

Notificación núm. NO-GAF-C-042-2026

26 de agosto de 2026

Santo Domingo, D.N., Rep. Dom.

A: Cantabria Brand Representative, SRL

Asunto: Notificación de oferentes habilitados y no habilitados.

Referencia: Licitación Pública Nacional número ENJ-CCC-LPN-2026-001 para la Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Cortésmente, les informamos que su propuesta, **no ha sido habilitada para los lotes 1, 2, 3 y 4** para la apertura de la oferta económica (Sobre B) del proceso indicado en la referencia. Dicho acto está programado para el **viernes veintiocho (28) de agosto de dos mil veintiséis (2026), a las 10:00 a. m.**, en las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, ubicada en la calle César Nicolás Penson número 59, Gascue, Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, República Dominicana.

RAZÓN DE LA NO HABILITACIÓN:

DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIAL	OBSERVACIONES
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.	Certificación vencida. (no subsanó)
Declaración Jurada Simple 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.	La declaración hace mención de la ley 340-06 que no se encuentra vigente y no hace mención del Reglamento de Compras del Poder Judicial. (no subsanó)
Certificación, vigente, emitida por la Tesorería de la Seguridad Social (TSS), donde se manifieste que el oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la Seguridad Social.	Certificación vencida. (no subsanó)

DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIAL	OBSERVACIONES
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.	El acta no se encuentra registrada en la Cámara de Comercio. (no subsanó)

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	OBSERVACIONES
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. Para los lotes 1, 2, 3 y 4	No cumple, no subsanó la documentación requerida.
Órdenes 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. Para los lotes 1, 2, 3 y 4.	No cumple, no subsanó la documentación requerida.

Evaluación de puntos	Puntuación obtenida	Observaciones
Instalaciones y equipamientos		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero	6 puntos	

inoxidable (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	
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	
Total de puntos en esta sección	24 puntos	Puntuación máxima que se puede obtener: 27 puntos

Evaluación de puntos	Puntuación obtenida	Observaciones
Presentación y degustación		
Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar	0 punto	

en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.		No presentó degustación para la evaluación.
Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.	0 punto	
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 punto	
Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos.	0 punto	
Total de puntos en esta sección	0 punto	Puntuación máxima que se puede obtener: 48 puntos
Total de puntos obtenidos	24 puntos	Puntuación máxima que se puede obtener: 75 puntos
		La puntuación mínima requerida para pasar a la siguiente fase es de 53 puntos

Sin otro particular por el momento, se despide,

Richard Gómez Encarnación

Responsable de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones