A

Gestión de Administración y Finanzas

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL			
VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ESCALA DE PUNTOS)			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 3 máx.	Observación / Razón del no cumplimiento	Total de puntos
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	6 puntos	Las paredes están revestidas de material cerámico.	24 puntos
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.	9 puntos	N/A	
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	9 puntos	N/A	

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL			
VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ESCALA DE PUNTOS)			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 3 máx.	Observación / Razón del no cumplimiento	Total de puntos
funcionamiento y sin corrosión.			

Degustación: Cumple / No cumple

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN (CUMPLE NO CUMPLE)		
Subcriterios	Cumple / No Cumple	Observación / 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.	Cumple	N/A

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
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.	12 puntos	N/A	48 puntos

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	12 puntos	N/A	
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.	12 puntos	N/A	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	12 puntos	N/A	

Conclusiones: El oferente L.B. Eventos Sociales, S.R.L. ha presentado en su oferta técnica toda la documentación requerida en las especificaciones técnicas correspondiente al lote 1 (Distrito Nacional y provincia Santo Domingo).

Puntaje final: 72 puntos

Nombre del oferente: Disla Uribe Koncepto, SRL

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de almuerzo estándar, con Opciones adicionales	Cumple	Pág. 114 de 389 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Servicio de refrigerios estándar (tipo 1 y 2)	Cumple	Pág. 114 de 389 del documento en PDF
Servicio de almuerzo ejecutivo: Tipo buffet. Tipo plateado tipo I. Tipo plateado tipo II.	Cumple	Pág. 115 de 389 del documento en PDF
Servicio de refrigerios ejecutivos Tipo 1 Tipo 2 Tipo 3 Tipo 4	Cumple	Pág. 115 de 389 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva 1 Tipo ejecutiva 2	No cumple	Pág. 116 de 389 del documento en PDF En el refrigerio tipo ejecutivo 1 no contemplaron las tazas de cristal con sus platillos y cucharas.
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)	Cumple	Pág. 116 de 389 del documento en PDF
Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida.	Cumple	Pág. 116 de 389 del documento en PDF
Mobiliario y equipamiento	Cumple	Pág. 117 de 389 del documento en PDF
Utensilios y vajilla	Cumple	Pág. 117 de 389 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
Transporte	Cumple	Págs. 117 a 119 de 389 del documento en PDF
Horario	Cumple	Pág. 119 de 389 del documento en PDF
Limpieza	Cumple	Pág. 120 de 389 del documento en PDF
Desechos sólidos	Cumple	Pág. 120 de 389 del documento en PDF
Control de Plagas	Cumple	Págs. 120 y 278 a la 364 de 389 del documento en PDF
Lugar de servicio	No cumple	Pág. 120 de 389 del documento en PDF No especifica la entrega del servicio de catering y estación líquida, según lo requerido en las especificaciones técnicas.
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	Cumple	Págs. 170 a la 185 de 389 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
Documentación técnica a evaluar	Criterio	Observación / Razón del no cumplimiento
Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (<u>no subsanable</u>).		
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.	No cumple	Págs. 186 a la 275 de 389 del documento en PDF. Las ordenes de compras y contratos presentados no corresponden con las certificaciones de recepción conforme presentadas en el punto anterior.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Pág. 276 de 389 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).	Cumple	Pág. 277 de 389 del documento en PDF
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	Cumple	Págs. 120 y 278 a la 364 de 389 del documento en PDF
Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de vehículos que utilizan para la prestación del servicio.	Cumple	Págs. 383 a la 389 de 389 del documento en PDF

Visita técnica: Instalaciones y equipamiento: Cumple / No cumple

Subcriterios	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.	Cumple	N/A

Gestión de Administración y Finanzas

Subcriterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc.	Cumple	N/A
El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado.	Cumple	N/A
El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A
Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se	Cumple	

Gestión de Administración y Finanzas

Subcriterios	Cumple / No Cumple	Razón del no cumplimiento
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.		N/A
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.	Cumple	N/A
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.	Cumple	N/A

Instalaciones y equipamiento: Evaluación por puntos

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ESCALA DE PUNTOS)			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 3 máx.	Observación / Razón del no cumplimiento	Total de puntaje
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas.	9 puntos	N/A	27 puntos
2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones).	9 puntos	N/A	

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL VISITA TÉCNICA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO (ESCALA DE PUNTOS)			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 3 máx.	Observación / Razón del no cumplimiento	Total de puntaje
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.			
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 funcionamiento y sin corrosión.	9 puntos	N/A	

Degustación: Cumple / No cumple

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL		
PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN (CUMPLE NO CUMPLE)		
Subcriterios	Cumple / No Cumple	Observación / 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.	Cumple	N/A

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
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.	12 puntos	N/A	48 puntos
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	12 puntos	N/A	
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.	12 puntos	N/A	

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 1 DISTRITO NACIONAL PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN			
Subcriterios	Puntuación 0 min – 4 máx..	Observación / Razón del no cumplimiento	Total, de los puntos
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	12 puntos	N/A	

Puntaje final: 75 puntos

Lote 2, 3 y 4

LOTE 2 REGIÓN NORTE		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
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).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 122 de 389 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar Tipo estándar 1 Tipon estándar 2 Tipo estándar 3	Cumple	Pág. 122 de 389 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	No cumple	Pág. 122 de 389 del documento en PDF En el refrigerio tipo ejecutivo 1 no contemplaron las tazas de cristal con sus platillos y cucharas.
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 123 de 389 del documento en PDF
Otros requerimientos: Agua mineral (en botellas de cristal) Agua mineral (en botellas plásticas)	Cumple	Pág. 123 de 389 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 2 REGIÓN NORTE		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Agua mineral (en la caja de cartón) Agua carbonatada (en botellas de cristal).		
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	Cumple	Págs. 170 a la 185 de 389 del documento en PDF
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.	No cumple	Págs. 186 a la 275 de 389 del documento en PDF. Las ordenes de compras y contratos presentados no corresponden con las certificaciones de recepción conforme presentadas en el punto anterior.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Pág. 276 de 389 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).	Cumple	Pág. 277 de 389 del documento en PDF
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	Cumple	Págs. 120 y 278 a la 364 de 389 del documento en PDF
Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de	Cumple	

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 2 REGIÓN NORTE		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
vehículos que utilizan para la prestación del servicio.		Págs. 383 a la 389 de 389 del documento en PDF

LOTE 3 REGIÓN SUR		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
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).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Págs. 123 y 124 de 389 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar Tipo estándar 1 Tipon estándar 2 Tipo estándar 3	Cumple	Pág. 124 de 389 del documento en PDF
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	No cumple	Pág. 124 de 389 del documento en PDF En el refrigerio tipo ejecutivo 1 no contemplaron las tazas de cristal con sus platillos y cucharas.
Servicio de catering.	Cumple	Pág. 125 de 389 del documento en PDF
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).	Cumple	Pág. 125 de 389 del documento en PDF
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	Cumple	Págs. 170 a la 185 de 389 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 3 REGIÓN SUR		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
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.	No cumple	Págs. 186 a la 275 de 389 del documento en PDF. Las ordenes de compras y contratos presentados no corresponden con las certificaciones de recepción conforme presentadas en el punto anterior.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Pág. 276 de 389 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).	Cumple	Pág. 277 de 389 del documento en PDF
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	Cumple	Págs. 120 y 278 a la 364 de 389 del documento en PDF
Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de vehículos que utilizan para la prestación del servicio.	Cumple	Págs. 383 a la 389 de 389 del documento en PDF

LOTE 4 REGIÓN ESTE		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
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).		
Servicio de almuerzo estándar	Cumple	Pág. 125 de 389 del documento en PDF
Servicio de refrigerios estándar Tipo estándar 1 Tipon estándar 2	Cumple	Pág. 126 de 389 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 4 REGIÓN ESTE		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
Tipo estándar 3		
Servicios de refrigerios de estación líquida: Tipo estándar Tipo ejecutiva	Cumple	Pág. 126 de 389 del documento en PDF En el refrigerio tipo ejecutivo 1 no contemplaron las tazas de cristal con sus platillos y cucharas.
Servicio de catering.	Cumple	Págs. 126 y 127 de 389 del documento en PDF
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).	Cumple	Pág. 127 de 389 del documento en PDF
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	Cumple	Págs. 170 a la 185 de 389 del documento en PDF

Gestión de Administración y Finanzas

LOTE 4 REGIÓN ESTE		
DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A EVALUAR	CRITERIO	COMENTARIO
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.	No cumple	Págs. 186 a la 275 de 389 del documento en PDF. Las ordenes de compras y contratos presentados no corresponden con las certificaciones de recepción conforme presentadas en el punto anterior.
Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.	Cumple	Pág. 276 de 389 del documento en PDF
Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).	Cumple	Pág. 277 de 389 del documento en PDF
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	Cumple	Págs. 120 y 278 a la 364 de 389 del documento en PDF
Presentar las matrículas o contrato de compraventa de las flotillas de vehículos que utilizan para la prestación del servicio.	Cumple	Págs. 383 a la 389 de 389 del documento en PDF

Conclusiones:

El oferente no cumple en los lotes 1, 2 y 3 debido a que en el refrigerio tipo ejecutivo 1 no contempló las tazas de cristal con sus platillos y cucharas, según lo establecido en las especificaciones técnicas.

Para el lote 1 no contempló la entrega del servicio de catering y estación líquida, según lo requerido en las especificaciones técnicas.

Gestión de Administración y Finanzas

Asimismo, para los lotes 1, 2, 3 y 4 no aportó la totalidad de las órdenes de compra o contratos necesarios para verificar el alcance de las certificaciones presentadas.

6. RESULTADOS PRELIMINARES DE LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA (SOBRE A) CONSOLIDADO

Una vez concluida la fase de evaluación preliminar, los suscritos peritos actuantes, en cumplimiento de nuestras funciones, tenemos a bien presentar formalmente al Comité de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura los resultados preliminares derivados del análisis técnico efectuado a las ofertas presentadas por cada oferente. En virtud de lo anterior, se exponen a continuación los hallazgos y las recomendaciones pertinentes resultantes de la valoración integral de documentación técnica, a saber:

Nombre del oferente	Lotes	Puntaje final	Ponderación	Resultado
Cantabria Brand Representative, SRL RNC: 130687978	Lote 1	24 puntos	No cumple porque no presentó el Plan de Control de Plagas requerido. Asimismo, los registros de control de plagas aportados no corresponden al período solicitado y tampoco presentó la certificación de recepción conforme emitida por una empresa privada que acredite la experiencia exigida en las especificaciones técnicas.	Debe subsanar el Plan de Control de Plagas requerido. Asimismo, los registros de control de plaga, la certificación de recepción conforme emitida por una empresa privada y las órdenes de compra o contratos necesarios para verificar el alcance de las certificaciones presentadas

Gestión de Administración y Finanzas

Nombre del oferente	Lotes	Puntaje final	Ponderación	Resultado
			Asimismo, no aportó la totalidad de las órdenes de compra o contratos necesarios para verificar el alcance de las certificaciones presentadas.	
P.A Catering, SRL RNC: 131155091	Lote 1	45 puntos	No cumple, debido a que no presentó el Plan de Control de Plagas requerido. Asimismo, los registros de control de plagas aportados no corresponden al período solicitado y tampoco aportó la totalidad de las órdenes de compra o contratos necesarios para verificar el alcance de las certificaciones presentadas.	Debe subsanar el plan de Control de Plagas requerido y las órdenes de compra o contratos para verificar el alcance de las certificaciones presentadas.
L.B. Eventos Sociales SRL RNC: 124014743	Lote 1	72 puntos	Cumple porque presentó la documentación que permite evaluar y comprobar que cumple con los elementos requerido y que estos se ajustan al	Habilitado a la siguiente fase, en virtud de que no tiene documentación que subsanar

Gestión de Administración y Finanzas

Nombre del oferente	Lotes	Puntaje final	Ponderación	Resultado
			servicio a contratar.	
Disla Uribe Koncepto, SRL RNC: 130952371	Lote 1	75 puntos	No cumple debido a que en el refrigerio tipo ejecutivo 1 no contempló las tazas de cristal con sus platillos y cucharas, según lo establecido en las especificaciones técnicas y no contempló la entrega del servicio de catering y estación líquida, según lo requerido en las especificaciones técnicas.	Debe subsanar las órdenes de compra o contratos para verificar el alcance de las certificaciones presentadas.
	Lote 2,3 y 4	N/A	No cumple , para el lote 2 y 3 debido a que en el refrigerio tipo ejecutivo 1 no contempló las tazas de cristal con sus platillos y cucharas, según lo establecido en las especificaciones técnicas Cumple , con todo lo requerido en las especificaciones técnicas para el lote 4	Debe subsanar las órdenes de compra o contratos para verificar el alcance de las certificaciones presentadas para el lote 4.

6. DECISIÓN DEL INFORME PRELIMINAR

Con base en el cuadro anterior, procedemos a recomendar al Comité de Compras y Contrataciones que sea requerido a **Cantabria Brand Representative, P.A Catering, SRL y Disla Uribe Koncepto, SRL** presentar la documentación subsanable en el plazo establecido en la ficha técnica. Asimismo, **L.B. Eventos Sociales SRL**, pasar la siguiente fase, por haber cumplido con todo lo requerido y no tener documentación a subsanar.

Informe preliminar de evaluación de ofertas técnicas emitido en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana, a los doce (12) días del mes de agosto, del año dos mil veintiséis (2026).

Firmado electrónicamente por:

Sttefany Gómez Gómez

Gestora II

Gestión de Planificación

Magui Rosado Caro

Gerente de Proyectos

Gerencia de Formación Inicial

Diana Lynn Durán

Especialista

Gestión de Administración y Finanzas



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Diana L. Durán Gómez

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/STYN-0E28-XPAI-BPST>