



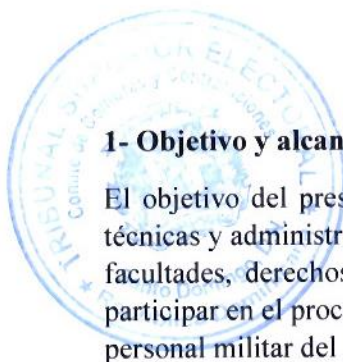
**TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**PROCEDIMIENTO DE COMPRA MENOR**  
**Núm. TSE-CCC-CM-003-2024**

**“SERVICIOS DE ALMUERZOS PARA EL PERSONAL  
MILITAR DEL TSE”.**

**Santo Domingo, Distrito Nacional**  
**marzo, 2025**



### 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 la contratación de los Servicios de almuerzos para el personal militar del TSE, con el proceso Núm. TSE-CCC-CM-03-2025.

Este documento constituye la base para la preparación de las ofertas. Si el oferente/proponente omite suministrar 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.

Este proceso cuenta con la Certificación de Fondos núm. 050/03/2025, emitida por un monto de un millón setecientos cincuenta mil pesos dominicanos con 00/100 (RD\$1,750,000.00), ITBIS incluido.

### 2. Cronograma de actividades del proceso

| Actividades                                                                                                                                     | Período de ejecución                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fecha de publicación de invitación                                                                                                              | 21 de marzo 2025                                                                                                                                  |
| Fecha límite para preguntas                                                                                                                     | 25 de marzo 2025, hasta las 12:00 P.M.                                                                                                            |
| Fecha para respuestas                                                                                                                           | 26 de marzo 2025                                                                                                                                  |
| La fecha límite para enviar oferta                                                                                                              | 28 de marzo 2025, hasta las 10:30 A.M.                                                                                                            |
| Acto de apertura de propuestas.                                                                                                                 | 28 de marzo 2025                                                                                                                                  |
| Verificación, validación y evaluación del contenido de la propuesta                                                                             | Hasta el 01 de abril 2025                                                                                                                         |
| Notificación de errores u omisiones de naturaleza subsanables                                                                                   | 02 de abril 2025                                                                                                                                  |
| Periodo de subsanación de ofertas por parte de los oferentes                                                                                    | 07 de abril 2025 hasta las 4:00 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 27 de marzo hasta el 02 de abril del 2025 desde las 8:00 A.M. hasta las 4:00 P.M.<br><b>Nota:</b><br>Se realizarán sin previo aviso. |
| Degustación                                                                                                                                     | 08 de abril 2025 hasta las 12:00 P.M.                                                                                                             |
| Adjudicación                                                                                                                                    | 10 de abril 2025.                                                                                                                                 |
| Notificación de Adjudicación                                                                                                                    | Hasta cinco (05) días hábiles después de la adjudicación                                                                                          |

### 3- Descripción de los bienes y/o servicios

Constituye el objeto de la presente convocatoria contratación de los Servicios de almuerzos para el personal militar del TSE, de acuerdo con las condiciones fijadas en la presente ficha técnica.

| Ítems | Código   | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Unidad de medida | Cantidad |
|-------|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------|
| 1     | 90101802 | <p>Servicios de almuerzos para el personal militar del TSE, durante un periodo de tres (03) meses y/o hasta agotar la cantidad contratada con una planificación o promedio de entrega diaria desde 60 hasta 80 unidades de lunes a viernes; 6 unidades los sábados y 6 unidades los domingos, para un subtotal de 3,924 y un excedente de 450 para cubrir imprevistos en caso de que sucediere; para un total general de 4,374 unidades de almuerzos.</p> <p>LA CONTRATACIÓN DEBERA SER POR UN VALOR ESTIMADO DE RD\$1,750,000.00. (impuestos incluidos).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Especificaciones en el caso de excedente: es para suplir almuerzo para el personal militar de nuevo ingreso que pueda ser beneficiario del mismo; por motivos especiales como audiencia pública, actividades y apoyo a otras dependencias.</li> <li>Especificaciones de entrega: de lunes a viernes las unidades serán entregadas en el domicilio del TSE; los sábados y domingos serán entregadas en dos localidades: a) El domicilio del TSE; b) Una localidad a determinar dentro de un radio no mayor de 10 km del domicilio del TSE.</li> </ul> <p>El servicio de alimentos podrá ser suspendido por parte del Tribunal, en cualquier momento, previa notificación por 03 veces consecutivas de inconformidad en la calidad o presentación de los alimentos contratados por parte del personal del TSE. Obligándose el TSE sólo a pagar los servicios de alimentos consumidos hasta la fecha de la notificación, la cual podrá hacerse vía correo electrónico. Es necesario remitir el menú de cada semana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cada día deberá contemplarse al menos 3 opciones que incluyan una opción de dieta para personas diabéticas y/o hipertensas.</li> <li>Cada opción deberá contemplar al menos: 1 porción de ensalada (preferiblemente ensalada de pastas o hervida, no ensalada cruda), 1 porción guarnición, 1 porción de carne o sustituto de la misma.</li> </ul> <p>El precio incluye transporte y entrega en las oficinas del TSE y en la localidad a determinar a las 11:30 a.m.</p> <p>Los alimentos deberán ser entregados empacados de forma que no se mezclen los alimentos y envueltos en papel film transparente. Los servicios deben incluir cubiertos desechables y servilletas.</p> <p>El Tribunal Superior Electoral se reserva el derecho de realizar una supervisión a las instalaciones físicas de los proveedores que</p> | Servicio         | 1        |



|                                                                                                                                                                                    |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| realicen sus propuestas a los fines de determinar las condiciones de higiene y calidad de los servicios ofrecidos, así como solicitar una degustación de los productos propuestos. |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

#### 4- 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 veintisiete (27) de marzo del año 2025.

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.

#### 5- Presentación de Propuesta/ Sobre:

Las ofertas 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. El 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-003-2025**

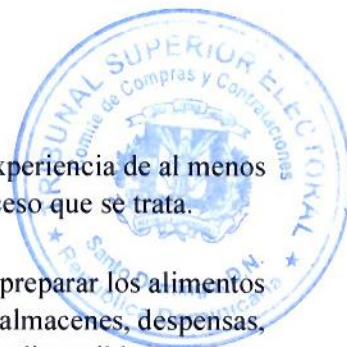
**Dirección:** Av. Jiménez Moya, esquina Juan de Dios Ventura Simó, 5to piso del edificio del Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos (INDRHI), Centro de los Héroes de Constanza, Maimón y Estero Hondo, Santo Domingo, Distrito Nacional.

**Teléfono:** 809 535-0075 ext. 5083.

#### 6- Documentación a presentar:

##### **A- Credenciales**

- Presentación de oferta.
- Información sobre el oferente.
- Registro Mercantil vigente.
- Registro de proveedor del Estado (RPE), dentro del rubro objeto de la presente contratación: **90100000 Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas).**
- 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 (03) 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.
- Presentación de menú, en el cual deberá ser presentado la descripción semanal de las opciones diarias de los almuerzos referidos en la ficha técnica.
- 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 (03) tres meses anteriores a la ejecución del presente proceso y asientos que confirmen y ratifiquen el debido uso a las fumigaciones del local.
- Documentación que evidencie el domicilio del referido centro de operaciones del oferente, el deberá estar ubicado en un radio máximo de 10 kilómetros desde el Tribunal Superior Electoral, lo cual será acreditado mediante la visita a las instalaciones y cualquier otro medio objetivo que TSE estime conveniente.

#### **B-Documentación técnica:**

- Propuesta técnica de acuerdo con lo solicitado en el punto 3 (descripción del servicio). **(NO SUBSANABLE)**.
- Formulario de entrega de muestra.
- Carta de autorización a la institución a realizar visita de inspección para ser evaluados en el presente proceso suscrita por el oferente.

**Nota:** En caso de no remitir la muestra de los almuerzos de los bienes y/o servicios ofertados se descalificará su propuesta.

#### **C- Documentación para presentar Oferta Económica:**

Presentación Formulario de Oferta Económica, 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.

## 7- Condiciones de pago

Crédito a (30) días contados a partir de la entrada de almacén o certificación de recibido conforme y la presentación de la factura con comprobante gubernamental. En ese sentido, el oferente/proponente debe aceptar esta condición, para tales fines debe indicarlo en el Formulario de Oferta Económica.

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

## 8- Criterios de evaluación

Los fines sociales del proveedor deberán ser compatibles con el objeto contractual, que sean solventes y no se encuentren en concurso de acreedores, en quiebra o proceso de liquidación, ni que sus actividades comerciales hubieren sido suspendidas; de conformidad con el artículo 4 numeral 2 y 3 del Reglamento de Compras y Contrataciones del Tribunal Superior Electoral.

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.

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

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:

| Criterio de Evaluación Credenciales |                                                                                                                                                                                     | Cumple | No Cumple |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| 1                                   | Formulario de Presentación de Oferta                                                                                                                                                |        |           |
| 2                                   | Formulario de información sobre el oferente                                                                                                                                         |        |           |
| 3                                   | Registro Mercantil, vigente.                                                                                                                                                        |        |           |
| 4                                   | 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 al día de los pagos de la Dirección General de Impuestos Internos (DGII).                                                                                             |        |           |
| 6                                   | Certificación al día de la Tesorería de la Seguridad Social (TSS)                                                                                                                   |        |           |
| 7                                   | Carta compromiso de entrega.                                                                                                                                                        |        |           |
| 8                                   | Aceptación de las condiciones de pago.                                                                                                                                              |        |           |
| 9                                   | 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. |        |           |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 10 | Imagen de almuerzos realizados por ustedes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 11 | 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.                                                       |  |  |
| 12 | El Oferente deberá presentar la certificación (vigente) BPH en Cocinas (NORDOM 646) emitida por INDOCAL.                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |
| 13 | Certificación vigente de Autorización del Ministerio de Salud Pública para manipulación y expendio de alimentos/registro sanitario.                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
| 14 | Evidencia de que cuenta con un sistema certificado de purificación de agua y presentar el control de saneamiento del mismo.                                                                                                                                                                                                                         |  |  |
| 15 | Presentación de menú, en el cual deberá ser presentado la descripción semanal de las opciones diarias de los almuerzos referidos en la ficha técnica.                                                                                                                                                                                               |  |  |
| 16 | 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.                                                                                                                                   |  |  |
| 17 | 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. |  |  |
| 18 | Documentación que evidencie el domicilio del referido centro de operaciones del oferente, el deberá estar ubicado en un radio máximo de 10 kilómetros desde el Tribunal Superior Electoral, lo cual será acreditado mediante la visita a las instalaciones y cualquier otro medio objetivo que TSE estime conveniente                               |  |  |

| 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                              | Formulario de entrega de muestra                                                                                                           |        |           |
| 3                              | Carta de autorización a la institución a realizar visita de inspección para ser evaluados en el presente proceso suscrita por el oferente. |        |           |

| Criterio de Evaluación Degustación Muestra de Almuerzo |                                                                                        |                       |                       |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Criterio                                               | Descripción                                                                            | Nivel de Cumplimiento | Nivel de Cumplimiento |
| 1. Visual                                              | Consiste en la forma como estén distribuidos los alimentos preferiblemente en empaques | 35                    |                       |



|          |                                                                                                                                                                                               |    |  |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
|          | biodegradables y el color de los alimentos.                                                                                                                                                   |    |  |
| 2. Olor  | Es la percepción por medio de la nariz de sustancias volátiles liberadas en los alimentos.                                                                                                    | 30 |  |
| 3. 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. | 35 |  |

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

Para la evaluación de las muestras a ser presentadas por los oferentes se aplicará en la evaluación de las misma, una escala de puntuación de 0 a 35, donde "0" equivale a la menor y "35" la mayor en criterio a evaluar, para una puntuación total de 100 puntos y la mínima de 80 puntos.

#### 9- Criterios de Adjudicación

La adjudicación se hará a favor de un único oferente que cumpla con las especificaciones técnicas, obtenga la puntuación más alta y sea calificada como la oferta que más convenga a la satisfacción del interés general y el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración, prevaleciendo la calidad (puntaje) sobre el precio.

Los oferentes deberán participar presentando su oferta por la totalidad del ítem y de la misma forma será la adjudicación.

#### 10- Plazo de Mantenimiento de Oferta

Los oferentes/proponentes deberán mantener las ofertas por el término de cuarenta y cinco (45) días hábiles, contados a partir de la fecha del 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 aquel establecido serán eliminadas sin más trámite.

#### 11- Tiempo y lugar de entrega

El oferente adjudicado deberá comenzar los servicios en un plazo máximo de cinco (05) días hábiles, a partir de la suscripción de la orden de servicio, la entrega de los almuerzos deberá ser en horario de 11:30 de la mañana a 12:00 del mediodía, a través de conduce firmado y sellado, luego de previa coordinación con la División de Mayordomía.

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.

**El TRIBUNAL SUPERIOR ELECTORAL**, notificará los resultados dentro de un plazo de cinco (05) 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:** Franmely Lara.

**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.5083

**E-mail:** [compras@tse.do](mailto:compras@tse.do)

Las presentes Especificaciones Técnicas fueron aprobadas por el Comité de Compras y Contrataciones, en fecha veinte (20) de marzo del dos mil veinticinco (2025):



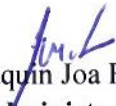
Lic. Rubén Darío Cedeño Ureña  
**Secretario General**



Dr. Henrri Cuello Ramírez  
**Director Jurídico**



Ing. Yuberquis Genao Fernández  
**Directora Planificación y Desarrollo**



Lic. José Joaquín Joa Figuerero  
**Director Administrativo**



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



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