

Términos de Referencia

Suministro de refrigerio para las capacitaciones de la Escuela Nacional de la Judicatura.

Dirigido a MiPymes

Compra menor
Marzo de 2023
Santo Domingo, Distrito Nacional

Generalidades

1. Sobre la institución

La Escuela Nacional de la Judicatura (ENJ) es una entidad adscrita al Poder Judicial, según la Ley núm. 327-98, del 11 de agosto, sobre carrera judicial, que tiene como misión la formación y capacitación de todos los jueces y servidores judiciales de la República Dominicana.

La misma está localizada en la Calle César Nicolás Penson núm. 59, en el sector de Gascue, Distrito Nacional.

Las informaciones de contacto son:

- Teléfono: 809-686-0672
- Correo electrónico: cotizaciones@enj.org
- Página web: www.enj.org

2. Objetivo

Contratación de servicios de suministro de refrigerios para las capacitaciones la Escuela Nacional de la Judicatura.

3. Fuente de los recursos para la contratación del servicio

Para la presente contratación, el presupuesto base es de novecientos cincuenta mil pesos con cero centavos (RD\$950,000.00).

Los recursos financieros disponibles para cubrir el pago de las contrataciones de los servicios de suministro de alimentos y bebidas, sujetos de estos términos de referencia, provienen del presupuesto anual asignado a la Escuela Nacional de la Judicatura, el cual es administrado de forma directa, bajo la supervisión de la Contraloría General del Poder Judicial.

4. Base legal aplicable

El procedimiento será regido por el presente término de referencia y el Reglamento de Compras y Contrataciones de Bienes, Obras y Servicios de la Escuela Nacional de la Judicatura, de fecha 27 de junio del 2000 (GAF-REGL-0001). Visto el marco legal del Sistema Nacional de Compras y Contrataciones Públicas de la República Dominicana y las buenas prácticas internacionales en materia de integridad y transparencia de adquisiciones gubernamentales.

5. Prohibiciones para contratar

No podrán participar en el presente proceso, las personas que se encuentren investidas de las prohibiciones que establece el citado Reglamento de la ENJ y el artículo 14 de la Ley núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas. En el mismo sentido, el proveedor oferente, al someter su oferta, certifica que ningún empleado o funcionario de la Escuela Nacional de la Judicatura o del Poder Judicial tiene interés pecuniario en la oferta; además, que no hay ningún acuerdo de parte de su firma con persona particular, sociedad, corporación o firma para someter varias ofertas bajo nombres distintos.

6. Generalidades de la contratación

Todas las propuestas deberán estar presentadas en el idioma español, en pesos dominicanos (RD\$), con el desglose por ítem, ITBIS incluido y un monto total que no estará sujeto a variaciones o cambios.

7. Forma de presentación documentación y entrega

La forma de presentación de la documentación que contienen las propuestas técnica y económica se realizará vía electrónica al correo cotizaciones@enj.org.

La vía de comunicación para aclaraciones durante el proceso es a través del correo electrónico cotizaciones@enj.org o puede comunicarse con el área de cotizaciones al número +1 (809) 686-0672, ext. 276 y 280.

Proceso de contratación: compra menor

8. Forma de pago

Los pagos al proveedor adjudicado se realizarán través de transferencia electrónica hacia cuenta creada en el Banco de Reservas de la República Dominicana, debidamente suministrada por el suplidor, en el plazo de treinta (30) días, a partir de la recepción conforme de las facturas emitidas.

La facturación será realizada por cada refrigerio solicitado, en base a la cantidad de raciones y especificaciones requeridas.

Los pagos realizados por la Escuela Nacional de la Judicatura no

están exentos al pago de los impuestos establecidos por la República Dominicana.

9. Descripción del servicio y especificaciones técnicas

El servicio estará bajo la coordinación y supervisión de la Gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales (GAUSG) y comprenderá lo siguiente:

1. Suministro de refrigerios divididos en dos categorías, que se irán suministrando conforme a la solicitud del área responsable. Esta solicitud se realizará con un mínimo de dos (2) días laborables de antelación.

1.1. Refrigerio regular:

- 600 refrigerios de tres bocadillos pequeños cada uno, que incluyan opciones saladas y dulces (postre), más bebida. Estos refrigerios deberán ser enviado preempacados, listos para consumir.
- A continuación, se presentan opciones generales, a fin de que el suplidor presente variedad de sabores. Estas opciones no son limitativas, el suplidor podrá cotizar otras que vayan acorde con lo requerido.

Opciones saladas	Opciones dulces	Bebidas
1. Bollito de yuca 2. Bolitas de queso 3. Croquetas 4. Empanaditas al horno 5. Mini croissant 6. Mini emparedado 7. Mini wrap 8. Pastelitos 9. Pizzitas 10. Quipe 11. Sandwichitos 12. Rollitos variados	1. Pinchitos de fruta 2. Muffin 3. Galletas 4. Deditos de novia 5. Mini churro rellenos 6. Mini Brownie 7. Shot de tres leches 8. Mini flan 9. Polvorones 10. Palmeritas	1. Jugos naturales diferentes sabores, envasados botellas plásticas en presentación de 12 onzas. 2. Jugos de frutas industrializado, de máximo 400 ml.

- Las opciones cotizadas deberán estar disponibles al momento en que se realice la solicitud de entrega.
- Los refrigerios deberán estar envasados en cajas biodegradables. Los jugos naturales deberán estar envasados en botellas de 12 onzas.
- Debe incluir una funda de hielo en cada pedido para conservar la bebida fría.
- Debe incluir transporte a las instalaciones de la Escuela.

- Servilletas desechables

1.2. Refrigerio especial:

- Cinco (5) refrigerios con requerimientos especiales para una cantidad de 50 personas cada uno.
- Este refrigerio incluirá estación líquida variada con dos opciones de jugo natural, café, agua, leche y té. Cinco opciones (dulces y saladas) a elegir entre las presentadas a continuación u otras opciones que el suplidor pueda presentar:

Opciones saladas	Opciones dulces	Bebidas	Acompañantes
1. Brioche de capresa 2. Pastelitos queso de cabra o trufado 3. Panecillos 4. Mini croissant 5. Mini pitas rellenos 6. Mini pinchos de carne 7. Mini wrap variado 8. Tarticos variados 9. Embutidos 10. Aceitunas 11. Casabitos 12. Tostaditas 13. Pan buffet.	1. Mini Brownie 2. Mouse 3. Mermeladas 4. Mini bowl de frutas 5. Yogurt con frutas y granola 6. Shots variados 7. Tarticos variados 8. Mini tiramisú 9. Mini pecan pie 10. Galletas 11. Mini cheesecakes	1. Jugos naturales diferentes sabores. 2. Café 3. Agua fría 4. Leche descremada 5. Leche de almendras 6. Leche entera 7. Agua caliente 8. Té de sobres sabores variados.	1. Mantequil la versión buffet 2. Cocoa el polvo (en dispensadores) 3. Azúcar blanca y morena.

Nota: Estas opciones no son limitativas, el suplidor podrá cotizar otras que vayan acorde con lo requerido.

- Una mesa de buffet con sus manteles y bambalinas.
- Montaje y desmontaje en las instalaciones de la ENJ.
- Dos cameros debidamente uniformados con los accesorios de protección personal necesarios.
- Dispensadores para las bebidas.
- Artículos para servir (platos, tazas, vasos, copas, cucharitas, tenedores).
- Nevera con hielo y pala para servir.
- Servilletas para coctel.
- Decoración para la mesa.

- Transporte.

10. Documentación requerida:

Documentación Legal:

- Copia actualizada del Registro Nacional de Proveedores del Estado emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas.
- Copia de la certificación 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 (vigente).
- Copia de la certificación 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 (vigente).
- Certificación de Mipymes que emite el Ministerio de Industria y Comercio y Mipymes (MICM).

Documentación técnica:

- Ficha técnica con la descripción de los servicios a prestar, incluyendo transporte y compromiso de entrega en tiempo.
- Certificación de empresas privadas o instituciones del estado, donde se exprese que ha realizado satisfactoriamente servicios similares o carta de recepción conforme de servicios (al menos 3).
- Certificaciones que avalen la calidad, sanidad e inocuidad en el manejo de alimentos y los procesos realizados. (INDOCAL, NORDOM, etc.) (al menos 1).
- Certificación de permiso o habilitación sanitaria emitida por el Ministerio de Salud Pública.
- Constancia de que la empresa cuenta con plan para el control de plagas en las instalaciones.
- Evidencia (fotos) de la presentación de los alimentos y de montajes realizados previamente.

Documentación económica:

Cotización, con el desglose por unidad de servicio, incluyendo todo lo requerido y con un monto total.

El precio cotizado deberá ser el precio total de la oferta, excluyendo cualquier descuento que se ofrezca. Los precios cotizados por el oferente que resulte adjudicatario serán fijos durante la ejecución del contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo.

11. Evaluación y presentación de ofertas Verificación y evaluación de las ofertas:

- Los bienes y/o servicios requeridos serán evaluados bajo el método de CUMPLE / NO CUMPLE, según las especificaciones técnicas establecidas y los documentos solicitados en el numeral 10. A modo de ejemplo, el esquema de evaluación será el siguiente:

Oferta	Criterio	Ponderación
1	Presentación de la oferta que cumpla con cada una de las especificaciones técnicas requeridas.	Cumple ¹
2		No cumple

- En tal virtud, para la adjudicación se tomará en cuenta aquella propuesta que, habiendo cumplido con la parte técnica, presente una cotización con el menor monto.
- Si se presentase una sola oferta, deberá ser considerada y se procederá a la adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido, se le considera conveniente a los intereses institucionales.

Firmado electrónicamente el 14 de marzo de 2023:

Ellys Coronado

Presidenta

Ricardo Tavera

Miembro

Inés Barcácel

Miembro



PODER JUDICIAL | REPÚBLICA DOMINICANA

Ellys G. Coronado Pérez

Ricardo J. Tavera Duarte

Inés G. Barcácel Arias

Documento firmado digitalmente, puede validar su integridad en el siguiente enlace:

<https://firma.poderjudicial.gob.do/inbox/app/poderjudicial/v/7f97822b-6062-4b0f-94fa-de6c576d584e>

la misma contemple todas las especificaciones técnicas aquí requeridas.

