REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA

PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS

LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL
ENJ-CCC-LPN-2026-002

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

Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001

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

REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA

CONTENIDO

1. OBJETIVO 4
2. ÓRGANO RESPONSABLE DE ADJUDICACIÓN 4
3. NORMAS APLICABLES 4
4. FUENTE DE RECURSOS 5
5. IDIOMA 5
6. OBJETO DEL PROCESO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 5
7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 6
8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 6
9. CONSULTAS 8
10. CIRCULARES Y ENMIENDAS 8
11. FORMA DE PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS 8
12. APERTURA DE SOBRES Y VALIDACIÓN DE OFERTAS 9
13. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR 10
    13.1. OFERTA TÉCNICA "SOBRE A" 10
        13.1.A DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES: 10
        13.1.B DOCUMENTACIÓN FINANCIERA: 13
        13.1.C DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: 13
    13.2. DOCUMENTACIÓN PARA PRESENTAR SOBRE B (OFERTA ECONÓMICA): 14
14. CRITERIOS DE EVALUACIÓN 15
    14.1. EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES, FINANCIERA Y TÉCNICA 15
    14.2. EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA 16
15. SUBSANACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS 17
16. CONDICIONES DE LA EVALUACIÓN DE OFERTAS 17
17. DECLARATORIA DE DESIERTO 18
18. ADJUDICACIÓN 18
19. ADJUDICACIONES POSTERIORES 19
20. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO 19
21. CONTRATO 20
22. VIGENCIA DEL CONTRATO 20

23. SUBCONTRATOS 21
24. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO 21
25. EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO 21
26. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO 21
27. CONDICIONES DE PAGO 22
28. CLÁUSULA DE PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS 22
28.1. CATEGORÍAS DE PENALIDADES 23
28.1.1. Penalidades Económicas 23
28.1.2. Tipificación de Incumplimientos 23
28.1.2.1. Leves 23
28.1.2.2. Graves 23
28.1.2.3. Muy Graves 23
28.2. MECANISMO DE APLICACIÓN DE PENALIDADES 23
28.3. CLÁUSULA POR INTOXICACIÓN ALIMENTARIA 24
28.4. GARANTÍAS ADICIONALES 25
29. GENERALIDADES 25
30. ANEXOS 26

1. OBJETIVO

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

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

2. ÓRGANO RESPONSABLE DE ADJUDICACIÓN

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

3. NORMAS APLICABLES

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

- Ley núm. 200-04 sobre Libre Acceso a la Información Pública, del veintiocho (28) de julio de dos mil cuatro (2004).
- Ley núm. 28-11 Orgánica del Consejo del Poder Judicial, del veinte (20) de enero de dos mil once (2011).
- Ley núm. 247-12 Orgánica de la Administración Pública, del nueve (9) de agosto de dos mil doce (2012).

- Ley núm. 107-13 sobre los Derechos de las personas en sus relaciones con la Administración y de Procedimiento Administrativo, del seis (6) de agosto de dos mil trece (2013).
- Ley núm. 47-25 sobre Contrataciones Públicas, del veintiocho (28) de julio de dos mil veinticinco (2025).

4. FUENTE DE RECURSOS

Los fondos para financiar el costo del presente proceso de contratación ascienden a la suma de 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

5. IDIOMA

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

6. OBJETO DEL PROCESO ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

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

Lotes	Región del país	Presupuesto
1	Región norte	$3,380,000.00
2	Región sur	$1,922,500.00

8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

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

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
1. **Publicación, llamado a participar en la Licitación Pública Nacional.**	**Miércoles, 25 de noviembre de 2026 y jueves, 26 de noviembre de 2026**
2. Período de consultas (Aclaraciones).	Hasta el martes, 8 de diciembre de 2026, no más allá de las 2:00 P.M. vía correo electrónico: comitedecompras@enj.org
3. Plazo para emitir respuesta mediante circulares, enmiendas y/o adendas.	Hasta el viernes, 11 de diciembre de 2026
4. **Recepción de ofertas técnicas (sobre A) y ofertas económicas (Sobre B)**	**Viernes, 18 de diciembre de 2026, desde las 09:00 a.m. hasta las 11:00 a.m., en la Escuela Nacional de la Judicatura.**
5. **Apertura de Ofertas Técnicas (sobre A).**	**Viernes, 18 de diciembre de 2026, a partir de las 11:05 a.m.**

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
6. Verificación y validación de ofertas técnicas.	Hasta el viernes, 18 de diciembre de 2026
7. Informe preliminar de evaluación de ofertas técnicas.	Hasta el miércoles, 13 de enero de 2027
8. **Aprobación de los informes preliminares de evaluación de ofertas técnicas**	**Jueves, 14 de enero de 2027**
9. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanable (si aplica).	Hasta el viernes, 15 de enero de 2027
10. Recepción y ponderación de documentos de naturaleza subsanable (si aplica).	Hasta el miércoles, 20 de enero de 2027, a las 12:00 M
11. Informe definitivo de evaluación de ofertas técnicas (si aplica).	Hasta el miércoles, 27 de enero de 2027
12. **Aprobación de los informes definitivos de evaluación de ofertas técnicas/credenciales y financiera (si aplica).**	**Jueves, 28 de enero de 2027**
13. Notificación de oferentes habilitados para la apertura de ofertas económicas.	Hasta el viernes, 29 de enero de 2027
14. **Apertura oferta económica (Sobre B).**	**Martes, 2 de febrero de 2027, a las 10:00 a.m.**
15. Verificación y validación de ofertas económicas.	Hasta el martes, 2 de febrero de 2027
16. Evaluación oferta económica.	Hasta el viernes, 5 de febrero de 2027
17. **Aprobación del informe de evaluación de ofertas económicas**	**Lunes, 8 de febrero de 2027**
18. **Adjudicación.**	**Lunes, 8 de febrero de 2027**
19. Notificación y publicación de adjudicación.	Hasta cinco (5) días hábiles, contados a partir del acto administrativo de adjudicación

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
20. Plazo para la constitución de la garantía de fiel cumplimiento de contrato.	Hasta cinco (5) días hábiles, contados a partir de la notificación de adjudicación
21. Suscripción del contrato.	Hasta diez (10) días hábiles, contados a partir de la notificación de adjudicación

9. CONSULTAS

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

Departamento: Unidad Operativa de Compras y Contrataciones
Entidad Contratante: Escuela Nacional de la Judicatura
Dirección: Calle Cesar Nicolás Penson número 59, Gascue, Sto. Dgo., D. N. R.D.
Correo: comitedecompras@enj.org.
Referencia: ENJ-CCC-LPN-2026-002

10. CIRCULARES Y ENMIENDAS

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

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

11. FORMA DE PRESENTACIÓN Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS

Los documentos contenidos, tanto en el “Sobre A” como en el “Sobre B”, deberán ser presentados en formato físico en original debidamente marcados como

"ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, hasta tanto llegue el momento de la apertura.

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

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

SOBRE (dependiendo de qué propuesta se trate A o B)
NOMBRE DEL OFERENTE (Sello social).
Firma del Representante Legal.
Comité de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura.
Referencia: ENJ-CCC-LPN-2026-002.
Dirección: Calle Cesar Nicolás Penson número 59, Gascue, Sto. Dgo., D. N. R.D.
Teléfono Oficina: (809) 686-0672.

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

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

12. APERTURA DE SOBRES Y VALIDACIÓN DE OFERTAS

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

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

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

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

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

13. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

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

13.1. OFERTA TÉCNICA "SOBRE A"

13.1.A DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES:

Nota: Toda la documentación de esta sección es de carácter subsanable.

1. Formulario de información sobre el oferente (anexo).

2. Formulario de presentación de oferta, firmado y sellado (anexo).

3. Documento de identidad del representante legal de la empresa (copia de la cédula o del pasaporte en caso de ser extranjero).

4. Registro Nacional de Proveedores del Estado, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas (RPE), con las actividades comerciales conforme a la naturaleza de la contratación. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).

5. Certificación, vigente, de MIPYMES emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y MIPYMES. (Opcional y la legitimidad de esta será verificada en el registro público establecido a tales efectos).

6. Certificación, vigente, emitida por la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), donde se manifieste que el Oferente se encuentra al día en el pago de sus obligaciones fiscales. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).

7. Formulario de Declaración Jurada Simple (no requiere firma de notario público) del oferente manifestando que no se encuentra dentro de las prohibiciones del artículo 14 de Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial.

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

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

9. Registro Mercantil vigente. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).

10. Nómina de accionistas, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.

11. Estatutos Sociales, debidamente registrados ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.

12. Acta última Asamblea que designa representante autorizado para contraer obligaciones homólogas al objeto de la contratación, debidamente registrada ante la Cámara de Comercio y Producción correspondiente.

13. Poder de representación, debidamente legalizado, designando al representante legal con sus generales y en calidad de qué puede asumir compromisos, firmar contratos, entregar y recibir, cheques y otorgar descargos (si aplica).

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

14. Acta notarial, original, por el cual se formaliza el consorcio, incluyendo su objeto, las obligaciones de las partes, su duración, la capacidad de ejercicio de cada miembro del consorcio, así como sus generales y legalizado ante la Procuraduría General de la República.

15. Poder especial de designación del representante o gerente único del Consorcio autorizado por todas las empresas participantes en el consorcio.

16. Registro de Proveedor del Estado de cada integrante del consorcio, no estar inhabilitado. (La legitimidad del documento será verificada en el registro público establecido a tales efectos).

17. Obligaciones fiscales: Estar al día en el cumplimiento de las obligaciones fiscales y de seguridad social de cada integrante del consorcio, no estar afectado de conflicto de intereses, y demás requerimientos que se exigen en caso de presentación de oferta individual.

Notas:

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

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

13.1.B DOCUMENTACIÓN FINANCIERA:

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

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

13.1.C DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:

1. Especificaciones técnicas: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en el documento de las especificaciones técnica, anexas a este pliego. (**no subsanable**).

2. Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (**subsanable**), 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) certificación con antigüedad de uno (1) a dos (2) años.
- Al menos una (1) certificación con antigüedad de dos (2) a cinco (4) años.

3. Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (**subsanable**).

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

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

Nota: Toda la documentación de esta sección es de carácter **no subsanable**.

1. Formulario de Oferta Económica (anexo), debidamente identificado con el proceso que participa, firmado por el Representante Legal (también sellado si es una empresa) en todas las páginas. Los oferentes presentarán su oferta en moneda nacional, pesos dominicanos, (RD$) expresar el monto individual por servicio, así como el total de la contratación.

2. Fianza de mantenimiento de la oferta a favor de la Escuela Nacional de la Judicatura, por el equivalente al uno por ciento (1%) del monto total de la propuesta, impuestos incluidos y tener una vigencia, mínima de ciento veinte (120) días calendarios. Esta deberá ser presentada mediante una garantía de un banco comercial autorizado por la Superintendencia de Bancos para operar en la República Dominicana o póliza emitida por una compañía aseguradora autorizada por la Superintendencia de Seguros para operar en la República Dominicana.

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

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

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

14. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

14.1. EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES, FINANCIERA Y TÉCNICA

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

DOCUMENTACIÓN	CRITERIO	REFERENCIA
Documentación Credencial	Cumple/No Cumple	Conforme documentación requerida en el numeral 13.1.A
Documentación Financiera	Estados Financieros: Se aplicará para su análisis los siguientes indicadores: Índice de solvencia = ACTIVO TOTAL / PASIVO TOTAL	Conforme documentación requerida en el numeral 13.1.B.

DOCUMENTACIÓN	CRITERIO	REFERENCIA
	Condición del resultado: Igual o Mayor a 1.0 = cumple Menor a 1.0 No Cumple Sobre el último balance, se aplicarán para su análisis los anteriores indicadores: (los otros balances/informaciones serán analizados para evaluar tendencias).	
Presentación de la documentación técnica que cumpla con cada una de las Especificaciones Técnicas requeridas.	Cumple/No Cumple	Conforme documentación requerida en el numeral 13.1.C.

14.2. EVALUACIÓN OFERTA ECONÓMICA

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

Propuesta económica		
Criterio a evaluar	**Documento a evaluar**	**Cumple/ No Cumple**
Garantía de mantenimiento y Seriedad de la Oferta. Correspondiente a Garantía Fianza o Garantía Bancaria por un monto equivalente a uno por ciento (1%) del monto de la oferta presentada.	Garantía de mantenimiento y seriedad de la oferta presentada.	Cumple/ No cumple

Propuesta económica		
Criterio a evaluar	**Documento a evaluar**	**Cumple/ No Cumple**
Oferta económica presentada en pesos dominicanos (RD$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX).	Formulario de Oferta Económica presentado.	Cumple/ No cumple

15. SUBSANACIÓN DE OFERTAS TÉCNICAS

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

16. CONDICIONES DE LA EVALUACIÓN DE OFERTAS

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

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

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

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

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

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

17. DECLARATORIA DE DESIERTO

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

1. Por no haberse presentado ofertas.

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

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

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

18. ADJUDICACIÓN

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

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

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

19. ADJUDICACIONES POSTERIORES

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

20. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

En aquellos casos que el monto adjudicado será igual o superior al equivalente de diez mil dólares estadounidenses (US$10,000.00), el (los) adjudicatario(s) deberá(n) constituir una fianza mediante una póliza de compañía aseguradora autorizada por la Superintendencia de Seguros para operar en la República Dominicana o mediante una garantía de un banco comercial autorizado para operar en la República Dominicana, por la Superintendencia de Bancos en un plazo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la notificación de la Adjudicación, por el importe del CUATRO POR CIENTO (4%). En caso de ser una empresa bajo la clasificación MIPYMES, el importe de dicha fianza o garantía podrá ser del UNO POR CIENTO (1%) del monto total adjudicado. Esta garantía será devuelta una vez que el adjudicatario cumpla con sus obligaciones a satisfacción de la Escuela Nacional de la Judicatura y no quede pendiente la publicación de multa o penalidad alguna. La misma deberá estar vigente por el tiempo establecido en la vigencia del contrato.

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

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

21. CONTRATO

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

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

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

22. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del contrato será por hasta treinta meses (30) meses contados a partir de la firma del contrato, desglosados de la forma siguiente:

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

23. SUBCONTRATOS

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

24. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

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

25. EFECTOS DEL INCUMPLIMIENTO

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

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

26. FINALIZACIÓN DEL CONTRATO

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

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

27. CONDICIONES DE PAGO

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

28. 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.

28.1. CATEGORÍAS DE PENALIDADES

28.1.1. Penalidades Económicas

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

28.1.2. Tipificación de Incumplimientos

28.1.2.1. Leves

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

28.1.2.2. Graves

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

28.1.2.3. Muy Graves

1. Entrega de alimentos en estado no apto para consumo
2. Ausencia total del servicio
3. Reincidencia en incumplimientos:
    - Más de 5 veces en cualquier de las tipificaciones leves.
    - Más de 3 veces en cualquier de las tipificaciones graves.

28.2. 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

28.3. 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:

1. Cubrir la totalidad de los gastos médicos razonablemente incurridos por las personas afectadas.
2. Asumir las reclamaciones legales que sean atribuibles al incidente, conforme a la normativa aplicable y previa determinación de responsabilidad.
3. 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.

28.4. GARANTÍAS ADICIONALES

1. 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).
2. Compensación por daños y perjuicios.
3. Ejecución de garantías contractuales.
4. Derecho a rescindir el contrato sin derecho a ser resarcimiento.

29. GENERALIDADES

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

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

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

El(los) oferente(s) que resulte(n) adjudicado(s) estará(n) sujeto(s) a una evaluación anual del servicio prestado, la cual será realizada por el área Administrativa de la Escuela Nacional de la Judicatura. Esta evaluación tiene como propósito proporcionar retroalimentación constante al (a los) adjudicatario(s), con el fin de asegurar que el servicio se mantenga dentro de los estándares de calidad exigidos. Dicha información, también, será utilizada como insumo para emitir las certificaciones de cumplimiento al final de la contratación.

La implementación de este proceso de evaluación y retroalimentación tiene como objetivo fomentar una relación de colaboración que permita la mejora continua del servicio, contribuyendo así a los altos estándares de eficiencia y calidad que la Escuela Nacional de la Judicatura espera de su(s) proveedor(es). En caso de que el servicio brindado no cumpla con los niveles de calidad requeridos, el(los) adjudicatario(s) podría(n) ser objeto de sanciones conforme a la normativa vigente. Estas sanciones podrán incluir, entre otras, penalidades económicas, suspensión temporal del contrato o, en casos de incumplimiento reiterado, la terminación anticipada del contrato.

30. ANEXOS

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

Pliego de condiciones específicas aprobado por el Comité de Compras y Contrataciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, mediante acta número 001-2026, de inicio del expediente, de fecha veintitrés (23) de noviembre de dos mil veintiséis (2026).

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

FORMULARIO DE INFORMACIÓN SOBRE EL OFERENTE

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán sustitutos.]

Fecha: _____

1. Nombre/ Razón Social del Oferente: [indicar el nombre jurídico del Oferente]
2. Si se trata de una asociación temporal o Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: [indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio]
3. RNC/ Cédula/ Pasaporte del Oferente:
4. RPE del Oferente: [indicar el número del Registro de Proveedores del Estado]
5. Domicilio legal del Oferente:
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: [indicar el nombre del representante autorizado] Dirección: [indicar la dirección del representante autorizado] Números de teléfono y fax: [indicar los números de teléfono y fax del representante autorizado] Dirección de correo electrónico: [indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]

REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA

No. EXPEDIENTE
ENJ-CCC-LPN-2026-002

PRESENTACIÓN DE OFERTA

Señores
Escuela Nacional de la Judicatura

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

a. Hemos examinado y no tenemos reservas a las especificaciones técnicas para el proceso de licitación pública nacional para la **Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.**

b. De conformidad con las especificaciones técnicas y el cronograma de ejecución, nos comprometemos a cumplir con los servicios conexos para la **contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001**, en el (los) lote(s): [INDICAR LOS LOTES EN LOS QUE DESEA PARTICIPAR]

c. Para este procedimiento no somos partícipes en calidad de oferentes en más de una oferta, excepto en el caso de ofertas alternativas, de conformidad con las especificaciones técnicas de referencia del proceso de excepción.

d. Nuestra firma, sus afiliadas o subsidiarias, incluyendo cualquier subcontratista o proveedor de cualquier parte del contrato, no han sido declarados inelegibles por el comprador para presentar ofertas.

e. Entendemos que esta oferta, junto con su aceptación por escrito que se encuentra incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del contrato formal.

f. Entendemos que el comprador no está obligado a aceptar la oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las ofertas que reciba.

_____ (Nombre y apellido) _____en calidad de _____ debidamente autorizado para actuar en nombre y representación de _____ (poner aquí nombre del Oferente) _____

Firma_____
Sello (Persona o personas autorizadas a firmar en nombre del Oferente)

REPÚBLICA DOMINICANA
ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA

Proceso núm.:
ENJ-CCC-LPN-2026-002

DECLARACIÓN JURADA

Quien suscribe, _____ (nombre) _____, (generales) ____, en calidad de (cargo que desempeña) _____, actuando en nombre y representación de (nombre de la persona física o jurídica) _____, _____ (generales y domicilio de la sociedad), conforme a los poderes que me fueran otorgados, en virtud de mis facultades estatutarias, por medio del presente documento, y en respuesta a los requerimientos de la convocatoria de proceso de licitación pública nacional núm. **ENJ-CCC-LPN-2026-002**, para la **Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001**, declaro BAJO LAS MÁS SOLEMNE FE DEL JURAMENTO, lo siguiente:

1. No nos encontramos en ninguna de las situaciones de prohibiciones de contratar establecidas en el Artículo 14 del Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial.
2. Que ningún funcionario o empleado del Poder Judicial tiene interés pecuniario en la oferta.
3. Que no hay ningún acuerdo de parte de (nombre de la empresa/persona física) con persona particular, sociedad, corporación o firma para someter varias ofertas bajo nombres distintos.
4. Que ni nosotros ni nuestro personal directivo ha sido sometido ni condenado por un delito relativo a su conducta profesional o por declaración falsa o fraudulenta acerca de su idoneidad para firmar un contrato adjudicado.
5. Que no tenemos juicios pendientes con el Estado Dominicano.
6. Que no estamos sometidos a un proceso de quiebra ni liquidación.
7. Que estamos al día en el pago de nuestras obligaciones Fiscales de la Seguridad Social y Tributarias, conforme a la legislación vigente.
8. Declaración Jurada de que no están embargados, en estado de quiebra o en proceso de liquidación; sus negocios no han sido puestos bajo administración judicial, y sus actividades comerciales no han sido suspendidas ni se ha iniciado procedimiento judicial en su contra por cualquiera de los motivos precedentes (subsanable).

La presente DECLARACIÓN JURADA ha sido realizada en la ciudad de _____, República Dominicana a los yyyyyyyyyyy (yy) días del mes de _____ del año dos mil veintiséis (2026).

_____
Declarante

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Formulario de oferta económica

Título del proceso:	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.	**Referencia:**	**ENJ-CCC-LPN-2026-002**
Nombre del oferente:		**RNC/Cédula:**	
Fecha:		**RPE:**	

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Cant.	Unidad de medida	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RD$	Precio Unitario Final
LOTE 1: Región Norte							
1	Almuerzo estándar	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
2	Refrigerio tipo estándar 1	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
3	Refrigerio tipo estándar 2	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
4	Refrigerio tipo estándar 3	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
5	Refrigerios de estación liquida tipo estandar (por persona)	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
6	Refrigerios de estación liquida tipo ejecutiva (por persona)	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
7	Mesa	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
8	Manteles	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
9	Bambalina	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
10	Servilletas individuales cuadradas (paquetes)	1	Paquetes			RD$ -	RD$ -
11	Doilies	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
12	Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)	1	Paquete por persona			RD$ -	RD$ -

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Formulario de oferta económica

Título del proceso:	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.	**Referencia:**	**ENJ-CCC-LPN-2026-002**
Nombre del oferente:		**RNC/Cédula:**	
Fecha:		**RPE:**	

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Cant.	Unidad de medida	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RD$	Precio Unitario Final
LOTE 1: Región Norte							
13	Cristalería (plato base, plato, copa de agua, vaso, plato de postre...)	1	Paquete por persona			RD$ -	RD$ -
14	Pucheros	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
15	Camareros	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
16	Personal de supervisión	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
17	Bandejas	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
18	Chafing dishes con sus calentadores	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
19	Neverita con hielo	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
20	Dispensador de cristal	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
21	Servicio de montaje y desmontaje	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
22	Artículos desechables (servilletas individuales cuadradas y otros desechables elegantes)	1	Paquete por persona			RD$ -	RD$ -

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Formulario de oferta económica

Título del proceso:	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.	**Referencia:**	**ENJ-CCC-LPN-2026-002**
Nombre del oferente:		**RNC/Cédula:**	
Fecha:		**RPE:**	

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Cant.	Unidad de medida	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RD$	Precio Unitario Final
LOTE 1: Región Norte							
23	Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas (describirlo en la propuesta técnica)	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
24	Agua mineral (en botellas de cristal)	1	Unidad		0%	RD$ -	RD$ -
25	Agua mineral (en botellas plásticas)	1	Unidad		0%	RD$ -	RD$ -
26	Agua mineral (en la caja de cartón)	1	Unidad		0%	RD$ -	RD$ -
27	Agua carbonatada (en botellas de cristal)	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
Transporte							
28	Norte I: Bonao, La Vega y Santiago.	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
29	Norte II: Sánchez Ramírez, Espaillat, Salcedo, María Trinidad Sánchez, San Francisco de Macorís y Samaná.	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
30	Norte III: Puerto Plata.	1	Servicio			RD$ -	RD$ -

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Formulario de oferta económica

Título del proceso:	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.	**Referencia:**	**ENJ-CCC-LPN-2026-002**
Nombre del oferente:		**RNC/Cédula:**	
Fecha:		**RPE:**	

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Cant.	Unidad de medida	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RD$	Precio Unitario Final
LOTE 1: Región Norte							
31	Norte IV: Valverde, Santiago Rodríguez, Montecristi y Dajabón.	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
					TOTAL UNITARIO	**RD$**	**-**

Valor total de la oferta en letras (impuestos incluidos)		Valor total de la oferta en numeros en RD$ (no cambia)	**RD$ 3,380,000.00**

Nombre del representante legal	Firma y Sello

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Formulario de oferta económica

Título del proceso:	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.	**Referencia:**	**ENJ-CCC-LPN-2026-002**
Nombre del oferente:		**RNC/Cédula:**	
Fecha:		**RPE:**	

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Cant.	Unidad de medida	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RD$	Precio Unitario Final
LOTE 2: Región Sur							
1	Almuerzo estándar	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
2	Refrigerio tipo estándar 1	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
3	Refrigerio tipo estándar 2	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
4	Refrigerio tipo estándar 3	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
5	Refrigerios de estación liquida tipo estandar (por persona)	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
6	Refrigerios de estación liquida tipo ejecutiva (por persona)	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
7	Mesa	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
8	Manteles	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
9	Bambalina	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
10	Servilletas individuales cuadradas (paquetes)	1	Paquetes			RD$ -	RD$ -
11	Doilies	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
12	Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)	1	Paquete por persona			RD$ -	RD$ -

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Formulario de oferta económica

Título del proceso:	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.	**Referencia:**	**ENJ-CCC-LPN-2026-002**
Nombre del oferente:		**RNC/Cédula:**	
Fecha:		**RPE:**	

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Cant.	Unidad de medida	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RD$	Precio Unitario Final
LOTE 2: Región Sur							
13	Cristalería (plato base, plato, copa de agua, vaso, plato de postre...)	1	Paquete por persona			RD$ -	RD$ -
14	Pucheros	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
15	Camareros	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
16	Personal de supervisión	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
17	Bandejas	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
18	Chafing dishes con sus calentadores	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
19	Neverita con hielo	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
20	Dispensador de cristal	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
21	Servicio de montaje y desmontaje	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
22	Artículos desechables (servilletas individuales cuadradas y otros desechables elegantes)	1	Paquete por persona			RD$ -	RD$ -

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Formulario de oferta económica

Título del proceso:	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.	**Referencia:**	**ENJ-CCC-LPN-2026-002**
Nombre del oferente:		**RNC/Cédula:**	
Fecha:		**RPE:**	

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Cant.	Unidad de medida	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RD$	Precio Unitario Final
LOTE 2: Región Sur							
23	Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas (describirlo en la propuesta técnica)	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
24	Agua mineral (en botellas de cristal)	1	Unidad		0%	RD$ -	RD$ -
25	Agua mineral (en botellas plásticas)	1	Unidad		0%	RD$ -	RD$ -
26	Agua mineral (en la caja de cartón)	1	Unidad		0%	RD$ -	RD$ -
27	Agua carbonatada (en botellas de cristal)	1	Unidad			RD$ -	RD$ -
Transporte							
28	Sur I: San Cristóbal.	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
29	Sur II: Peravia, San José de Ocoa y Azua.	1	Servicio			RD$ -	RD$ -

ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA

Formulario de oferta económica

Título del proceso:	Contratación de servicios de alimentos, bebidas y catering, para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. Lotes desiertos del proceso ENJ-CCC-LPN-2026-001.	**Referencia:**	**ENJ-CCC-LPN-2026-002**
Nombre del oferente:		**RNC/Cédula:**	
Fecha:		**RPE:**	

Ítem No.	Descripción del Bien, Servicio y Obra	Cant.	Unidad de medida	Precio unitario	ITBIS %	ITBIS RD$	Precio Unitario Final
LOTE 2: Región Sur							
30	Sur III: Bahoruco, Barahona, Pedernales, Independencia.	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
31	Sur IV: San Juan de la Maguana y Elías Piña.	1	Servicio			RD$ -	RD$ -
					TOTAL UNITARIO		**RD$ -**

Valor total de la oferta en letras (impuestos incluidos)		Valor total de la oferta en numeros en RD$ (no cambia)	**RD$ 1,922,500.00**

Nombre del representante legal	Firma y Sello