REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
19 de noviembre 2026

1. OBJETO

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

2. FUENTE DE RECURSOS Y PRESUPUESTO BASE

El presupuesto estimado para el presente proceso de contratación asciende a cinco millones trescientos dos mil quinientos pesos con cero centavos (RD$5,302,500.00), de los cuales **un millón sesenta mil quinientos pesos con cero centavos (RD$1,060,500.00)** corresponden a la disponibilidad presupuestaria vigente del año 2026, y **cuatro millones doscientos cuarenta y dos mil pesos con cero centavos (RD$4,242,000.00)** corresponden a la reserva presupuestaria del año 2027. Estos fondos están consignados en el presupuesto de la Escuela Nacional de la Judicatura, conforme a la certificación de disponibilidad financiera núm. **CR-GAF-2026-384, de fecha 13 de noviembre de 2026**.

Lotes	Región del país	Presupuesto
1	Norte	$ 3,380,000.00
2	Sur	$ 1,922,500.00

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

3.1. Lote 1 Región Norte

3.1.1. Servicio de almuerzo estándar:

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

- **Modelo de almuerzo estándar**, aunque no limitativo:

  - Dos (2) Ensalada.
  - Dos (2) Proteínas (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
  - Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
  - Dos (2) arroces (diferentes tipos).
  - Granos (diferentes tipos).
  - Víveres.
  - Vegetales.
  - Un (1) postre
  - Bebidas (jugos naturales, refrescos)

3.1.2. Servicios de refrigerios estándar:

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

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

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

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

Notas: características del servicio:

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

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

3.1.3. Servicios de refrigerios de estación liquida:

Se requiere tener la disponibilidad para solicitar el servicio de estación liquida, según las especificaciones del área, tomando como base los siguientes elementos:

- **Tipo estándar:**

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

- **Tipo ejecutiva:**

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

3.1.4. Servicio de catering

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

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

3.1.5. Otros requerimientos

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

3.1.6. Transporte

Para las localidades que conforman la Región Norte (Lote I), el costo de transporte deberá presentarse de manera desglosada e independiente dentro de la oferta económica, indicando de forma clara el monto correspondiente a este concepto.

Norte I: Bonao, La Vega y Santiago
Norte II: Sánchez Ramírez, Espaillat, Salcedo, María Trinidad Sánchez, San Francisco de Macorís y Samaná
Norte III: Puerto Plata
Norte IV: Valverde, Santiago Rodríguez, Montecristi y Dajabón

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

3.2. Lote 2 Región Sur

3.2.1. Servicio de almuerzo estándar:

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

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

3.2.2. Servicios de refrigerios estándar:

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

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

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

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

Notas: características del servicio:

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

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

3.2.3. Servicios de refrigerios de estación liquida:

Se requiere tener la disponibilidad para solicitar el servicio de estación liquida, según las especificaciones del área, tomando como base los siguientes elementos:

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

- **Tipo ejecutiva:**

  - Café
  - Cocoa
  - Agua caliente

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

3.2.4. Servicio de catering

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

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

3.2.5. Otros requerimientos

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

3.2.6. Transporte:

Para las localidades que conforman la Región Sur (Lote II), el costo de transporte deberá presentarse de manera desglosada e independiente dentro de la oferta económica, indicando de forma clara el monto correspondiente a este concepto.

Sur I: San Cristóbal
Sur II: Peravia, San José de Ocoa y Azua
Sur III: Bahoruco, Barahona, Pedernales e Independencia
Sur IV: San Juan de la Maguana y Elías Piña

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

3.3. Consideraciones para tomar en cuenta

- Los servicios de catering serán ofrecidos a requerimiento del departamento Administrativo, según las actividades que se realicen en el período contratado.
- En los lotes 1 y 2 serán solicitados puntualmente con por lo menos 24 horas de anticipación.
- Los refrigerios estándar tipo 3 deben servirse en vajillas de cristal y/o desechables elegantes transparentes. En ocasiones se pueden solicitar para servir en bandejas y tipo buffet.
- El oferente debe incluir en sus gastos los utensilios, el mobiliario a utilizar (exhibidores con baño maría, chaffing dish, etc.) y el personal.
- Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar indicado, en el horario y fecha acordado, según indique el área de Gestión de Administración y Finanzas (GAF).

4. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

4.1. Documentación técnica

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

- Especificaciones técnicas: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en este documento.
- Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia, tales como:

- Certificaciones de recepción conforme de servicios, órdenes de compra o contratos: se deberán presentar como mínimo tres (3), de las cuales al menos una (1) deberá corresponder a una empresa privada y una (1) a una institución del Estado.

  La documentación presentada deberá cumplir con la siguiente antigüedad:

  - Al menos una (1) con antigüedad de uno (1) a dos (2) años.
  - Al menos una (1) con antigüedad de dos (2) a cuatro (4) años.

- Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.

4.2. Documentación económica

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

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

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

5.1. Lotes 1 y 2

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

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

6. ADJUDICACIÓN

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

6.1. ADJUDICACIÓN LOTES 1 y 2

La adjudicación será decidida por lote en favor del (de los) oferente(s) que haya(n) cumplido con los requisitos técnicos exigidos y sea calificada(s) como cumple(n) y oferten el menor precio en su(s) propuesta(s), siendo el menor precio el resultado más bajo de la sumatoria de los precios unitarios.

Nota: Se podrán adjudicar uno o ambos lotes a un mismo oferente, siempre que cumpla con las condiciones descritas en el párrafo anterior.

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

7. ELABORACIÓN DE FACTURAS

La/s factura/s sobre los lote 1 y 2 deberá elaborarse con el desglose exacto del servicio proporcionado.

En cada facturación debe de incluirse, como mínimo, la información siguiente: Nombre de la actividad, cantidad requerida, fecha y monto del servicio.

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

8. FORMA Y CONDICIÓN DE PAGO

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

9. VIGENCIA DEL SERVICIO

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

Lotes	Regiones del país	Vigencia
1	Norte	Veinticuatro (24) meses o hasta agotar disponibilidad de fondos.
2	Sur	

10. 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.

10.1. CATEGORÍAS DE PENALIDADES

10.1.1. Penalidades Económicas

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

10.1.2. Tipificación de Incumplimientos

Leves

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

Graves

- Retraso mayor a 31 minutos
- Ausencia de algún componente del menú contractual
- Problemas de higiene superficiales
- Incumplimiento parcial de especificaciones técnicas.

Muy Graves

- Entrega de alimentos en estado no apto para consumo
- Ausencia total del servicio

- Reincidencia en incumplimientos
  - Más de 5 veces en cualquier de las tipificaciones leves.
  - Más de 3 veces en cualquier de las tipificaciones graves.

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

10.2. MECANISMO DE APLICACIÓN DE PENALIDADES

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

10.3. CLÁUSULA POR INTOXICACIÓN ALIMENTARIA

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

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

En dicho caso, el proveedor deberá:

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

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

10.4. GARANTÍAS ADICIONALES

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

11. GENERALIDADES

El(los) oferente(s) que resulte(n) adjudicado(s) estará(n) sujeto(s) a evaluaciones periódicas de cada servicio prestado, las cuales serán realizadas por el área interna de la Escuela Nacional de la Judicatura que haya solicitado dicho servicio. Estas evaluaciones tienen como propósito proporcionar retroalimentación constante al adjudicatario, con el fin de asegurar que el servicio se mantenga dentro de los estándares de calidad exigidos. Dicha información, también, será utilizada como insumo para emitir las certificaciones de cumplimiento al final de la contratación.

En caso de que el servicio brindado no cumpla con los niveles de calidad requeridos, el adjudicatario podría ser objeto de sanciones conforme a la normativa vigente. Estas sanciones podrán incluir, entre otras, penalidades económicas, suspensión temporal del contrato, o, en casos de incumplimiento reiterado, la terminación anticipada del contrato.

La implementación de este proceso de evaluación y retroalimentación continua tiene como objetivo fomentar una relación de colaboración que permita la mejora continua del servicio, contribuyendo así a los altos estándares de eficiencia y calidad que la Escuela Nacional de la Judicatura espera de sus proveedores.

12. CONFIDENCIALIDAD

El oferente quedará expresamente obligado a ejecutar el contrato bajo estricta confidencialidad y reserva sobre los documentos y contenidos a los que tenga acceso. Asimismo, quedará obligada al cumplimiento de la legislación vigente en materia de protección de datos.

(Documento firmado electrónicamente)

Elaborado por:

Sttefany Gómez
Gestora II de Planificación

Pamela Ramos
Analista de
Administración y Finanzas

Diana Durán
Especialista de
Administración y Finanzas

PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA
Diana L. Durán Gómez
Pamela L. Ramos Hiciano
Sttefany L. Gomez Gomez
Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:
https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/F7S4-0YW1-STW1-N0U0