



**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL
DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR
Núm. TSE-CCC-CM-18-171-2023**

**SERVICIO DE CATERING PARA DIFERENTES ACTIVIDADES
DEL TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL**

**Santo Domingo, Distrito Nacional
30 de agosto del 2023**

1. Objetivo y alcance

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 nacionales, que deseen participar en el proceso de Compra Menor para el servicio de Catering para diferentes actividades del Tribunal Superior Electoral, con el proceso Núm. TSE-CCC-CM-18-171-2023.

Este documento constituye la base para la preparación de las Ofertas. Si el Oferente/proponente no suministra alguna parte de la información requerida en el presente documento 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. Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	PERÍODO DE EJECUCIÓN
Fecha de publicación de invitación	30 de agosto 2023
Fecha límite para preguntas	04 de septiembre 2023, hasta las 10:30 A.M.
Fecha para respuestas	05 de septiembre 2023
Recepción de ofertas	07 de septiembre 2023, hasta las 10:30 A.M.
Acto de apertura de propuestas.	07 de septiembre 2023
Verificación, validación y evaluación del contenido de la propuesta	11 de septiembre 2023
Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables	11 de septiembre 2023
Periodo de subsanación de ofertas por parte de los oferentes	13 de septiembre 2023, hasta las 2:00 P.M.
Visita de evaluación técnica para verificar instalaciones físicas y determinar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos.	A partir del 7 hasta el 13 de septiembre del 2023 desde las 8:00 A.M. hasta las 4:00 P.M. Nota: Se realizaran sin previo aviso.
Degustación	14 de septiembre desde 08:00 A.M., hasta y 02:00 PM (el cual será coordinado después de la recepción de la oferta).
Adjudicación	18 de septiembre 2023
Notificación de Adjudicación	Hasta cinco (5) días después de la adjudicación

3. De los servicios y actividades a requerir:

ÍTEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	90101603	Contratación de compañía que brinde los servicios de catering para los eventos de más de tres horas que organice esta alta corte, con los siguientes requisitos: - Refrigerios para un mínimo de 35 personas y	Servicios

un máximo de 200 personas. - Deben ser empacados en una cajita de alimentos, bien presentada y cada bocadillo con su capacillo. - La caja debe tener en el fondo papel parafinado. - Agregar servilleta y/o sobre con toallita desinfectante. - Cinco variedades de bocadillos salados y una dulce. - Botella plástica con jugo natural con poca o ninguna azúcar (depende de la fruta) - Por el monto de UN MILLÓN QUINIENTOS MIL (RD\$1,500,000.00 Impuestos incluidos). Los cuales se irán consumiendo en la medida de que requieran los servicios. (**Ejemplos:** mini wrap, pastelitos, sandwichitos, quiche, entre otros, todos con diferentes rellenos.)



4. De los servicios:

Cada oferente deberá ofertar de manera individual a la oferta económica una tabla de precios de sus servicios para:

1) Refrigerios para un mínimo de 35 personas y un máximo de 200 personas.

La oferta económica deberá ser por el monto total del proceso de compras el cual es UN MILLON QUINIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS (\$1,500,000.00) ITBIS incluidos, la cual se irá consumiendo en la medida en que se presenten las facturas correspondientes al servicio realizado. Ver ejemplo:

Item No.	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unit s/ITBIS	ITBIS 18%	Total
1	Contratación de compañía que brinde los servicios de catering para los eventos de más de tres horas que organice esta alta corte, con los siguientes requisitos: - Refrigerios para un mínimo de 35 personas y un máximo de 200 personas. - Deben ser empacados en una cajita de alimentos, bien presentada y cada bocadillo con su capacillo. - La caja debe tener en el fondo papel parafinado. - Agregar servilleta y/o sobre con toallita desinfectante. - Cinco variedades de bocadillos salados y una dulce. - Botella plástica con jugo natural con poca o ninguna azúcar (depende de la fruta)- Por el monto de UN MILLÓN QUINIENTOS MIL (RD\$1,500,000.00 Impuestos incluidos). Los cuales se irán consumiendo en la medida de que requieran los servicios	Servicios	1	1,271,186.44	228,813.56	1,500,000.00
SUBTOTAL: RDS						1,271,186.44
ITBIS: RDS						228,813.56
TOTAL: RDS						1,500,000.00

Este proceso se adjudicará a un único (1) oferente, **el cual será seleccionado por el monto total ofertado en el desglose de servicios,** por lo que cada oferente deberá completar la **Tabla de Servicios** donde se detallan el monto del servicio con las especificaciones en el punto 3. De los servicios y actividades a requerir", **la cual se encuentra anexa al formulario de oferta económica.**

5. Recepción de Propuesta/ Sobre:

La presentación de propuestas se realizará en el Tribunal Superior Electoral, ubicado en el 5to piso del edificio del Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos (INDRHI), en la Av. Jiménez Moya, esquina Juan de Dios Ventura Simó, Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, Distrito Nacional, hasta las 10:30 A.M., el siete (07) de septiembre del año 2023.

[Handwritten signatures and initials in blue ink on the right margin of the page.]

Las ofertas se abrirán en la fecha y hora indicadas en estas especificaciones técnicas o en sus alcances sobre prórrogas, en el lugar y con las formalidades que se hayan indicado. El acto de apertura sólo podrá postergarse por causas de fuerza mayor o caso fortuito. En estos casos se procederá levantará acta en la que se harán constar los motivos de la postergación.

6. Presentación de Propuesta/ Sobre:

Las ofertas deberán ser presentadas en soporte papel deberán ser presentadas en un (1) original debidamente marcado como "ORIGINAL" en la primera página del ejemplar, junto con una (1) COPIA del original y las copias deberán firmarse en todas las páginas por el Representante Legal, debidamente foliadas y deberán llevar el sello social de la compañía.

Los documentos deberán estar organizados según el orden planteado en la sección documentación a presentar y divididos por separadores (pestañas). Las ofertas se presentarán en un sobre cerrado y rotulado con las siguientes inscripciones:

NOMBRE DEL OFERENTE

(Sello social).

Firma del Representante Legal.

COMITÉ DE COMPRAS Y CONTRATACIONES

TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL (TSE)

COMPRA MENOR NO.: TSE-CCC-CM-18-171-2023

Dirección: Av. Jiménez Moya, esquina Juan de Dios Ventura Simó, 5to piso del edificio del Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos (INDRHI), Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, Distrito Nacional.

Teléfono: 809 535-0075, EXT. 5086

7. Documentación a presentar:

A- Credenciales

- Presentación de oferta.
- Información sobre el oferente.
- Registro Mercantil.
- Registro de proveedor del Estado (RPE), dentro del rubro objeto de la presente contratación: **90100000. Restaurantes y catering (servicios de / comidas y bebidas).**
- Certificación vigente de MIPYMES emitida por el Ministerio de Industria Comercio y MIPYMES, que lo acredite como Micro, Pequeña y Mediana empresa. (Si aplica).
- Certificación al día de los pagos de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).
- Certificación al día de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS).
- Carta compromiso de entrega.
- Aceptación de las condiciones de pago.
- Resumen de Experiencia del oferente. El oferente deberá contar con experiencia de al menos tres (3) contratos u órdenes de suministros de los bienes tipo del proceso que se trata.
- Imagen de almuerzos realizados por ustedes.

- 
- Fotografías de las instalaciones del Oferente que serán utilizadas para preparar los alimentos en las que se aprecien áreas internas (cocina, interiores de frigoríficos, almacenes, despensas, gabinetes), externas (baños para damas y caballeros, comedores), carros disponibles para uso.
 - El Oferente deberá presentar la certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL
 - Certificación vigente de Autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de alimentos/registro sanitario.
 - Evidencia de que cuenta con un sistema certificado de purificación de agua y presentar el control de saneamiento del mismo.
 - Carta de autorización a la institución a realizar visita de inspección para ser evaluados en el presente proceso suscrita por el oferente.
 - Certificación (es) de Control de Plagas vigente emitido por el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud Pública de la(s) prestadora(s) de servicios de fumigación a su empresa en los últimos 12 meses.
 - Certificación(es) emitida(s) por la(s) prestadora(s) de Servicios de Fumigación en donde hagan constar que manejan un control efectivo de plagas, junto con la última factura, que no exceda de los (3) tres meses anteriores a la ejecución del presente proceso y asientos que confirmen y ratifiquen el debido uso a las fumigaciones del local.
 - Presentación de menú, en el cual deberá ser presentado la descripción de los refrigerios referidos en la ficha técnica.

B- Documentación técnica:

- 1) Oferta Técnica del servicio ofertado, tal como se establece en el punto 3 (De los servicios y actividades a requerir). **(NO SUBSANABLE)**.
- 2) Visita de evaluación técnica para verificar instalaciones físicas y determinar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos.
- 3) Formulario de entrega de muestra con la descripción del refrigerio a degustar.

C. Documentación para presentar Económica:

- 1) Presentación de Formulario de Oferta Económica, debidamente firmado, sellado y expresado en Pesos Dominicanos (RD\$), e incluyendo los impuestos correspondientes.
- 2) Tabla de servicios donde se detallen el monto del servicio con las especificaciones en el punto 3. Servicios y Actividades a Requerir.

8. Criterio de evaluación

Se evaluará el cumplimiento de los requisitos técnicos solicitados bajo la modalidad cumple/no cumple a aquellos oferentes que hayan entregado toda la documentación solicitada para las credenciales y oferta técnica. Luego se procederá a la evaluación por puntaje de las muestras de los almuerzos, el oferente que no alcance un puntaje de mínimo 80 puntos de la sumatoria total de los criterios establecidos para calificación, implica la desestimación de la propuesta y su no calificación para la comparación de propuesta económica en el ítem que corresponda.

El Tribunal Superior Electoral se reserva el derecho de realizar una supervisión a las instalaciones físicas de los proveedores que realicen sus propuestas a los fines de determinar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos.

Las propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad: **CUMPLE/ NO CUMPLE**.

A) Evaluación técnica

CRITERIO DE EVALUACIÓN CREDENCIALES		CUMPLE	NO CUMPLE
1	Formulario de Presentación de Oferta		
2	Formulario de información sobre el oferente		
3	Registro Mercantil.		
3	Registro de proveedor del Estado (RPE), dentro del rubro objeto de la presente contratación: 90100000. Restaurantes y catering {servicios de / comidas y bebidas).		
5	Certificación vigente de MIPYMES emitida por el Ministerio de Industria Comercio y MIPYMES, que lo acredite como Micro, Pequeña y Mediana empresa. (si aplica)		
4	Certificación al día de los pagos de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).		
5	Certificación al día de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS)		
6	Carta compromiso de entrega.		
7	Aceptación de las condiciones de pago.		
8	Resumen de Experiencia del oferente. El oferente deberá contar con experiencia de al menos tres (3) contratos u órdenes de suministros de los bienes tipo del proceso que se trata.		
9	Imagen de almuerzos realizados por ustedes.		
10	Fotografías de las instalaciones del Oferente que serán utilizadas para preparar los alimentos en las que se aprecien áreas internas (cocina, interiores de frigoríficos, almacenes, despensas, gabinetes), externas (baños para damas y caballeros, comedores), carros disponibles para uso.		
11	El Oferente deberá presentar la certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL.		
12	Certificación vigente de Autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de alimentos/registro sanitario.		
13	Evidencia de que cuenta con un sistema certificado de purificación de agua y presentar el control de saneamiento del mismo.		
14	Carta de autorización a la institución a realizar visita de inspección para ser evaluados en el presente proceso suscrita por el oferente.		
15	Certificación (es) de Control de Plagas vigente emitido por el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud Pública de la(s) prestadora(s) de servicios de fumigación a su empresa en los últimos 12 meses.		
16	Certificación(es) emitida(s) por la(s) prestadora(s) de Servicios de		



	Fumigación en donde hagan constar que manejan un control efectivo de plagas, junto con la última factura, que no exceda de los (3) tres meses anteriores a la ejecución del presente proceso y asientos que confirmen y ratifiquen el debido uso a las fumigaciones del local.		
17	Presentación de menú, en el cual deberá ser presentado la descripción de los refrigerios y catering referidos en la ficha técnica.		

PRESENTACION DE PROPUESTA DE ALIMENTOS

Los oferentes que cumplan con la evaluación legal y administrativa solicitada, deberán presentar una degustación para tres (3) personas del ítem requerido en el presente procedimiento. La fecha pautada para la degustación es el 14 de septiembre desde 08:00 A.M., hasta 02:00 PM, (el cual será coordinado después de la recepción de la oferta).

9. Criterios de evaluación de la degustación

El personal del área de compras de la institución recibirá las muestras presentadas para el proceso, sustituirá el nombre de los oferentes por una letra (ejemplo: A, B, C, etc.) y lo presentara al área competente para su evaluación, de tal manera que la evaluación a realizar sea anónima, es decir, que no sabrán cual oferente presento determinada muestra.

En el inciso Criterio de Evaluación Degustación Muestra del Catering, en una escala de puntuación de 0 a 20, donde "0" equivale a la menor y "20" la mayor en cada criterio a evaluar, con una puntuación total de 100 puntos y la mínima es de 80 puntos.

CRITERIO DE EVALUACIÓN TÉCNICA		CUMPLE	NO CUMPLE
1	Propuesta técnica de acuerdo con lo solicitado en el punto No. 3. descripción de los bienes, presentada completada		
2	visita de evaluación técnica para verificar instalaciones físicas y determinar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos.		
3	Formulario de entrega de muestra.		

En caso de que varios oferentes cumplan con la puntuación requerida, se tomara en cuenta la puntuación más alta.

CRITERIO DE EVALUACIÓN DEGUSTACIÓN MUESTRA DE CATERING		
CRITERIO	DESCRIPCIÓN	NIVEL DE CUMPLIMIENTO (0-20)
1	Visual	Consiste en el color y la forma de presentación de los alimento, conforme a lo que se establece en el punto 3 (descripción de servicio).

2	Sabor	Esta propiedad de los alimentos combina tres factores: olor, aroma y gusto; por lo tanto, su medición y apreciación son más complejas que las de cada propiedad por separado.
3	Olor	Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos.
4	Aroma	Consiste en la percepción de las sustancias olorosas y aromáticas de un alimento después de haberse puesto en la boca. El aroma es el principal componente del sabor de los alimentos.
5	Gusto	Es el sabor básico de un alimento, puede ser ácido, dulce, salado, amargo o bien puede haber una combinación de dos o más de estos. Esta propiedad es detectada por las glándulas gustativas.



Nota: Los oferentes que no presenten las muestras requeridas serán descalificados del procedimiento.

10. Criterio de evaluación de oferta económica

La evaluación económica será evaluada, sobre la base del monto del ítem ofertado en el desglose del servicio a requerir, conforme a la tabla de servicios.xlsx la cual se encuentra anexa al formulario de oferta.

Sera calificada como la más conveniente, la oferta que logre cumplir con todos los requisitos técnicos y económicos.

El oferente deberá presentar el formulario de oferta económica, el cual se encuentra disponible en nuestra página web www.tse.do.

El Formulario de Oferta Económica, tiene que estar debidamente completado, los precios deberán expresarse en dos decimales (XX.XX) y el ITBIS transparentado según aplique. Los oferentes presentarán su oferta en moneda nacional (Pesos Dominicanos, RD\$) y monto total ofertado. Es obligatorio presentar en su propuesta económica las características y especificaciones técnicas de los bienes/servicios ofertados

11. Plazo de mantenimiento de oferta

Los oferentes/proponentes deberán mantener las Ofertas por el término de 45 días hábiles contados a partir de la fecha de acto de apertura económica.

El plazo de vigencia de la oferta, requerida en este numeral, será verificado a través del Formulario de Presentación de Ofertas. Las Ofertas que no cumplan por lo menos con el plazo establecido serán eliminadas sin más trámite.

12. Criterio de adjudicación

La adjudicación se realizará a un único oferente, cuya propuesta cumplan con todos los requisitos establecidos en el presente documento y sea calificada como la más conveniente para los intereses institucionales, de conformidad con lo establecido en el artículo 26, numeral 6 del Reglamento



para las Compras de Bienes y Contrataciones de Obras y Servicios del Tribunal Superior Electoral.

13. Lugar de entrega de los servicios

Los bienes y/o servicios deberán ser entregados en las oficinas de la Sede Central del Tribunal Superior Electoral, edificio del INDHRI, Quinto piso, Av. Enrique Jiménez Moya, esq. Juan de Dios Ventura Simó, Centro de los Héroes, de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, República Dominicana.

En caso de requerir que los servicios sean entregados en un domicilio distinto al de la institución, la institución notificará en un plazo no mayor de dos (2) días calendario al oferente adjudicatario.

14. Tiempo del servicio

La duración de servicios de catering será por un periodo de tres (3) meses, contados a partir de la emisión de la orden de servicios y/o hasta agotar la totalidad de los servicios según el monto establecido en el presente proceso.

15. Modificación del cronograma de entrega.

El Tribunal Superior Electoral, como órgano de ejecución de la orden de compra y/o servicio, se reserva el derecho de modificar de manera unilateral el cronograma de entrega de la compra y/o servicio adjudicado, conforme entienda oportuno a los intereses de la institución.

Si el proveedor no supe la compra y/o servicio en el tiempo y plazo requerido, se entenderá que el mismo renuncia a su adjudicación y se procederá a declarar como adjudicatario al que hubiese obtenido el segundo (2do.) lugar y así sucesivamente, en el orden de adjudicación y de conformidad con el reporte de lugares ocupados.

16. Entregas subsiguientes.

Las entregas subsiguientes se harán de conformidad con el cronograma de entrega establecido.

Las adjudicaciones a lugares posteriores podrán ser proporcionales, y el adjudicatario deberá indicar la disponibilidad del servicio en un plazo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas, contadas a partir de la recepción de la información de solicitud que al efecto le será enviada.

17. Forma de pago

El pago será realizado contra factura sobre los servicios requeridos por la entidad contratante. La factura deberá contener una breve descripción de los servicios suministrados y cantidades.

En caso de que el adjudicatario del contrato sea una Micro, Pequeña y Mediana empresa (MIPYME) el Tribunal Superior Electoral entregará un avance inicial correspondiente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, para fortalecer su capacidad económica, contra la presentación de la garantía del buen uso del anticipo.

El TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL, notificará los resultados dentro de un plazo de cinco

(5) días hábiles a partir de la expedición del acto administrativo de adjudicación.

Para cualquier consulta o aclaración, del procedimiento en referencia, los datos de contacto son los siguientes:

Nombre: Chanel C. Abreu

Departamento: Compras y Contrataciones.

Nombre de la Entidad Contratante: Tribunal Superior Electoral.

Dirección: Av. Jiménez Moya, esquina Juan de Dios Ventura Simó, 5to piso del edificio del Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos (INDRHI), Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, Distrito Nacional.

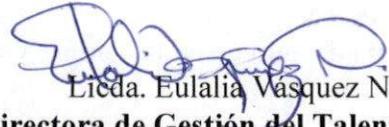
Teléfono: 809-535-0075 Ext.5086

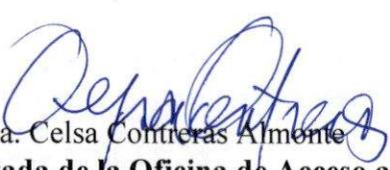
E-mail: compras@tse.do

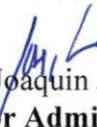
Las presentes Especificaciones Técnicas fueron aprobadas por el Comité de Compras y Contrataciones, en fecha treinta (30) de agosto de dos mil veintitrés (2023):

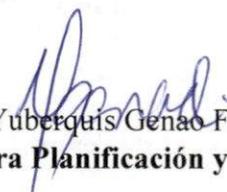

Lic. Rubén Darío Cedeño Ureña
Secretario General


Dr. Henrri Cuello Ramírez
Director Jurídico


Licda. Eulalia Vasquez Núñez
Directora de Gestión del Talento Humano


Licda. Celsa Contreras Almonte
Encargada de la Oficina de Acceso a la Información


Lic. José Joaquín Joa Figuerero
Director Administrativo


Ing. Yuberquis Genao Fernández
Directora Planificación y Desarrollo


Juez Titular Fernando Fernández Cruz
en representación del Magistrado
Ygnacio Pascual Camacho Hidalgo
Juez Presidente del Tribunal Superior Electoral