



PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

ENJ-LPN-2024-004

**CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE ALMUERZOS,
REFRIGERIOS Y CATERING, EN DIFERENTES REGIONES
DE PAÍS REQUERIDOS PARA LAS ACTIVIDADES DE LA
ESCUELA NACIONAL DE LA JUDICATURA**

Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
18 de noviembre de 2024

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 almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos 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:

1. Ley núm. 200-04 sobre Libre Acceso a la Información Pública, del veintiocho (28) de julio de dos mil cuatro (2004).
2. Ley núm. 340-06 sobre compras y contrataciones de bienes, servicios y obras, del dieciocho (18) de agosto de dos mil seis (2006) y sus modificaciones.
3. Ley núm. 28-11 Orgánica del Consejo del Poder Judicial, del veinte (20) de enero de dos mil once (2011).
4. Ley núm. 247-12 Orgánica de la Administración Pública, del nueve (9) de agosto de dos mil doce (2012).

5. 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).

4. FUENTE DE RECURSOS

Los fondos para financiar el costo del presente proceso de contratación ascienden a la suma de cuarenta y dos millones de pesos dominicanos (RD\$42,000,000.00), del presupuesto de la Escuela Nacional de la Judicatura correspondiente al año 2024, consignados en la Certificación de Disponibilidad Financiera número CR-GAF-2024-265, de fecha cinco (5) de noviembre de dos mil veinticuatro (2024).

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 empresas 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 empresas para servicios en diferentes regiones de país de alimentación y catering en las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, conforme al siguiente desglose:

Alcance de los servicios:

1. Almuerzo estándar: consiste en suministrar el servicio básico de almuerzos en la Escuela Nacional de la Judicatura.

2. Refrigerio estándar: consiste en suministrar el servicio básico de refrigerios.
3. Almuerzo ejecutivo: consiste en suministrar el servicio de alimentos, bebidas, decoración, alquileres, montaje, desmontaje, a requerimiento de la Escuela Nacional de la Judicatura, en el lugar que ésta determine.
4. Refrigerio ejecutivo: consiste en suministrar el servicio de refrigerio que incluyan decoración, alquileres, montaje y desmontaje.
5. Estación líquida: consiste en suministrar el servicio de refrigerio líquido.
6. Servicio de catering: consiste en suministrar el alquiler de los equipos, utensilios y mobiliarios necesarios para el montaje para el servicio de alimentos de actividades de la institución.

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

| Lotes | Región del país | Presupuesto |
|-------|---|------------------|
| 1 | Distrito Nacional y provincia Santo Domingo | \$ 30,000,000.00 |
| 2 | Norte | \$ 6,000,000.00 |
| 3 | Sur | \$ 4,000,000.00 |
| 4 | Este | \$ 2,000,000.00 |

Ver el detalle en el documento nombre [ESPECIFICACIONES TÉCNICAS](#), anexas a este pliego de condiciones.

8. VISITAS A LAS INSTALACIONES DE LOS OFERENTES

Como parte del proceso de evaluación técnica, los peritos designados por parte de la Escuela Nacional de la Judicatura realizarán una visita a las instalaciones de la cocina de los participantes en el lote 1, a los fines de validar que las condiciones de estas cumplan con lo presentado en la documentación que avala su propuesta técnica, conforme el cronograma de actividades establecido.

9. DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS

Los oferentes que participen en el lote 1, deberán realizar una degustación de la propuesta de servicio, para siete (7) personas, tomando en cuenta, la variedad del menú entregado, el sabor y la presentación. Este punto se evaluará durante la degustación el día especificado el cronograma de la licitación.

Esta degustación responder a los siguientes requisitos:

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

- **Presentar refrigerios ejecutivos: Tipo 4:**
 - Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

- **Presentar almuerzo ejecutivo: Tipo buffet, este almuerzo debe tener:**
 - Panecillos
 - Dos (2) ensaladas
 - Dos (2) guarniciones
 - Proteínas dos (2) (carnes: pollo, res, cerdo, pescados)
 - Pastelones uno (1) (pastelón, lasaña)
 - Un (1) postre
 - Bebidas (jugos naturales, refrescos)

- Copas de cristal para jugos
- La presentación debe incluir los utensilios a utilizar en los eventos.
- El personal de servicio el día de la gustación debe usar el uniforme que utilizará en los eventos.
- La degustación se realizará en las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, en la fecha indicada en el cronograma de actividades.

10. 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. | Lunes, 9 de diciembre de 2024 y martes, 10 de diciembre de 2024 |
| 2. Reunión técnica | Miércoles, 18 de diciembre de 2024, a la 10:00 A.M. vía Microsoft Teams. |
| 3. Período de consultas (Aclaraciones). | Hasta el viernes, 10 de enero de 2025, no más allá de las 4:00 P.M. vía correo electrónico: comitedecompras@enj.org |

| ACTIVIDADES | PERÍODO DE EJECUCIÓN |
|--|--|
| 4. Plazo para emitir respuesta por parte de la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, mediante circulares, enmiendas y/o adendas. | Hasta el miércoles, 22 de enero de 2025 |
| 5. Recepción de ofertas técnicas (sobre A) y ofertas económicas (Sobre B) | Martes, 4 de febrero de 2025, desde las 02:00 P.M. hasta las 03:00 P.M., en la Escuela Nacional de la Judicatura. |
| 6. Apertura de Ofertas Técnicas (sobre A). | Martes, 4 de febrero de 2025, a partir de las 03:15 P.M. |
| 7. Verificación y validación de ofertas técnicas. | Hasta el miércoles, 5 de febrero de 2025 |
| 8. Degustación | viernes, 7 de febrero de 2025, en las instalaciones de la ENJ a las 10:00 AM. |
| 9. Visita evaluativa a las instalaciones de los oferentes | Desde el lunes, 10 de febrero de 2025 hasta el viernes, 14 de febrero de 2025 |
| 10. Informe preliminar de evaluación de ofertas técnicas. | Hasta el miércoles, 19 de febrero de 2025 |
| 11. Aprobación de los informes preliminares de evaluación de ofertas técnicas | Lunes, 24 de febrero de 2025 |
| 12. Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanable (si aplica). | Hasta el martes, 25 de febrero de 2025 |
| 13. Recepción y ponderación de documentos de naturaleza subsanable (si aplica). | Hasta el viernes, 28 de febrero de 2025, a las 3:00 PM |
| 14. Informe definitivo de evaluación de ofertas técnicas (si aplica). | Hasta el miércoles, 5 de marzo de 2025 |
| 15. Aprobación de los informes definitivos de evaluación de ofertas técnicas/credenciales y financiera (si aplica). | Lunes, 10 de marzo de 2025 |
| 16. Notificación de oferentes habilitados para la apertura de ofertas económicas. | Hasta el martes, 11 de marzo de 2025 |

| ACTIVIDADES | PERÍODO DE EJECUCIÓN |
|---|---|
| 17. Apertura oferta económica (Sobre B). | Jueves, 13 de marzo de 2025, a las 03:00 P.M. |
| 18. Verificación y validación de ofertas económicas. | Hasta el viernes, 14 de marzo de 2025 |
| 19. Evaluación oferta económica. | Hasta el jueves, 20 de marzo de 2025 |
| 20. Aprobación del informe de evaluación de ofertas económicas | Lunes, 24 de marzo de 2025 |
| 21. Adjudicación. | Lunes, 24 de marzo de 2025 |
| 22. Notificación y publicación de adjudicación. | Hasta cinco (5) días hábiles, contados a partir del acto administrativo de adjudicación |
| 23. 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 |
| 24. Suscripción del contrato. | Hasta diez (10) días hábiles, contados a partir de la notificación de adjudicación |

11. REUNIÓN TÉCNICA

Se llevará a cabo una reunión técnica, vía Microsoft Teams (virtual o de manera remota), con los oferentes interesados para aclarar las dudas que puedan surgir a las especificaciones técnicas. A tales efectos, los deben manifestar su intención de participar, a través del correo electrónico comitedecompras@enj.org, a los fines de ser inscritos en el listado para remitir el enlace de acceso.

12. 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-LPN-2024-004

13. 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.

14. 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-LPN-2024-004.
Dirección: Calle Cesar Nicolás Penson número 59, Gascue, Sto. Dgo., D. N. R.D.
Teléfono Oficina: (809) 606-0672.

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.

15. 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.

16. 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.

16.1.OFERTA TÉCNICA “SOBRE A”

- 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 la Ley núm. 340-06 y sus modificaciones y el artículo 14 de Reglamento de Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Poder Judicial.

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:

- i. 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.

- ii. 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.

B. **DOCUMENTACIÓN FINANCIERA:** Nota: La omisión en la presentación de los documentos de esta sección es de carácter subsanable; no así el resultado arrojado después de evaluados.

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.

C. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:

1. Oferta técnica: Presentar las especificaciones técnicas de manera textual y detallada de los servicios que ofrece, conforme se describe en las especificaciones anexas. (**no subsanable**).
2. Experiencia: El oferente debe demostrar la documentación que acredite la experiencia (**subsanable**), tales como:
 - Certificaciones de recepción conforme de servicios, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente:
 - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años.
 - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años.
3. Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido. (**subsanable**).
4. Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública. (**subsanable**).
5. Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL). (**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).

16.2. 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.

17. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

17.1. EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN DE CREDENCIALES Y FINANCIERA

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 16.1.A |
| Documentación Financiera | <p>Estados Financieros: Se aplicará para su análisis los siguientes indicadores: Índice de solvencia = $\text{ACTIVO TOTAL} / \text{PASIVO TOTAL}$</p> <p>Condición del resultado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Igual o Mayor a 1.0 = cumple • Menor a 1.0 No Cumple <p>Sobre el último balance, se aplicarán para su análisis los anteriores indicadores: (los otros balances/informaciones serán analizados para evaluar tendencias).</p> | Conforme documentación requerida en el numeral 16.1.B. |

17.2. EVALUACIÓN TÉCNICA

La evaluación técnica se llevará a cabo con el fin de seleccionar aquellas propuestas que, además de cumplir con los requisitos mínimos establecidos, ofrezcan la mejor solución técnica, calidad y eficiencia para el presente proceso. A tales efectos, se llevarán a cabo dos modalidades de evaluaciones, una para el lote 1 y otra modalidad para los lotes 2, 3 y 4.

17.2.1. Evaluación técnica Lote 1

Las propuestas técnicas para el lote 1 deberán incluir la documentación necesaria, suficiente y verificable para demostrar los aspectos que se evaluarán bajo el sistema de "CUMPLE / NO CUMPLE y PUNTAJE".

Los Peritos elaborarán un informe en el que se señalará si se cumplen o no todas las características y especificaciones del servicio ofrecido, siguiendo el criterio de "CUMPLE / NO CUMPLE Y PUNTAJE". En caso de no cumplimiento, se especificarán las razones de manera individual. Los Peritos presentarán su informe ante el Comité de Compras y Contrataciones, en el que se incluirán los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas "Sobre A" y otros requisitos mencionados en el pliego, para su recomendación final.

1. Modalidad "CUMPLE": Una oferta será considerada como tal cuando cumpla al 100% con todas las características y especificaciones detalladas en cada renglón.
2. Modalidad "NO CUMPLE": Las ofertas se clasificarán así si no se ajustan sustancialmente a las especificaciones técnicas presentadas en este pliego.
3. Modalidad "PUNTAJE": La evaluación de puntaje se realizará a los oferentes, pudiendo recibir el puntaje máximo establecido a continuación:

| No. | Criterio a Evaluar | Puntuación Máxima Establecida |
|-----|------------------------------|-------------------------------|
| 1 | Oferta Técnica: | 75 pts. |
| 1.1 | Instalaciones y equipamiento | 27 pts. |
| 1.2 | Presentación y degustación | 48 pts. |

17.2.1.1. Desglose para evaluación Cumple / No Cumple

La prestación de un servicio de óptima calidad e higiene requiere que sea imprescindible contar con instalaciones y equipos que no solo cumplan con lo solicitado, en el sentido de que estén disponibles, sino que estén en las mejores condiciones físicas.

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | | |
|---|--------------------|---------------------------|
| Sub-Criterios | Cumple / No Cumple | Razón del no cumplimiento |
| El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza. | | |
| La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc. | | |
| El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado. | | |

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | | |
|---|-------------------------------|--------------------------------------|
| Sub-Criterios | Cumple / No Cumple | Razón del no cumplimiento |
| El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura. | | |
| La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas. | | |
| Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años. | | |
| Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado. | | |
| Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales. | | |
| Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir. | | |
| Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc. | | |
| Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben presentar las matrículas o | | |

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | | |
|--|--------------------|---------------------------|
| Sub-Criterios | Cumple / No Cumple | Razón del no cumplimiento |
| contrato de compra/venta las flotillas de vehículos. | | |

| PRESENTACIÓN Y DESGUSTACIÓN | | |
|---|--------------------|---------------------------|
| Sub-criterios | Cumple / No Cumple | Razón del no cumplimiento |
| Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos. | | |

17.2.1.2. Desglose para la determinación de puntos:

17.2.1.2.1. Equipamiento (hasta 27 puntos)

Cada perito, de manera independiente, evaluará el estado, funcionalidad y distribución del equipamiento e infraestructura del oferente mediante una visita técnica a sus instalaciones, de conformidad con el cronograma establecido en la licitación. Durante la inspección se verificará que las áreas destinadas a la preparación, almacenamiento y conservación de alimentos cuenten con los elementos necesarios para garantizar la correcta ejecución del servicio.

| Instalaciones y Equipamiento | Escala de Puntos | | | |
|--|------------------------------|--|--|---------------------------|
| | Puntaje máximo | Puntaje intermedio | Puntaje mínimo | Observaciones |
| 1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas. | Acero inoxidable 3 puntos | Revestimiento cerámico (porcelanato o azulejo esmaltado) 2 puntos | Pintura Epóxica Alimentaria 1 punto | Pintura normal 0 punto |

| Instalaciones y Equipamiento | Escala de Puntos | | | | |
|---|---|--|--|---|--|
| | Sub-Criterios | Puntaje máximo | Puntaje intermedio | Puntaje mínimo | Observaciones |
| 2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado. | Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Tablas de corte; batidoras y licuadoras industriales. Al menos 2 Contenedores comerciales aislados (tipo neveras); Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable. 3 puntos | Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable. Al menos 2 Contenedores comerciales aislados (tipo neveras) 2 puntos | Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable; Contenedores comerciales aislados (tipo neveras) 1 punto | Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable; Contenedores comerciales aislados (tipo neveras) 0. | Quien no tenga la cantidad requerida cae en la categoría inmediatamente inferior. A quien le faltase al menos uno, obtiene la puntuación de 0. |
| 3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, | Al menos 1 cuarto frío 3 puntos | Al menos 2 congeladores 2 puntos | Al menos 1 congelador 1 punto | Nevera convencional de hogares o ninguno 0 puntos | |

| Instalaciones y Equipamiento | Escala de Puntos | | | |
|--|------------------|--------------------|----------------|---------------|
| | Puntaje máximo | Puntaje intermedio | Puntaje mínimo | Observaciones |
| manteniendo cada uno en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión. | | | | |

17.2.1.2.2. Presentación y degustación (hasta 48 puntos).

De manera independiente, cada perito evaluará la propuesta de servicio tomando en cuenta, la variedad del menú entregado en la propuesta, el sabor y la presentación. Todos los platos serán preparados de modo que resulten atractivos para su ingesta, este punto se evaluará durante la degustación el día especificado el cronograma de la licitación.

| PRESENTACION Y DEGUSTACION | | |
|---|--|--|
| Criterios | Consideraciones mínimas | Puntuación |
| Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena | Selección de alimentos con balance nutricional (proteínas magras, carbohidratos complejos, | 4 puntos = Muy bueno. 3 puntos = Bueno. 2 puntos = Regular. 1 punto = Malo. |

| PRESENTACION Y DEGUSTACION | | |
|---|---|---------------------------------|
| Criterios | Consideraciones mínimas | Puntuación |
| <p>cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos.</p> | <p>vegetales frescos.) y también la manera de prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor).</p> <p>Si los alimentos presentados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc.</p> | <p>0 puntos = No presentado</p> |
| <p>Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos.</p> | <p>El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros.</p> <p>Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas.</p> <p>Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor.</p> | |
| <p>Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos.</p> | <p>El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros.</p> <p>Empaque inadecuado, sin respetar normas de</p> | |

| PRESENTACION Y DEGUSTACION | | |
|---|--|-------------------|
| Criterios | Consideraciones mínimas | Puntuación |
| | seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor. | |
| Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos. | Se evaluará la presentación visual de los alimentos en términos de su estética, orden y disposición. La comida debe ser visualmente atractiva, con un buen balance de colores y sin elementos desordenados o fuera de lugar o derrames. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. | |
| | Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor. | |
| | | |

17.2.1.3. Determinación del puntaje total técnico

La determinación del puntaje técnico total se llevará a cabo mediante la sumatoria de los puntajes otorgados de manera individual por cada perito evaluador, conforme a los criterios técnicos establecidos en los apartados 17.2.1.2.1 y 17.2.1.2.2 de este documento. Cada perito evaluará los elementos presentados por el oferente en estricto cumplimiento de los parámetros definidos, garantizando que las calificaciones reflejen de manera objetiva y precisa el nivel de cumplimiento de los requisitos.

Una vez finalizada la evaluación individual de los peritos, sus puntuaciones se agregarán para obtener el puntaje técnico total, el cual representará la valoración técnica consolidada del oferente.

17.3. Lotes 2, 3 y 4

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 técnica que cumpla con cada una de las Especificaciones Técnicas requeridas. | Cumple/ No cumple |

17.4. EVALUACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN ECONÓMICA

17.4.1. Lote 1

Para la evaluación de la oferta económica se utilizará la metodología de evaluación combinada, los precios o costos ofertados serán ponderados bajo puntaje. El resto de los criterios serán valorados bajo el esquema Cumple/No cumple.

La oferta Económica tendrá un valor máximo de veinticinco (25) puntos y se evaluará de acuerdo con los parámetros siguientes:

Los peritos evaluarán únicamente las ofertas que se ajustan sustancialmente al presente Especificaciones técnicas y que hayan sido evaluadas CONFORME; bajo el criterio de CUMPLE/NO CUMPLE Y PUNTAJE. A tales efectos, solo serán consideradas para la evaluación de las ofertas económicas aquellas propuestas que hayan sido calificada como cumple, por reunir las condiciones legales y técnicas requeridas en la presente especificaciones técnicas de la contratación y hayan obtenido una puntuación mínima de cincuenta y tres (53) puntos.

En ese sentido, la evaluación de la oferta económica consistirá en asignar el puntaje máximo a la oferta económica que, sumando los precios unitarios, sea la más económica. Al resto de las ofertas se les asignará puntaje según la siguiente función:

$$P_i = O_m / O_i$$

Donde:

P_i = Puntaje de la propuesta económica i .

O_i = Oferta Económica a evaluar

O_m = Propuesta económica de monto más bajo.

| Propuesta económica | | | | |
|--|--|----------------------|-------------------|---|
| Criterio a evaluar | Documentos a evaluar | Metodología | Desglose | Resultado |
| Garantía de la 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 seriedad de la oferta presentada | Cumple/ No cumple | N/A | [Insertar cumple/ No cumple] |
| Oferta económica presentada en pesos dominicanos (RD\$). | Formulario de Oferta Económica presentado | Puntaje | $P_i = O_m / O_i$ | [Insertar calificación obtenida luego de aplicada la fórmula] |

17.4.2. Determinación del puntaje total

Una vez calificadas las propuestas mediante las evaluaciones técnicas y económicas, se procede a determinar el puntaje total de las mismas. La calificación para determinar la propuesta con el mejor puntaje total se calculará con la sumatoria de la puntuación obtenida para la oferta técnica en base a 75 puntos y la obtenida para la oferta económica en base a 25 puntos.

El cálculo final se hará con la fórmula siguiente:

$$PTPI = PTI + PEI$$

Donde:

PTPI = Puntaje Total del Postor i .

PTI = Puntaje por Evaluación Técnica del Postor i .

PEI = Puntaje por Evaluación Económica del Postor i .

17.5. Lotes 2, 3 y 4

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 |
| Oferta económica presentada en pesos dominicanos (RD\$). Los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX). | Formulario de Oferta Económica presentado. | Cumple/ No cumple |

18. 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.

19. 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.

20. 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

21. ADJUDICACIÓN

21.1. LOTE 1

La adjudicación será decidida a favor de un único oferente cuya propuesta: **1) haya sido calificada como CUMPLE** en las propuestas técnica y económica por reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en el presente Pliegos de Condiciones Específicas; y **2) presente la puntuación más alta.**

21.2. LOTES 2, 3, Y 4

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”.

22. 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.

23. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El Adjudicatario deberá 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 UNO POR CIENTO (1%) correspondiente a las MIPYMES. 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 aplicación 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.

24. 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.

25. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del contrato, para el lote 1, será por hasta treinta y seis (36) meses contados a partir de la firma del contrato. Para el caso de los lotes 2, 3 y 4 la vigencia será por hasta veinticuatro (24) meses, contados a partir de la firma del mismo.

26. 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 el numeral 2 del artículo 32 de la Ley No. 340-06 y sus modificaciones, sobre compras y contrataciones de bienes, servicios y obras.

27. 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.

28.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.

29.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.

30.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).

31. 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.

31.1. CATEGORÍAS DE PENALIDADES

31.1.1. Penalidades Económicas

- Descuentos porcentuales sobre el valor total del servicio según la gravedad del incumplimiento:
 - Incumplimientos leves: Descuento del 15% del valor del servicio.
 - Incumplimientos graves: Descuento del 30% del valor del servicio.
 - Incumplimientos muy graves: Descuento del 50% del valor del servicio.

31.1.2. Tipificación de Incumplimientos

Leves

- Retraso mayor a 10 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 35 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.

31.2. 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

31.3. 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.

32. 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.

33. 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 001-2024, de inicio del expediente, de fecha dieciocho (18) de noviembre de dos mil veinticuatro (2024).



REPÚBLICA DOMINICANA
**ESCUELA NACIONAL
DE LA JUDICATURA**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura

Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
8 de noviembre de 2024

1. OBJETO

Contratar empresas para servicios en diferentes regiones de país, de almuerzos, refrigerios 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 cuarenta y dos millones (RD\$42,000,000.00) pesos, consignados en el presupuesto General de la Escuela Nacional de la Judicatura correspondiente al año 2024, como consta en la certificación de disponibilidad financiera número CR-GAF-2024-265 de fecha 5 de noviembre de 2024.

| Lotes | Región del país | Presupuesto |
|-------|---|------------------|
| 1 | Distrito Nacional y provincia Santo Domingo | \$ 30,000,000.00 |
| 2 | Norte | \$ 6,000,000.00 |
| 3 | Sur | \$ 4,000,000.00 |
| 4 | Este | \$ 2,000,000.00 |

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para el presente proceso de licitación pública nacional, se requiere empresas para servicios en diferentes regiones de país de alimentación y catering en las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura, conforme al siguiente desglose:

Alcance de los servicios:

- 1) **Almuerzo estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de almuerzos en la Escuela Nacional de la Judicatura.
- 2) **Refrigerio estándar:** consiste en suministrar el servicio básico de refrigerios.
- 3) **Almuerzo ejecutivo:** consiste en suministrar el servicio de alimentos, bebidas, decoración, alquileres, montaje, desmontaje, a requerimiento de la Escuela Nacional de la Judicatura, en el lugar que ésta determine.
- 4) **Refrigerio ejecutivo:** consiste en suministrar el servicio de refrigerio que incluyan decoración, alquileres, montaje y desmontaje, a requerimiento de la Escuela Nacional de la Judicatura en el lugar que ésta determine.
- 5) **Estación líquida:** consiste en suministrar el servicio de refrigerio líquido.
- 6) **Servicio de catering:** consiste en suministrar el alquiler de equipos, utensilios, mobiliarios, etc.... necesarios para el montaje de actividades.

3.1. Lote 1 Distrito Nacional y provincia Santo Domingo

3.1.1. Servicio de almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar semanalmente un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no deberá ser modificado sin autorización previa.

➤ **Modelo de almuerzo estándar (plato del día)**, aunque no limitativo:

- Dos (2) Ensalada.
- Dos (2) Proteínas (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
- Dos (2) Guarniciones
- Dos (2) arroces (diferentes tipos).
- Granos (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.

➤ **Opciones adicionales:**

- Diferentes tipos de sándwiches.
- Hamburguesas.
- Hot dogs.
- Wraps.
- Pizza.
- Tacos, burritos, comida mexicana
- Opciones menú ligero o dietético.

3.1.2. Servicio de refrigerios estándar:

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:

➤ **Tipo estándar 1:**

- Tres (3) opciones a elegir entre dulces y saladas
- Jugo natural (variados)

➤ **Tipo estándar 2:**

- Cinco (5) opciones a elegir entre dulces y saladas
- Jugo natural (variados)

Los refrigerios estándar 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 transparente, con tapas enrocadas, con sistema de seguridad, presentación de doce (12) onzas, de sabores variados.

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

3.1.3. Servicio de almuerzo ejecutivo:

La empresa debe suministrar un menú variado, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no podrá ser modificado sin autorización previa.

➤ **Tipo buffet, este almuerzo debe tener:**

- Panecillos
- Dos (2) ensaladas
- Dos (2) guarniciones
- Dos (2) Proteínas (carnes: pollo, res, cerdo, pescados)
- Un (1) Pastelones (pastelón, lasaña)
- Un (1) postre
- Bebidas (jugos naturales, refrescos)

➤ **Tipo plateado, este almuerzo debe tener:**

- Entrada
- Primer plato
- Segundo plato
- Tercer plato (postre)
- Bebidas (jugos naturales, refrescos)

Notas: características del servicio:

- Estos almuerzos deben servirse en vajillas de cristal elegantes.
- Los camareros deben tener un único uniforme en el servicio.
- Las bebidas deben presentarse decoradas tipo coctel.
- Deben incluir en el menú opciones sin lactosa.

3.1.4. Servicio de refrigerios ejecutivos:

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional que contenga mínimamente lo siguiente:

- **Tipo 1:**
 - Tres (3) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo 2:**
 - Cuatro (4) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo 3:**
 - Cinco (5) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)
- **Tipo 4:**
 - Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

Notas: características del servicio:

- Estos refrigerios deben servirse en vajillas de cristal y/o desechables elegantes transparentes.
- Los refrigerios ejecutivos se pueden solicitar para servir en bandejas y tipo buffet.
- Los camareros deben tener un único uniforme en el servicio.
- Las bebidas deben presentarse decoradas tipo coctel.

3.1.5. Servicios de refrigerios de estación líquida:

Se requiere tener la disponibilidad para solicitar el servicio de estación líquida, 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)
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)
- Copas de cristal para jugos

3.1.6. 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)
- Agua carbonatada (en la caja de cartón)

Todos los alimentos deben ser preparados en las instalaciones del oferente y transportados al lugar indicado dentro del Distritito Nacional y Santo Domingo previamente coordinado por el área de la Gestión de Administración y Finanzas (GAF), en el horario y fecha acordado.

3.1.7. Servicio de catering en los servicios de almuerzo, refrigerio ejecutivo y estación líquida

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

- Mesas
- Mesas altas (tipo bar)
- Manteles
- Bambalinas
- Servilletas individuales cuadradas (tamaño mínimo 32.5x32.5cm, 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
- Personal para emplatar (servicio plateado)
- 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.

Nota: estos requerimientos serán solicitados en los servicios de almuerzos y refrigerios ejecutivos, según indique el área de Gestión de Administración y Finanzas (GAF).

3.1.8. Mobiliario y equipamiento

Se requiere que el oferente suministre los equipamientos necesarios que faciliten la logística y prestación del servicio de almuerzo estándar (raciones diarias) dentro de las instalaciones de la ENJ según el siguiente detalle:

| | |
|--|---|
| <p>Estante de acero inoxidable tipo gabinete para baño maría con espacio para ocho (8) chafing dishes, para los servicios calientes de la línea tipo Buffet.</p> |  <p>Imagen de referencia</p> |
| <p>Estante de acero inoxidable tipo gabinete para baño maría con espacio para dos (2) chafing dishes, para los servicios fríos de la línea tipo Buffet.</p> |  <p>Imagen de referencia</p> |
| <p>Una (1) nevera para bebidas frías con puerta de cristal vertical.</p> |  <p>Imagen de referencia</p> |
| <p>Contenedores comerciales aislados (tipo neveras) para el transporte de los alimentos fríos y calientes.</p> <p>-No tienen que ser para uso exclusivo de la ENJ; -Deben cumplir con los estándares de inocuidad.</p> |  |

| | |
|---|--|
| <p>Estantes necesarios para colocar en el área de almacenamiento y fregado asignado al proveedor.</p> | <p style="text-align: center;">Imagen de referencia</p>  <p style="text-align: center;">Imagen de referencia</p> |
|---|--|

Vehículos para el servicio de transporte de las raciones diarias.

- No tienen que ser para uso exclusivo de la ENJ;
- Deben cumplir con los estándares de inocuidad.



Imagen de referencia

Todo el equipamiento suministrado por el proveedor continuará siendo de su propiedad y estarán bajo su manipulación y mantenimiento.

3.1.9. Utensilios y vajilla

Los utensilios necesarios para servir y consumir los alimentos y bebidas estarán a cargo de la empresa adjudicataria, con cantidad disponible para todos los comensales.

Se requiere disponer de la vajilla dentro de las instalaciones de la ENJ, las cuales serán necesarias para garantizar la prestación del servicio almuerzo estándar (raciones diarias de los almuerzos), a saber:

- Platos llanos
- Platos para habichuelas
- Platos para sopa
- Platos de postres
- Tenedores / Cucharas / Cuchillos.
- Vajilla VIP que incluye los platos, cubiertos y recipientes de servir acorde al menú aprobado previamente.
- Bandejas rectangulares
- Ensaladera
- Azucarera
- Utensilios para el aliño de las ensaladas
- Y otros utensilios necesarios para el servicio

Nota: debe reponer la cubertería, cristalería y los utensilios en generales periódicamente para mantener adecuado y en óptima calidad.

3.1.10. Transporte

El oferente deberá demostrar que cuenta con un medio de transporte para los alimentos que garantice la adecuada temperatura. Dichos alimentos deben llegar en bandejas separadas y rígidas capaces de mantener la comida caliente por encima de los 60°C y la fría por debajo de los 4°C y de evitar derrames, mezclados y goteos.

El vehículo de transporte de los alimentos debe estar limpio y debe disponerse de un programa de mantenimiento, desinfección y limpieza de este.

3.1.11. Horario

El horario de servicio será desde 8:00 a.m. hasta las 4:00 p.m.

- **Refrigerio matutino es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m.**
- **Refrigerio vespertino es a las 3:00 p.m. hasta 4:00 p.m.**
- **Almuerzo se realiza en dos horarios: de 12:00 m. a 2:00 p.m.**

Previa apertura del horario del almuerzo, se realiza la inspección y toma de temperatura de los alimentos recibidos a las 11:45 a.m.

3.1.12. Limpieza

El oferente se debe comprometer a mantener el grado de limpieza y organización de las áreas asignadas para la prestación del servicio, fregado y resguardo de vajilla y equipos, libre de intromisión y objetos.

3.1.13. Desechos sólidos

El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empacar los desechos sólidos, los cuales deben ser retirados diarios al final de la jornada.

3.1.14. Control de Plagas

La oferente deberá contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años.

3.1.15. Lugar del servicio

- Almuerzo y refrigerio estándar: en las Instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, ubicada en la Calle César Nicolás Penson núm. 59, Gascue, Santo Domingo, Distrito Nacional.
- Almuerzo y refrigerio ejecutivo: será solicitado tanto para las instalaciones de la ENJ y también en otras localidades del Distrito Nacional o la Provincia Santo Domingo.

3.1.16. Auditorías y evaluaciones del servicio

Una vez adjudicado el contrato, se realizarán inspecciones, auditorías y evaluaciones periódicamente con y sin previo aviso a las instalaciones físicas para verificar las condiciones en que se encuentran, así como el nivel de calidad e higiene en el lote 1.

3.1.17. Visitas a las instalaciones de los oferentes

Como parte del proceso de evaluación técnica, la ENJ realizará una visita a las instalaciones de la cocina de los participantes en el lote 1, a los fines de validar que las condiciones de las mismas cumplan con lo presentado en la documentación que avala su propuesta técnica, conforme el cronograma de actividades establecido.

3.1.18. Degustación de alimentos

El oferente realizará una degustación de la propuesta de servicio, para siete (7) personas, tomando en cuenta, la variedad del menú entregado, el sabor y la presentación. Este punto se evaluará durante la degustación el día especificado el cronograma de la licitación.

Esta degustación responderá a los siguientes requisitos:

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

- **Presentar refrigerios ejecutivos tipo: Tipo 4:**
 - Seis (6) opciones a elegir entre dulces y saladas
 - Jugo natural (variados)

- **Presentar almuerzo ejecutivo: Tipo buffet, este almuerzo debe tener:**
 - Panecillos
 - Dos (2) ensaladas
 - Dos (2) guarniciones
 - Proteínas dos (2) (carnes: pollo, res, cerdo, pescados)
 - Pastelones uno (1) (pastelón, lasaña)
 - Un (1) postre
 - Bebidas (jugos naturales, refrescos)

- Copas de cristal para jugos
- La presentación debe incluir los utensilios a utilizar en los eventos.
- El personal de servicio el día de la gustación debe usar el uniforme que utilizará en los eventos.
- La degustación se realizará en las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, en la fecha indicada en el cronograma de actividades.

1.1. Lote 2 Región Norte

1.1.1. Servicio de almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no deberá ser modificado sin autorización previa.

- **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) Guarniciones
 - Dos (2) arroces (diferentes tipos).
 - Granos (diferentes tipos).
 - Víveres.
 - Vegetales.
 - Un (1) postre
 - Bebidas (jugos naturales, refrescos)

1.1.2. Servicios de refrigerios estándar:

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional 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 transparente, 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).

1.1.3. Servicios de refrigerios de estación líquida:

Se requiere tener la disponibilidad para solicitar el servicio de estación líquida, 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)
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)
- Copas de cristal para jugos

1.1.4.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.

1.1.5. Otros requerimientos

- Agua mineral (envasada)
- Agua carbonatada

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).

1.2. Lote 3 Región Sur

1.2.1. Servicio de almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no deberá ser modificado sin autorización previa.

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

1.2.2. Servicios de refrigerios estándar:

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional 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 transparente, 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).

1.2.3. Servicios de refrigerios de estación líquida:

Se requiere tener la disponibilidad para solicitar el servicio de estación líquida, 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)
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)
- Copas de cristal para jugos

1.2.4. 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.

1.2.5. Otros requerimientos

- Agua mineral (envasada)
- Agua carbonatada

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).

1.3. Lote 3 Región Este

1.3.1. Servicio de almuerzo estándar:

La empresa debe suministrar un menú variado para cada actividad, en coordinación con el equipo responsable de la ENJ para su aprobación, previo a su ejecución. Dicho menú no deberá ser modificado sin autorización previa.

- **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) Guarniciones
 - Dos (2) arroces (diferentes tipos).
 - Granos (diferentes tipos).
 - Víveres.
 - Vegetales.
 - Un (1) postre
 - Bebidas (jugos naturales, refrescos)

1.3.2. Servicios de refrigerios estándar:

Se requiere de un menú variado sujeto a aprobación de la Escuela Nacional 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 transparente, 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).

1.3.3. Servicios de refrigerios de estación líquida:

Se requiere tener la disponibilidad para solicitar el servicio de estación líquida, 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)
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)
- Copas de cristal para jugos

1.3.4. 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)
- Dollies
- 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
- Personal para emplatar (servicio plateado)
- Bandejas
- Chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal para servir jugos.
- Montaje y desmontaje.
- Artículos desechables (servilletas elegantes y otros desechables elegantes)
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

1.3.5. Otros requerimientos

- Agua mineral (envasada)
- Agua carbonatada

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).

1.4. 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.
- El transporte debe estar incluido en el precio unitario.
- El día establecido en el cronograma del proceso los oferentes que participan en el lote 1 deberán realizar una presentación, montaje y degustación de acuerdo con lo requerido en el punto 3.1.18.
- El oferente deberá elegir las opciones a servir en la degustación que se ajusten a lo indicado en el punto 3.1.17.
- Todo Oferente que NO PARTICIPE en la presentación y degustación en la fecha que se le asigne perderá automáticamente los puntos de este criterio.
- En el lote 1 las cantidades de almuerzos y refrigerio será suministradas a través de una programación semanal. Aproximadamente entre 100-150 raciones diarias.
- En el lote 1 en el caso del almuerzo estándar se pagarán las raciones consumidas diario.
- Los almuerzos no son empacados, son servidos tipo buffet. Excepto el tipo plateado.
- En los lotes 2,3,4 serán solicitados puntualmente con por lo menos 24 horas de anticipación.
- Los refrigerios ejecutivos deben servirse en vajillas de cristal y/o desechables elegantes transparentes. En ocasiones se pueden solicitar para servir en bandejas y tipo buffet.
- Con el solo hecho de participar en el lote 1, los oferentes otorgan el derecho a los peritos para realizar una visita, como parte del proceso de evaluación técnica, a fin de constatar que las operaciones de dicho oferente son afines al rubro de los bienes ofertados, y para comprobar el estado de las instalaciones físicas, estándares de higiene en los procesos de elaboración de alimentos conforme la evaluación que deben realizar.
- 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).
- En el horario del servicio de 8:00 a.m. hasta las 4:00 p.m. el suplidor puede disponer del espacio en la cafetería para comercializar productos misceláneos (refrescos, galletas, postres, meriendas, entre otras), manteniendo estándares de inocuidad.

2. REUNIÓN Y VISITA TÉCNICA

Se llevará a cabo una reunión técnica, vía Microsoft Teams (virtual o de manera remota), con los oferentes interesados para aclarar las dudas que puedan surgir a las especificaciones técnicas. A tales efectos, los deben manifestar su intención de participar, a través del correo electrónico que suministrará la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones, antes de la fecha indicada en el cronograma, a los fines de remitir el enlace de acceso.

Los oferentes interesados en conocer las instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura pueden realizar una visita en horario de 9:00 a.m. hasta las 4:00 p.m. con previa notificación a través del correo electrónico que suministrará la Unidad Operativa de Compras y Contrataciones.

3. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

3.1. 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, como mínimo tres (3) entre las cuales debe incluir al menos una (1) certificación de una empresa privada y al menos una (1) certificación de una institución del Estado. Estas certificaciones deben tener antigüedad siguiente:
 - Al menos una (1) certificación con antigüedad de uno (1) a tres (3) años.
 - Al menos una (1) certificación con antigüedad de tres (3) a cinco (5) años.

- Ordenes de compras o Contratos: de las certificaciones presentadas en el punto anterior el cual permitan examinar el alcance de la contratación y esté acorde a lo requerido.
- Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.
- Certificación que avala la higiene y control de la calidad en los servicios emitida por el Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL).

3.2. 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.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

4.1. Lote 1

Las propuestas deberán incluir la documentación necesaria, suficiente y verificable para demostrar los aspectos que se evaluarán bajo el sistema de "**CUMPLE / NO CUMPLE y PUNTAJE**".

Los Peritos elaborarán un informe en el que se señalará si se cumplen o no todas las características y especificaciones del servicio ofrecido, siguiendo el criterio de "**CUMPLE / NO CUMPLE Y PUNTAJE**". En caso de no cumplimiento, se especificarán las razones de manera individual. Los Peritos presentarán su informe ante el Comité de Compras y Contrataciones, en el que se incluirán los resultados de la evaluación de las Propuestas Técnicas "Sobre A" y otros requisitos mencionados en el pliego, para su recomendación final.

1. Modalidad "**CUMPLE**": Una oferta será considerada como tal cuando cumpla al 100% con todas las características y especificaciones detalladas en cada renglón.
2. Modalidad "**NO CUMPLE**": Las ofertas se clasificarán así si no se ajustan sustancialmente a las especificaciones técnicas presentadas en este pliego.
3. Modalidad "**PUNTAJE**": La evaluación de puntaje se realizará a los oferentes, pudiendo recibir el puntaje máximo establecido a continuación:

| No. | Criterio a Evaluar | Puntuación Máxima Establecida |
|----------|------------------------------|-------------------------------|
| 1 | Oferta Técnica: | 75 pts. |
| 1.1 | Instalaciones y equipamiento | 27 pts. |
| 1.2 | Presentación y degustación | 48 pts. |
| 2 | Oferta Económica: | 25 pts. |
| 2.1 | Oferta Económica | 25 pts. |
| | TOTAL | 100 puntos. |

4.1.1.Desglose para evaluación Cumple / No Cumple

La prestación de un servicio de óptima calidad e higiene requiere que sea imprescindible contar con instalaciones y equipos que no solo cumplan con lo solicitado, en el sentido de que estén disponibles, sino que estén en las mejores condiciones físicas.

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | | |
|---|--------------------|---------------------------|
| Sub-Criterios | Cumple / No Cumple | Razón del no cumplimiento |
| El piso del local en donde se elaboran los alimentos debe tener vías de drenaje para evitar acumulación de agua luego de la limpieza. | | |
| La infraestructura física del local deber ser de concreto y no techada en Zinc. | | |
| El área externa del local debe estar en buen estado, limpia y con drenaje adecuado. | | |
| El local en donde se elaboran los alimentos debe tener un cuarto de basura. | | |
| La cocina debe contar con un espacio amplio y bien distribuido, con los equipos suficientes | | |

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | | |
|---|-------------------------------|----------------------------------|
| Sub-Criterios | Cumple / No Cumple | Razón del no cumplimiento |
| para dar un buen servicio a gran número de personas. Cocina adecuada para la cantidad de raciones solicitadas. | | |
| Contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones, vigente, además, también deberá presentar el documento y/o los registros que evidencian su ejecución de manera continua en los últimos tres (3) años. | | |
| Abastecimiento de agua el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con suministro de agua potable para la limpieza y servicios de higiene del personal. No debe usar agua de pozo. Los medios de almacenamiento (tinacos, cisternas, tanques) deben estar limpios y en buen estado. | | |
| Almacén, el local en donde se elaboran los alimentos debe contar con un área para almacenar todos los insumos alimenticios (procesados o no procesados) con la cual se prepararán los alimentos, con la debida protección contra plagas y animales. | | |
| Generador Eléctrico de Emergencia, en operación. Se tomará en cuenta la capacidad de generación, condiciones físicas y mecánicas, con el fin de verificar que la cadena de frío de los alimentos no este comprometida con la interrupción del servicio de energía eléctrica que pudieran ocurrir. | | |
| Las personas dentro del área de elaboración de los alimentos deben estar debidamente uniformados, con telas de colores claros y limpias, usar gorros, guantes, mascarillas, etc. | | |
| Flotilla de distribución vehicular. El proveedor deberá contar con dos (2) unidades vehiculares, como mínimo, debidamente acondicionados para el transporte de alimentos. Deben | | |

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | | |
|---|---------------------------|----------------------------------|
| Sub-Criterios | Cumple / No Cumple | Razón del no cumplimiento |
| presentar las matrículas o contrato de compra/venta las flotillas de vehículos. | | |

| PRESENTACIÓN Y DESGUSTACIÓN | | |
|--|---------------------------|----------------------------------|
| Sub-criterios | Cumple / No Cumple | Razón del no cumplimiento |
| Higiene: es de suma importancia el manejo adecuado de los alimentos proporcionando cuidado e higiene al momento de elaborarlos como también al momento de presentarlos. En ese sentido, el personal debe disponer de los artículos de higiene personal para la manipulación de estos. | | |

4.1.2. Desglose para la determinación de puntos:

4.1.2.1. Equipamiento (hasta 27 puntos)

Cada perito, de manera independiente, evaluará el estado, funcionalidad y distribución del equipamiento e infraestructura del oferente mediante una visita técnica a sus instalaciones, de conformidad con el cronograma establecido en la licitación. Durante la inspección se verificará que las áreas destinadas a la preparación, almacenamiento y conservación de alimentos cuenten con los elementos necesarios para garantizar la correcta ejecución del servicio.

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | ESCALA DE PUNTOS | | | |
|--|---|---|---|--------------------------------------|
| Sub-Criterios | Puntaje máximo | Puntaje intermedio | Puntaje mínimo | Observaciones |
| 1. Las paredes deben estar revestidas de material cerámico, porcelanato o en acero inoxidable (preferiblemente), sin orificios ni grietas. | Acero inoxidable 3 puntos | Revestimiento o cerámico (porcelanato o azulejo esmaltado) 2 puntos | Pintura Epóxica Alimentaria 1 punto | Pintura normal 0 punto |

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | ESCALA DE PUNTOS | | | |
|--|---|--|---|--|
| Sub-Criterios | Puntaje máximo | Puntaje intermedio | Puntaje mínimo | Observaciones |
| <p>2. La cocina debe estar equipada correctamente (Equipos Industriales en óptimas condiciones). Mesas de porcionamiento, mesa fría para pantry, contenedores comerciales aislados (tipo neveras), carros estacionarios, estufas industriales en acero inoxidable y demás equipamientos necesarios que permitan dar el servicio demandado.</p> | <p>Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Tablas de corte; batidoras y licuadoras industriales.</p> <p>Al menos 2 Contenedores comerciales aislados (tipo neveras); Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable.</p> <p>3 puntos</p> | <p>Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable.</p> <p>Al menos 2 Contenedores comerciales aislados (tipo neveras)</p> <p>2 puntos</p> | <p>Al menos 1 Mesa de porcionamiento; Mesa fría para pantry; Carros estacionarios; y Estufas industriales de acero inoxidable; Contenedores comerciales aislados (tipo neveras)</p> <p>1 punto</p> | <p>Quien no tenga la cantidad requerida cae en la categoría inmediatamente inferior. A quien le faltase al menos uno, obtiene la puntuación de 0.</p> |
| <p>3. El oferente deberá contar con espacios de almacenamiento frío (uno o varios cuartos fríos o congeladores) que permitan el almacenamiento adecuado (carnes, aves, pescados y mariscos, etc.) debidamente identificados, manteniendo cada uno</p> | <p>Al menos 1 cuarto frío</p> <p>3 puntos</p> | <p>Al menos 2 congeladores</p> <p>2 puntos</p> | <p>Al menos 1 congelador</p> <p>1 punto</p> | <p>Nevera convencional de hogares o ninguno</p> <p>0 puntos</p> |

| INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO | ESCALA DE PUNTOS | | | |
|---|------------------|--------------------|----------------|---------------|
| Sub-Criterios | Puntaje máximo | Puntaje intermedio | Puntaje mínimo | Observaciones |
| en áreas separadas y refrigeradas, en estricto cumplimiento de los estándares de calidad de la industria. Este requerimiento es fundamental para evitar la contaminación cruzada y preservar la integridad de los alimentos. El mismo deberá estar con todos sus indicadores en funcionamiento y sin corrosión. | | | | |

4.1.2.2. Presentación y degustación (hasta 48 puntos).

De manera independiente, cada perito evaluará la propuesta de servicio tomando en cuenta, la variedad del menú entregado en la propuesta, el sabor y la presentación. Todos los platos serán preparados de modo que resulten atractivos para su ingesta, este punto se evaluará durante la degustación el día especificado el cronograma de la licitación.

| PRESENTACION Y DEGUSTACION | | |
|---|---|--|
| Criterios | Consideraciones mínimas | Puntuación |
| Sabor y valor nutricional: los alimentos deberán tener un sabor atractivo para su ingesta y buena cocción, además deberá tomar en cuenta la calidad de los nutrientes que aporten balance saludable al momento de suministrar los alimentos. | Selección de alimentos con balance nutricional (proteínas magras; carbohidratos complejos, vegetales frescos.) y también la manera de prepararlos (por ejemplo: hervido / horneado / al vapor). | 4 puntos = Muy bueno. 3 puntos = Bueno. 2 puntos = Regular. 1 punto = Malo. 0 puntos = No presentado |

| PRESENTACION Y DEGUSTACION | | |
|---|--|-------------------|
| Criterios | Consideraciones mínimas | Puntuación |
| | Si los alimentos mostrados presentan en su mayoría frituras, no tiene ingredientes de apariencia de fresca o tienen una textura grasosa etc. | |
| Presentación refrigerio estándar: el oferente deberá tomar en cuenta los diferentes tipos de empaques y presentación al momento de suministrar los alimentos. | El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. | |
| | Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor. | |
| Presentación refrigerio ejecutivos tipo 4: el oferente deberá tomar en cuenta la selección y el estándar en las opciones a presentar, así como también el uso de la cristalería al momento de suministrar los alimentos. | El oferente debe emplear empaques adecuados para el tipo de alimento, que sean funcionales para su conservación y servicio, respetando las normativas de higiene y seguridad alimentaria. Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. | |
| | Empaque inadecuado, sin respetar normas de seguridad alimentaria o manchas grasosas. | |

| PRESENTACION Y DEGUSTACION | | |
|--|---|-------------------|
| Criterios | Consideraciones mínimas | Puntuación |
| | Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor. | |
| Presentación almuerzo ejecutivo: el oferente deberá tomar en cuenta todos los elementos y presentación al momento de suministrar los alimentos. | Se evaluará la presentación visual de los alimentos en términos de su estética, orden y disposición. La comida debe ser visualmente atractiva, con un buen balance de colores y sin elementos desordenados o fuera de lugar o derrames. | |
| | Sabor atractivo, sin excesos de sal, azúcar, grasas, entre otros. | |
| | Presentación desordenada, poco atractiva o con errores evidentes. Excesos o carencias de condimentos, olor, sabor. | |

4.1.3. Evaluación de la oferta económica

La oferta Económica (25 Puntos) se evaluará la propuesta económica de acuerdo con los parámetros siguientes:

Los peritos evaluarán únicamente las ofertas que se ajustan sustancialmente a la presente Especificaciones técnicas y que hayan sido evaluadas CONFORME; bajo el criterio de CUMPLE/NO CUMPLE Y PUNTAJE. A tales efectos, solo serán consideradas para la evaluación de las ofertas económicas aquellas propuestas que hayan sido calificada como cumple, por reunir las condiciones legales y técnicas requeridas en la presente especificaciones técnicas de la contratación **y hayan obtenido una puntuación mínima de cincuenta y tres (53) puntos.**

En ese sentido, la evaluación de la oferta económica consistirá en asignar el puntaje máximo a la oferta económica que, sumando los precios unitarios, sea la más económica. Al resto de las ofertas se les asignará puntaje según la siguiente función:

$$P_i = O_m / O_i$$

Donde:

P_i = Puntaje de la propuesta económica i .

O_i = Oferta Económica a evaluar

O_m = Propuesta económica de monto más bajo.

4.1.4. Determinación del puntaje total

Una vez calificadas las propuestas mediante las evaluaciones técnicas y económicas, se procede a determinar el puntaje total de las mismas. La calificación para determinar la propuesta con el mejor puntaje total se calculará con la sumatoria de la puntuación obtenida para la oferta técnica en base a 75 puntos y la obtenida para la oferta económica en base a 25 puntos.

El cálculo final se hará con la fórmula siguiente:

$$PTPI = PTI + PEI$$

Donde:

PTPI = Puntaje Total del Postor i .

PTI = Puntaje por Evaluación Técnica del Postor i .

PEI = Puntaje por Evaluación Económica del Postor i .

4.2. Lotes 2, 3 y 4

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 |

5. 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.

5.1. Lote 1

La Adjudicación será decidida a favor del Oferente cuya propuesta obtengan el mayor puntaje de acuerdo con los parámetros establecidos en el punto 6 del presente documento, correspondiente al criterio de evaluación.

5.2. Lotes 2, 3 y 4

La Adjudicación será decidida a favor del (de los) oferente(s) cuya(s) propuesta(s) presenten(n) los requisitos 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.

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.

6. ELABORACIÓN DE FACTURAS

La/s factura/s sobre los servicios de almuerzos estándares 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.

7. 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.

8. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del contrato 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 | Distrito Nacional y provincia Santo Domingo | Treinta y seis (36) meses o hasta agotar disponibilidad de fondos. |
| 2 | Norte | Veinticuatro (24) meses o hasta agotar disponibilidad de fondos. |
| 3 | Sur | |
| 4 | Este | |

9. 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.

9.1. CATEGORÍAS DE PENALIDADES

9.1.1. Penalidades Económicas

- Descuentos porcentuales sobre el valor total del servicio según la gravedad del incumplimiento:
 - Incumplimientos leves: Descuento del 15% del valor del servicio.
 - Incumplimientos graves: Descuento del 30% del valor del servicio.
 - Incumplimientos muy graves: Descuento del 50% del valor del servicio.

9.1.2. Tipificación de Incumplimientos

Leves

- Retraso mayor a 10 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 35 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.

9.2. 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

9.3. 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.

10. 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.

Elaborado por:

Denia Pichardo

Gestora de Datos y Registro

Diana Durán

Especialista de Proyectos

Pamela Ramos

Analista de Administración y Finanzas

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 almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura.**
- 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 almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura**, 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)

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] |

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-LPN-2024-004**, para la **contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura**, 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 y el artículo 14 de la Ley 340-06 sobre Compras y Contrataciones del Estado.
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 (subsancable).

La presente DECLARACIÓN JURADA ha sido realizada en la ciudad de _____, República Dominicana a los yyyyyyyyyy (yy) días del mes de _____ del año dos mil veinticinco (2025).

Declarante

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|--|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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: Distrito Nacional y Provincia Santo Domingo | | | | | | | |
| 1 | Almuerzo estándar | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 2 | Refrigerio tipo estándar 1 | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 3 | Refrigerio tipo estándar 2 | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 4 | Almuerzo ejecutivo tipo buffet | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 5 | Almuerzo ejecutivo tipo plateado | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 6 | Refrigerio ejecutivo tipo 1 | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 7 | Refrigerio ejecutivo tipo 2 | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 8 | Refrigerio ejecutivo tipo 3 | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 9 | Refrigerio ejecutivo tipo 4 | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 10 | Refrigerios de estación liquida tipo estandar (por persona) | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 11 | Refrigerios de estación liquida tipo ejecutiva (por persona) | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 12 | Agua mineral (en botellas de cristal) | 1 | Unidad | RD\$ - | 0% | RD\$ - | RD\$ - |
| 13 | Agua mineral (en botellas plásticas) | 1 | Unidad | RD\$ - | 0% | RD\$ - | RD\$ - |
| 14 | Agua mineral (en la caja de cartón) | 1 | Unidad | RD\$ - | 0% | RD\$ - | RD\$ - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|--|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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: Distrito Nacional y Provincia Santo Domingo | | | | | | | |
| 15 | Agua carbonatada (en botellas de cristal) | 1 | Unidad | RD\$ - | 0% | RD\$ - | RD\$ - |
| 16 | Agua carbonatada (en la caja de cartón) | 1 | Unidad | RD\$ - | 0% | RD\$ - | RD\$ - |
| 17 | Mesa | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 18 | Mesas altas tipo bar | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 19 | Manteles | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 20 | Bambalina | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 21 | Servilletas individuales cuadradas (paquetes) | 1 | Paquetes | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 22 | Doilies | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 23 | Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...) | 1 | Paquete por persona | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 24 | Cristalería (plato base, plato, copa de agua, vaso, plato de postre...) | 1 | Paquete por persona | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 25 | Pucheros | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |
| 26 | Camareros | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|--|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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: Distrito Nacional y Provincia Santo Domingo | | | | | | | | |
| 27 | Personal de supervisión | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - | |
| 28 | Personal para emplatado (servicio plateado) | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - | |
| 29 | Bandejas | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - | |
| 30 | Chafing dishes con sus calentadores | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - | |
| 31 | Neverita con hielo | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - | |
| 32 | Dispensador de cristal | 1 | Unidad | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - | |
| 33 | Servicio de montaje y desmontaje | 1 | Servicio | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - | |
| 34 | Artículos desechables (servilletas individuales cuadradas y otros desechables elegantes) | 1 | Paquete por persona | RD\$ - | | RD\$ - | RD\$ - | |
| 35 | 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\$ - | RD\$ - | |
| TOTAL UNITARIO | | | | | | | RD\$ | - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|--|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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: Distrito Nacional y Provincia Santo Domingo | | | | | | | |

| | | | |
|--|--|---|---------------------------|
| Valor total de la oferta en letras (impuestos incluidos) | | Valor total de la oferta en numeros en RD\$ (no cambia) | RD\$ 30,000,000.00 |
|--|--|---|---------------------------|

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Nombre del representante legal | Firma y Sello |
|--------------------------------|---------------|

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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 | | | | |
| 5 | Refrigerios de estación líquida tipo estándar (por persona) | 1 | Servicio | | | RD\$ - | RD\$ - |
| 6 | Refrigerios de estación líquida 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\$ - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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\$ - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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 (envasadas botellas normales) | 1 | Unidad | | 0% | RD\$ - | RD\$ - |
| 25 | Agua carbonatada | 1 | Unidad | | 0% | 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\$ 4,000,000.00 |
|--|--|---|--------------------------|

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Nombre del representante legal | Firma y Sello |
|--------------------------------|---------------|

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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 3: 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 | | | | |
| 5 | Refrigerios de estación líquida tipo estándar (por persona) | 1 | Servicio | | | RD\$ - | RD\$ - |
| 6 | Refrigerios de estación líquida 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\$ - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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 3: 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\$ - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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 3: 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 (envasadas botellas normales) | 1 | Unidad | | 0% | RD\$ - | RD\$ - |
| 25 | Agua carbonatada | 1 | Unidad | | 0% | 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\$ 6,000,000.00 |
|--|--|---|--------------------------|

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Nombre del representante legal | Firma y Sello |
|--------------------------------|---------------|

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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 3: Región Este | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| 5 | Refrigerios de estación líquida tipo estándar (por persona) | 1 | Servicio | | | RD\$ - | RD\$ - |
| 6 | Refrigerios de estación líquida 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\$ - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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 3: Región Este | | | | | | | |
| 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\$ - |

Formulario de oferta económica

| | | | |
|-----------------------------|---|--------------------|-------------------------|
| Título del proceso: | Contratación de servicios de almuerzos, refrigerios y catering, en diferentes regiones de país requeridos para las actividades de la Escuela Nacional de la Judicatura. | Referencia: | ENJ-LPN-2024-004 |
| 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 3: Región Este | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|----|--|---|--------|--|----|--------|--------|
| 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 (envasadas botellas normales) | 1 | Unidad | | 0% | RD\$ - | RD\$ - |
| 25 | Agua carbonatada | 1 | Unidad | | 0% | 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\$ 2,000,000.00 |
|--|--|---|--------------------------|

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Nombre del representante legal | Firma y Sello |
|--------------------------------|---------------|