



Términos de Referencia

“Suministro de alimentos y bebidas para el personal de la Escuela Nacional de la Judicatura”

Compra menor
6 de abril de 2022
Santo Domingo, Distrito Nacional

I. 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 alimentos y bebidas para la Escuela Nacional de la Judicatura durante un periodo de tres meses.

3. Fuente de los recursos para la contratación del servicio

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. 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.

5. Prohibiciones de contratación

No podrán participar en el presente proceso, las personas que se encuentren en las prohibiciones que establece el artículo 14 de la Ley núm. 340-06 sobre Compras y Contrataciones Públicas.

II. Proceso de contratación: compra menor

1. Cronograma de actividades

Los servicios serán prestados en el marco de la presente contratación. El Cronograma de actividades es el siguiente:

Evento	Fecha
Publicación en la página <i>web</i>	6 de abril de 2022
Envío de los términos de referencia vía correo electrónico	6 de abril de 2022
Plazo para realizar preguntas	8 de abril de 2022
Plazo para emitir repuestas a las preguntas	11 de abril de 2022
Recepción de propuestas	13 de abril de 2022 hasta las 12:00 m.
Visita a las instalaciones	18 de abril de 2022
Adjudicación de la propuesta por parte de la Comisión de Compras y Licitaciones	19 de abril de 2022
Comunicación de decisión de la Comisión de Compras y Licitaciones a los oferentes	19 de abril de 2022

2. Presupuesto base y forma de pago

El presupuesto base para el presente proceso es de novecientos noventa mil pesos dominicanos con cero centavos (RD\$990,000.00).

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 debe ser realizada semanalmente, en base a la cantidad de raciones servidas.

Los pagos realizados por la Escuela Nacional de la Judicatura no están exentos al pago de los impuestos establecidos por la República Dominicana.

3. Descripción del servicio y especificaciones técnicas

De manera enunciativa, el servicio estará bajo la coordinación y supervisión de la Gestión de Atención al Usuario y Servicios Generales y comprenderá lo siguiente:

- Almuerzo diario para 70 personas, previa presentación de menú, el cual debe incluir opciones a elegir:
- 2 opciones de ensalada
- 2 opciones de Proteínas (carne: pollo, res, cerdo y pescados)
- Opción de pastelones de carne
 - Opciones de guarnición:
 - Arroz (diferentes tipos)
 - Granos (diferentes tipos)
 - Viveres
 - Vegetales
 - Lasagna/ pastelón
- Opciones que sustituyen el plato del día
 - Diferentes tipos de sándwiches
 - Hamburguesas
 - *Hot dogs*
 - Wraps
 - Pizza
 - Ensalada César con pollo
- Personal de servicio (al menos 2) para servir los alimentos.
- Utensilios propios del servicio como:
 - Vajilla (platos llanos, hondos y de ensalada)
 - Cubertería (tenedores, cucharas y cuchillos de mesa)
 - Material gastable o cualquier otro material que sea necesario (servilletas, papel *film*)
- Transporte de los alimentos
- El proveedor se compromete a suplir las fundas y utensilios necesarios para recopilar, empacar y colocar acorde a los estándares establecidos por la ENJ en cuanto al manejo de los desechos sólidos.
- El horario para la prestación del servicio de almuerzo se realiza horario 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 más tardar a las 11:40 a. m.
- El proveedor garantizará que todo el personal asignado cumpla con los estándares de higiene en específico de las manos, manipulación de alimentos, así como de atención al cliente. Así mismo, el proveedor se compromete a tener a todo su personal asignado a las instalaciones de la ENJ, debidamente identificados y uniformados con los accesorios de protección personal necesarios tales como gorros, guantes desechables, calzado, mascarillas, redecillas y mandiles.
- La ENJ podrá realizar inspecciones y estudios microbiológicos, tanto en las instalaciones del proveedor como en la línea de servicio de la ENJ. La periodicidad de las mismas es decidida por la ENJ, quien, además, se compromete a suministrar los resultados al proveedor y cualquier decisión que se tome basada en ello.

- El proveedor debe contar con certificaciones de calidad o las otorgadas por el ministerio de salud pública, medio ambiente e instituciones responsables de la calidad de los servicios de este tipo.

El adjudicatario se comprometerá a:

- Supervisar la salud de todas las personas asignadas al servicio de alimentos y bebidas y en caso de surgir alguna enfermedad que los afecte, no permitir que laboren en la prestación del servicio hasta no superar la enfermedad.
- Suministrar los alimentos y bebidas inocuos, es decir que no provoquen enfermedades, y prepararlos en las instalaciones del proveedor, cuyas cocinas podrán ser auditadas aleatoriamente por el personal de la ENJ.
- Garantizar una adecuada presentación de los alimentos y bebidas.
- Controlar los niveles de grasa, aceite y sal de los alimentos a suministrar.
- Garantizar las temperaturas adecuadas de los alimentos preparados en sus instalaciones hasta la colocación para servir en las instalaciones de la ENJ. 60°C o más para los alimentos calientes y 4°C o menos para los alimentos fríos.
- Disponer de un menú variado con una frecuencia semanal, el mismo será revisado y validado por la ENJ este no podrá ser modificado sin previamente ser notificado por escrito.

4. 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) (si aplica)

Documentación técnica:

- Ficha técnica con la descripción de los servicios a prestar.
- 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.

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.

Además, el precio ofertado debe ser por plato y se mantendrá firme desde el momento de presentación de la oferta y, en caso de que sea elegido, durante la vigencia de la orden de compra con la Escuela Nacional de la Judicatura. Por lo anterior, no estarán sujetos a cambios por aumento en el mercado o de cualquier índole, ya sea previsible o no.

III. Evaluación y presentación de ofertas

Verificación y evaluación de las ofertas:

1. Se verificará la documentación técnica presentada en el plazo establecido en el cronograma de actividades.
2. Si hay ofertas con documentación legal (credenciales) incompletas o desactualizadas, se solicita su subsanación.
3. Serán evaluadas las ofertas que cumplan con las credenciales requeridas.
4. Se verificará que las ofertas cumplan con todos los requerimientos técnicos aquí desglosados.
5. Para la evaluación, se realizarán visitas de inspección a las instalaciones de los oferentes, a fin de verificar y hacer un levantamiento del cumplimiento de las especificaciones técnicas.
6. Para la adjudicación se tomará en cuenta aquella propuesta que, habiendo cumplido con la parte técnica y habiendo obtenido un resultado favorable en el levantamiento realizado, presente una cotización con el menor monto.
7. Si se presentase una sola oferta, deberá ser considerada y se procederá a la adjudicación, si habiendo cumplido con lo exigido en los presentes Términos de Referencia, se le considera conveniente a los intereses de la Institución.

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.

Firmado por la Comisión de Compras y Licitaciones:

Ellys Coronado
Presidenta

Ricardo Tavera
Miembro

Indhira Baré
Miembro