

Notificación núm. NO-GAF-C-043-2026

26 de agosto de 2026

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

A: PA Catering, 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 el lote 1** 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 TÉCNICA	OBSERVACIONES
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 el lote 1.	No cumple, no presentó certificaciones, órdenes de compras o contratos de empresas privadas que permitan examinar el alcance de la contratación.
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. Para el lote 1.	No cumple. La evidencia documental presentada no demuestra la ejecución continua de los servicios de fumigación, ya que se identificó una ausencia de registros para el período comprendido entre abril de 2022 y junio de 2024.

Evaluación de puntos	Puntuación obtenida	Observaciones
Instalaciones y equipamientos		
1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero	9 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	27 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 en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.	6 puntos	
Presentación refrigerio estándar: el	6 puntos	El oferente no presentó

oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.		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.
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,
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.
Total de puntos en esta sección	18 puntos	Puntuación máxima que se puede obtener: 48 puntos
Total de puntos obtenidos	45 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