



FICHA TÉCNICA

Fecha: 20 de febrero de 2023

La Escuela Nacional de la Judicatura les invita a participar en el proceso de contratación de una empresa para servicio de alimentos y bebidas, conforme las siguientes especificaciones:

Objeto	Contratación de una empresa de catering para 80 servicios de alimentos (40 desayunos, 20 almuerzos y 20 cenas) preempacadas; para el personal de apoyo logístico, en el marco del encuentro de la Comisión Iberoamericana de la Ética Judicial (CIEJ).
Descripción	1. <u>Desayuno</u> Miércoles 22 y jueves 23 de febrero de 2023 (20 para cada día). Desayuno Dominicano Jugos naturales envasados en botellas plásticas, presentación de 12 onzas, sabores fresa, chinola y limón, según disponibilidad del suplidor. Botellas de agua (20 cada día) de 16 onzas (no lleva ITBIS). Ver Ley 11-92 del Código Tributario. Artículo 343. Hora de entrega: 7:30 a. m. 2. <u>Almuerzo:</u> Miércoles 22 de febrero de 2023. (20). 1 arroz 1 proteína 1 guarnición 1 ensalada 20 botellas de agua 16 onzas (no lleva ITBIS). Ver Ley 11-92 del Código Tributario. Artículo 343. Hora de entrega: 12 m. 3. <u>Cena:</u> Miércoles 23 de febrero de 2023 (20). Cena (club sándwich, papas y refrescos 20 onzas) 20 botellas de agua 16 onzas (no lleva ITBIS). Ver Ley 11-92 del Código Tributario. Artículo 343.



FICHA TÉCNICA

	Hora de entrega: 6:00 p. m. Para las opciones de desayuno y almuerzo el oferente deberá presentar un menú tomando como base lo siguiente: Desayuno • Mangú encebollado • Yuca encebollada • Plátano maduro hervido • Guineíto encebollado • Salami frito • Salchicha tipo desayuno • Huevo frito • Queso frito • Salami guisado • Huevo revuelto Almuerzo • Locrio de carne de cerdo • Moro de guandules • Moro de habichuelas negras • Arroz blanco • Habichuelas rojas guisadas • Cerdo guisado • Pollo guisado • Carne de res guisada • Cerdo guisado • Pollo frito • Carne de res guisada • Ensalada y aguacate • Ensalada y aguacate • Arepita de yuca frita • Plátano maduro frito Otros requerimientos: • Transporte • Los refrigerios deben estar envasados en de forma individual.
Lugar de entrega	Hotel Intercontinental Real Santo Domingo. Av. Winston Churchill, Santo Domingo 10127



FICHA TÉCNICA

Documentos requeridos:

1. **Propuesta (Cotización):**

El oferente deberá presentar una única propuesta, en pesos dominicanos, con impuestos incluidos, firmada y sellada, indicando expresamente la disponibilidad en la fecha, conforme lo especificado.

Condición de pago: crédito por 30 días.

2. **Credenciales:**

- 2.1. Certificación de pago de impuestos al día de la DGII, vigente;
- 2.2. Certificación de pago de impuestos al día de la TSS, vigente;
- 2.3. Constancia de Registro de Proveedor del Estado (RPE), activo.
- 2.4. Certificación del Mipyme emitida por el Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (si aplica).

De los documentos solicitados, solo serán subsanables las credenciales

3. **Información importante:**

El presupuesto base para el presente proceso es de RD\$65,000.00 por lo cual se enmarca en el procedimiento de compra simple.

La contratación será formalizada a través de una Orden de Compra/Servicio antes de proceder a brindar el servicio.

Los 30 días de crédito son a partir de la entrega de la factura.

Enviar la propuesta a la dirección de correo electrónico: cotizaciones@enj.org.

Firmado electrónicamente el 20 de febrero de 2023:

Elaborado por:
Marina Vargas Pujols
Analista de GAUSG

Aprobado por:
Mayrelina De Luna
Especialista de GAUSG