



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

(Dirigido a: Mipymes)

Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
11 de marzo de 2024

1. OBJETO

Contratar micro, pequeña o mediana 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 primer año en el presente proceso de contratación asciende a nueve millones (RD\$9,000,000.00) 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-2024-094 de fecha 6 de marzo de 2024.

LOTES	REGION DEL PAÍS	Presupuesto
1	Distrito Nacional y provincia Santo Domingo	\$ 6.000.000,00
2	Norte	\$ 1.500.000,00
3	Sur	\$ 800.000,00
4	Este	\$ 700.000,00

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para el presente proceso, se requiere de micro, pequeña o mediana 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 equipos, utensilios, mobiliarios, etc.... necesarios para el montaje de actividades.

Lote 1

Distrito Nacional y provincia Santo Domingo

1. Sobre el 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.

Ejemplo de almuerzo estándar:

- Ensalada. (2)
- Proteínas (2) (carne: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
- Guarnición (2):
- Arroz (2) (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.

2. Refrigerios estándar:

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

Tipo estándar 1:

- (2) opciones saladas
- (1) opción dulce
- Jugo natural (variados)

Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados en cajas de cartón, individuales y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.

Nota: para el servicio de almuerzos y refrigerios estándar no se requiere el alquiler de mobiliarios, mantelería, u otros servicios adicionales.

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. Sobre el 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
- 2 ensaladas
- 2 guarniciones
- Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo, pescados...)
- Pastelones (1) (pastelón, lasagna...)
- 1 postre
- Agua mineral (en botellas de cristal)
- Agua carbonatada (en botellas de cristal) •
- Bebidas (jugos naturales, refrescos...)

➤ Tipo plateado, este almuerzo debe tener:

- Entrada
- Primer plato
- Segundo plato
- Tercer plato (postre)
- Agua mineral (en botellas de cristal)
- Agua carbonatada (en botellas de cristal) •
- Bebidas (jugos naturales, refrescos...)

4. Refrigerios ejecutivos:

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

Tipo estándar 1:

- (3) opciones saladas
- (2) opciones dulces
- Jugo natural (variados)

Tipo estándar 2:

- (4) opciones saladas
- (2) opción dulce
- Jugo natural (variados)

5. Refrigerios 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:

- Café
- Cocoa
- Agua caliente
- Té
- Azúcar crema
- Azúcar blanca
- Edulcorante
- Cremora
- Leche entera
- Leche descremada
- Leche sin lactosa
- Leche de almendras
- Jugos naturales (Colocados en dispensadores de cristal)
- Removedores
- Vasos de 4 onza (vasos desechables)
- Vasos de cristal para jugos

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

6. Servicio 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
- Manteles
- Bambalinas
- Manteles individuales
- Diles
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, vaso, plato de postre...)
- Pucheros

- Manteles individuales
- Camareros
- Personal de supervisión y/o personal para emplatado (servicio plateado)
- Bandejas
- *Chafing dishes* con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal
- Montaje y desmontaje
- 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.

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:

- (2) Estantes de acero inoxidable para el servicio de al menos 6 chefs.
- (1) counter niquelado para alimentos fríos
- (1) nevera para bebidas frías con puerta de cristal vertical
- (1) freezer
- Neveras para el transporte de los alimentos fríos y calientes. Las mismas no tienen que ser para uso exclusivo de la ENJ; las cuales al ser utilizadas deberán cumplir con los estándares de inocuidad.
- Estantes necesarios a ser colocados en el área de almacenamiento y fregado asignado al proveedor.
- Vehículos para el servicio de transporte de las raciones diarias que cumplan con los estándares de inocuidad.

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

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 alijo 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.

Personal de apoyo

El oferente asignará el personal necesario para prestar el servicio, contemplando mínimo de (3) personas fijas para servir, incluida supervisor/a y (1) persona para fregar y recoger los utensilios sucios.

Este personal debe estar identificado y uniformado con los accesorios de protección e higiene necesarios (por ejemplo, gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y mandiles), por lo cual debe incluirlo el monto de su propuesta.

Todo lo relacionado con el manejo del personal, ausentismo, cancelaciones o rotación de este es responsabilidad del oferente, incluyendo el pago de salarios y prestaciones laborales. El oferente se comprometerá a supervisar la salud de todas las personas bajo su cargo y, en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte, no permitirá que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.

El oferente garantizará que todo el personal asignado domine las buenas prácticas de higiene en específico de las manos, manipulación de alimentos, así como de atención al cliente. A estos fines, debe suministrar a la ENJ evidencia documentada de los entrenamientos realizados y/o experiencia de dicho personal.

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.

Horario

El horario para la prestación del servicio de refrigerios es a las 10:00 a.m. a 11:00 a.m. días laborables. A requerimiento de la ENJ, se establecen horarios vespertinos los cuales no son recurrentes y la hora de prestación de este servicio será acordada previamente.

El horario para la prestación del servicio de 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.

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.

Los desechos sólidos

El oferente debe contemplar en su propuesta el suministro de fundas y cualquier utensilio necesarios para recopilar y empacar los desechos sólidos.

Control de Plagas

El oferente deberá contar y presentar constancia del plan para el control de plagas de sus instalaciones.

La oferente deberá contar con un plan para el control de plaga de sus instalaciones. Presentar el documento y los registros que evidencias de su ejecución.

Lugar del servicio

- **Almuerzo y refrigerio estándar:** en las Instalaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura, ubicada en la Calle César Nicolás Pensón 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.

Lote 2

Región Norte

1. Sobre el 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.

Ejemplo de almuerzo estándar:

- Ensalada. (2)
- Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
- Guarnición (2):
- Arroz (2) (diferentes tipos).
- Granos (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.
- 1 postre
- Agua mineral (embazada)
- Bebidas (jugos naturales, refrescos...)

2. Refrigerios estándar:

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

Tipo estándar 1:

- (2) opciones saladas
- (1) opción dulce
- Jugo natural (variados)

Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.

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

3. 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
- Sillas
- Mantel
- Bambalinas
- Mantel individuales
- Diles
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, vaso, plato de postre...)
- Pucheros
- Mantel individuales
- Camareros
- Bandejas
- chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal
- Montaje y desmontaje
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

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.

Lote 3

Región Sur

4. Sobre el 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.

Ejemplo de almuerzo estándar:

- Ensalada. (2)
- Proteínas (2) (carne: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carne/ Lasaña/ Canelones.
- Guarnición (2):
- Arroz (2) (diferentes tipos).
- Granos (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.
- 1 postre
- Agua mineral (embazada)
- Bebidas (jugos naturales, refrescos...)

5. Refrigerios estándar:

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

Tipo estándar 1:

- (2) opciones saladas
- (1) opción dulce
- Jugo natural (variados)

Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.

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).

6. 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
- Sillas
- Manteles
- Bambalinas
- Manteles individuales
- Diles
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, vaso, plato de postre...)

- Pucheros
- Mantel individuales
- Camareros
- Bandejas
- chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal
- Montaje y desmontaje
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

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.

Lote 4

Región Este

7. Sobre el 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.

Ejemplo de almuerzo estándar:

- Ensalada. (2)
- Proteínas (2) (carnes: pollo, res, cerdo y pescados).
- Pastelones de carnes/ Lasaña/ Canelones.
- Guarnición (2):
- Arroz (2) (diferentes tipos).
- Granos (diferentes tipos).
- Víveres.
- Vegetales.
- 1 postre
- Agua mineral (embazada)
- Bebidas (jugos naturales, refrescos..)

8. Refrigerios estándar:

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

Tipo estándar 1:

- (2) opciones saladas
- (1) opción dulce
- Jugo natural (variados)

Los refrigerios estándar deberán ser pre- empacados y presentarse listos para su consumo.

Los jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, de sabores variados.

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).

9. 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
- Sillas
- Manteles
- Bambalinas
- Manteles individuales
- Diles
- Cubertería (tenedor, cuchara, cuchillo, cuchara de postre...)
- Cristalería (plato base, plato, copa de agua, vaso, plato de postre...)
- Pucheros
- Manteles individuales
- Camareros
- Bandejas
- chafing dishes con sus calentadores
- Neverita con hielo
- Dispensador de cristal
- Montaje y desmontaje
- Otros artículos y utensilios necesarios para el montaje, servicios y desmontaje de los alimentos y bebidas.

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.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las ofertas técnicas serán evaluadas conforme los requerimientos técnicos establecidos, bajo la modalidad de cumple/ no cumple y las ofertas económicas conforme el monto:

Credenciales	Cumple/ No cumple
Oferta Técnica	
Oferta Económica	Menor monto

5. LA ADJUDICACIÓN

La adjudicación se decidirá a favor de un único oferente que, habiendo cumplido con las credenciales, especificaciones técnicas requeridas y quede habilitado para abrir su oferta económica, presente el menor precio, siendo el menor precio el resultado más bajo de la sumatoria de los precios unitarios por servicios.

6. SOBRE LA 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	REGION DEL PAÍS	Vigencia
1	Distrito Nacional y provincia Santo Domingo	18 meses
2	Norte	12 meses
3	Sur	12 meses
4	Este	12 meses

9. 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:

Diana Durán

Especialista de Proyectos

Magui Rosado

Gerente de Proyectos

Denia Pichardo

Gestora de Datos y Registro