

LICITACIÓN PÚBLICA No. 2008LN-000035-85001

"CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

La Proveduría del Tribunal Supremo de Elecciones recibirá ofertas hasta las **10:00 horas del día 07 de mayo de 2008**, para la concesión de instalaciones públicas para servicio de soda, según se detalla a continuación:

OBJETO DE LA LICITACION

Esta licitación tiene por objeto la concesión del área que se indicará dentro de las instalaciones del T.S.E. para la prestación de servicios de soda y comedor, concretamente en el local dispuesto por la institución, ubicado en la sede del Tribunal en calle 15 avenidas 1 y 3.

Esta concesión no constituirá inquilinato, derecho de llave, ni otro beneficio distinto del objeto señalado.

A. CONDICIONES ESPECIFICAS

1. USO DEL LOCAL Y OTROS

1.1. El Tribunal Supremo de Elecciones concederá un área de 401 M2. para la prestación de los servicios de soda y comedor. Asimismo, el Tribunal aportará el equipo y mobiliario (bajo inventario) que se detalla en el anexo No. 2 de este cartel, la energía eléctrica, y agua, bienes que deberán utilizarse única y exclusivamente para el cumplimiento de la prestación del servicio y no podrán destinarse para fines personales u otros que no tengan relación con el servicio. Lo anterior deberá ser considerado en todo momento por el adjudicatario para la determinación de los precios que proponga.

1.2. El gas propano, correrá por cuenta del concesionario, el cual deberá aportar además el menaje de cristalería, loza, cubiertos, manteles, servilletas y demás utensilios que requiera para el cumplimiento de su labor, los cuales deben ser de buena calidad y estar en buen estado, así como los productos indispensables para cafetería y soda o las eventuales recepciones. Será absoluta y total responsabilidad del concesionario prestar vajilla, vasos o cubiertos, cuando se le requieran alimentos para

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 2 de 17

llevar, por lo que queda a absoluta discreción del concesionario, utilizar vajilla desechable en los casos en que así sea requerido.

1.3. El mantenimiento preventivo y correctivo de dichos bienes correrá por cuenta del adjudicatario y será responsabilidad de este último reponer aquellos que por deterioro intencional, mal uso o descuido así lo ameriten, debiendo el concesionario –en los casos indicados- correr con los gastos de mano de obra y repuestos. En todo caso, deberá presentar un cronograma semestral del mantenimiento preventivo programado para los equipos del TSE, sin embargo de previo a toda acción por concepto de reparación o reposición, no solo deberá rendir el informe pertinente y obtener la autorización del caso del Organo Fiscalizador, sino que también deberá llevar un registro de lo actuado. El Tribunal asumirá los costos de reposición de sus bienes cuando los daños se deban al desgaste normal por el transcurso del tiempo.

1.4. El local no podrá ser destinado por el adjudicatario a una actividad diferente de la atención del servicio de soda-comedor, mismo que se prestará a los empleados de la Institución, sus acompañantes, personas que colaboran con el Tribunal en actividades específicas y usuarios de los servicios que brinda el Tribunal. Por su parte, el T.S.E. se reserva el derecho de hacer uso del mismo en cualquier momento, previa comunicación por escrito en cada oportunidad.

1.5. Por razones de conveniencia y seguridad, la manipulación y transporte de mercancías, materiales, productos alimenticios, mobiliario y equipo deberá ser realizada en la forma y por las vías de acceso que se le indique al concesionario.

2. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

Entre otras obligaciones el concesionario cumplirá con las siguientes:

2.1. Atender adecuadamente el servicio de soda y comedor en el edificio del Tribunal Supremo de Elecciones, para los funcionarios, colaboradores y público en general.

2.2. El servicio deberá prestarse en forma regular y no suspenderlo salvo fuerza mayor o justa causa debidamente comprobada.

2.3. El contratista no podrá subcontratar parcial ni totalmente la realización de los servicios encomendados, ni ceder total o parcialmente el contrato, a menos que cuente con la autorización del Tribunal, previo informe estimatorio del órgano fiscalizador.

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 3 de 17

2.4. Prestar el servicio necesario y la cooperación que le solicite el T.S.E. cuando éste ofreciere alguna recepción, sin perjuicio de que se disponga subcontratar para ese fin a otras personas físicas o jurídicas.

2.5. Suscribir y mantener actualizada una póliza de seguro que cubra posibles daños a los bienes y lesiones a las personas con ocasión de la prestación de los servicios de soda. Asimismo deberá mantener vigente, durante el período de contrato, una póliza de riesgos del trabajo que protega a sus empleados.

2.6. Pagar el monto correspondiente a las patentes o permisos respectivos (municipales, salubridad, etc) que correrán por su parte para su debido funcionamiento.

2.7. Asumir las compras y el pago de los productos para elaboración de los alimentos, también el pago del gas propano utilizado.

2.8. Suministrará el menaje de cocina que se requiera para la prestación del servicio, mismo que deberá ser porcelanizada en lo que se refiere a tazas y platos, los vasos de vidrio y los cubiertos de material inoxidable.

2.9. Mantener actualizada la nómina de sus empleados con indicación de sus calidades, atestados y experiencia, la cual podrá ser requerida en cualquier momento por el Tribunal. El concesionario, en caso de sustitución de su personal, de previo a reemplazarlo deberá demostrar al Órgano Fiscalizador que el sustituto cuenta como mínimo con similares atestados y perfil del que propuso a la hora de resultar adjudicatario.

2.10. Velar porque cada trabajador, en estricto ajuste a las regulaciones que exige el Ministerio de Salud para el funcionamiento de establecimientos de esta índole, vista apropiadamente, porte el carné o gafete de identificación correspondiente y se conduzca de modo afable y respetuoso. De igual manera, que la persona encargada de la caja no tenga -por motivos de higiene- función alguna relacionada con la manipulación de alimentos.

2.11. Deberá hacerle frente a las responsabilidades provenientes de las relaciones de trabajo obrero-patronal, de las relaciones civiles y penales y de cualquier índole, que se susciten y originen entre el concesionario y sus trabajadores, entre el primero, con terceros o cualquier otra persona física o jurídica, con motivo de la ejecución contractual del concurso público, eximiendo de ello en su totalidad al Tribunal Supremo de Elecciones.

2.12. El concesionario debe aportar a la Unidad de Recursos Humanos en forma mensual y por lo que dure el contrato, copia de la planilla de su personal presentada

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr

San José, Costa Rica

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 4 de 17

ante la C.C.S.S. debidamente sellada como recibida, así como el recibo debidamente cancelado, donde claramente se demuestre que quienes brindan el servicio en el Tribunal como producto de la presente contratación, se encuentran debidamente incluidos y al día en dicha planilla.

2.13. El concesionario está en la obligación de aumentar la cantidad del personal, cuando de esto dependa garantizar la calidad, eficiencia y prontitud requerida para la prestación del servicio.

2.14. El contratista deberá contar con los servicios de un profesional en nutrición que realice al menos dos visitas a la semana medio tiempo cada día (al menos dos visitas de 4 horas cada una por semana y durante los tiempos de preparación de los alimentos), el cual se deberá encargar de que los ciclos de menús sean estandarizados en los pesos y que se estén cambiando regularmente. Estos menús serán balanceados con las cantidades correspondientes de fibra, proteínas, vitaminas y minerales, procurando beneficiar la salud de todos los consumidores. Por otra parte, el nutricionista estará encargado de realizar la inspección de calidad de todos los alimentos y supervisará la preparación de los mismos, de tal forma que se cumplan con todas las normas de nutrición, higiene y protección de alimentos. El nutricionista deberá preparar un informe mensual con todos los pormenores acerca de las evaluaciones, sus resultados y recomendaciones, así como estadísticas que se generen producto de las inspecciones que efectúe. El concesionario deberá remitir mensualmente este informe a la Unidad de Recursos Humanos, junto con sus observaciones, comentarios o descripción de las acciones que se han realizado o se tiene planeado ejecutar.

2.15. En el caso de que el concesionario disponga brindar vacaciones a sus empleados, deberá garantizar que el servicio no se verá afectado, reponiendo al personal que se encuentre de vacaciones en caso necesario.

2.16. El concesionario deberá presentar lo siguiente:

- Un Plan de manejo de los desechos.
- Un Plan de orden y limpieza.
- Un plan de control de roedores o fumigación.

2.17. El adjudicatario quedará obligado a utilizar los implementos especiales que demuestren al usuario que se le está sirviendo la porción de alimento idónea.

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 5 de 17

2.18. El concesionario se compromete a cumplir con todas las disposiciones consignadas en el Decreto Ejecutivo N. 19479-S "Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público" y sus reformas.

3. PRERROGATIVAS DEL TSE

3.1. El Tribunal Supremo de Elecciones se reserva el derecho de realizar pruebas microbiológicas y de otra índole a los alimentos en el momento que lo considere necesario. Los resultados de las pruebas se pondrán en conocimiento del concesionario. En caso de que se detecten problemas en las mismas, se le solicitará al adjudicatario tomar las medidas correctivas pertinentes. La Institución coordinará la realización de nuevas pruebas que demuestren el cumplimiento de las medidas correctivas y en este caso corresponderá al concesionario el pago de las mismas.

3.2. El cierre de la soda o cualquier otro impedimento para que funcione, originada por el atraso en el pago de impuestos u otro tipo de pagos que el adjudicatario adeude a la Administración Tributaria u otras instancias, o por la clausura por parte del Ministerio de Salud en virtud de no contar o tener al día los permisos correspondientes, o por cualquier otra razón con responsabilidad del concesionario, faculta al Tribunal para hacer efectiva la garantía de cumplimiento y declarar resuelto el contrato.

4. DISPOSICIONES DE SEGURIDAD, SALUD E HIGIENE

4.1. El prestatario deberá acatar las disposiciones que sobre seguridad industrial e higiene dicten las autoridades competentes y el propio Tribunal. En todo caso, será responsable de obtener, mantener vigente y colocar en un lugar visible, el respectivo permiso sanitario para el funcionamiento del servicio.

4.2. El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de limpieza, orden y conservación, tanto las instalaciones como los bienes que se pongan bajo su cuidado, los que además estarán sujetos, como mínimo, a un inventario anual. La limpieza del local y la del área de cocina correrá única y exclusivamente por su cuenta. Por lo tanto, el Organo Fiscalizador podrá ejercer en cualquier momento la supervisión y comprobación tanto de la limpieza como del mantenimiento del equipo.

4.3. El concesionario se compromete a contratar por su cuenta los servicios de fumigación de las instalaciones de la soda, la cual deberá realizar al menos tres veces al año, sin demérito de lo que al efecto indica el Decreto Ejecutivo N. 19479-S "Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público", con la finalidad de evitar el ingreso de todo tipo de insectos o roedores al área de comidas. Copia de la

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 6 de 17

documentación, confrontada con la original, deberá presentarse al Organo Fiscalizador luego de realizada cada fumigación.

4.4. En cuanto a los ventanales del local, quien resulte adjudicatario se comprometerá a su limpieza por el interior de los mismos, mientras que por su exterior, corresponderá al Tribunal de acuerdo con sus posibilidades.

4.5. No debe utilizarse equipos o utensilios de conservación, elaboración y consumo de alimentos que sean o tengan partes de plomo, cadmio, cobre, zinc u otros elementos que reaccionen químicamente con los alimentos. La cocción de los alimentos deberá ser realizada preferiblemente con ollas y utensilios de acero inoxidable.

5. DEL PERSONAL DE CONCESIONARIO

5.1. Entre el personal del concesionario y el Tribunal no existirá relación laboral alguna, por lo que el Tribunal queda exonerado de todo tipo de responsabilidad civil y/o penal y de cualquier otra índole que se suscite entre el concesionario y sus empleados o con terceros o cualquier persona física o jurídica con ocasión de la ejecución del contrato.

5.2. El personal deberá vestir un uniforme que los distinga durante el horario de servicio, ajustándose a las regulaciones que sobre el particular disponga el Ministerio de Salud, como podría ser el uso de delantal, gorro, redecilla para el cabello, etc. En casos necesarios, el concesionario proporcionará botas de hule para realizar labores de limpieza, guantes desechables y cubre bocas, cuando se requiera.

5.3. El nutricionista con que deberá contar el concesionario deberá ser un profesional con grado de licenciatura -cuya condición académica y experiencia deberán demostrarse oportunamente mediante documento idóneo- para que durante la ejecución del contrato brinde permanentemente asesoramiento respecto de la elaboración de menús.

5.4. En caso de que el contratista requiera los servicios de varios ayudantes de cocina, deberá aportar su currículum con indicación expresa de los cursos recibidos acerca de manipulación y preparación de alimentos, cursos de cocina, lugares y fecha donde laboró como ayudante de cocina.

5.5. En cuanto a la higiene personal se exigirá que los empleados del concesionario acaten la siguiente normativa:

- Cabello: Caballeros con pelo corto. Deberán hombres y mujeres utilizar todo el cabello dentro de la gorra.

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr

San José, Costa Rica

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 7 de 17

-
- Uñas: Damas y caballeros bien recortadas y limpias.
 - Caballeros bien rasurados.
 - Alhajas: Ningún tipo de reloj ni alhajas (anillos, aretes, cadenas o collares, pulseras, etc.) durante el período de operación del servicio.
 - Otros: Se prohíbe fumar dentro de las instalaciones. Se prohíbe masticar chicle o comer durante la ejecución de cualquier trabajo.
 - Por otra parte se debe utilizar un vocabulario apropiado y un trato respetuoso y cordial no solo con el público sino con el mismo personal de la soda.

6. PRESTACION DEL SERVICIO (HORARIO)

Los servicios en la soda se prestarán bajo el sistema de Baño María estilo Bufete todos los días laborables de la Institución, de las 6:30 a las 15:00 horas, en forma continua. Dicho horario podrá ser variado cuando las necesidades del T.S.E. así lo requieran.

7. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

El Departamento de Recursos Humanos ejercerá el control y supervisión del contrato. Este departamento es el responsable ante el Tribunal de velar por el fiel cumplimiento del contrato y de solicitar las correcciones necesarias al concesionario, así como recomendar al Superior la aplicación de las sanciones o que se inicien los procesos correspondientes ante los incumplimientos que presente el concesionario. La prestación del servicio comenzará a partir de la orden de inicio que dará este departamento, una vez refrendado el contrato por parte de la instancia correspondiente de la Contraloría General de la República.

8. DE LOS ALIMENTOS:

- 8.1. Independientemente de que se califiquen únicamente los cuatro platillos indicados en el primer parámetro de calificación, los oferentes deberán presentar adicionalmente una lista de platillos denominados "plato del día", cíclicos y nutritivamente balanceados, con sus respectivos precios, los cuales no podrán exceder del 50% del mayor precio cotizado para cada uno de los mencionados

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr

San José, Costa Rica

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 8 de 17

"casados"; siendo que para la fijación de todos los precios se tomará en consideración el aporte institucional en cuanto al local y el equipo se refiere.

8.2. El adjudicatario mantendrá durante la vigencia del contrato la variedad de platillos. Además deberá agregar a la lista otro refresco natural sin azúcar así como el agua fría.

8.3. Se deberá ofrecer azúcar dietético tanto para el personal como para el público en general.

9. PRECIOS

Los precios deberán exhibirse a todos los usuarios. Los empleados de la institución gozarán de un precio acorde con los bienes y servicios que la institución aportará. Asimismo, deberá indicar de forma clara y precisa los impuestos que afectan a los precios ofrecidos, conforme a lo dispuesto por la Ley No. 7472, Ley de Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor, en caso de que no sean indicados se tendrán como incluidos, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 25 del Reglamento General de Contratación Administrativa.

9.1-) El servicio de soda se prestará a los empleados de la Institución, sus acompañantes, colaboradores especiales debidamente identificados y público en general, pero serán sólo los primeros, así como los colaboradores debidamente identificados, los que gocen de un precio preferencial. En el caso de que el T.S.E. decida contratar los servicios de alimentación al concesionario cuando ofreciere alguna recepción, éste quedará obligado a ofrecerlos a los precios oficiales para empleados y colaboradores.

9.1.1.-) El concesionario deberá contar con facturas timbradas u otro mecanismo autorizado por la Dirección General de Tributación Directa, como por ejemplo tiquete de caja detallado por compra efectuada, con el objeto de que en todo momento esté en capacidad de emitir los comprobantes de ley a los usuarios o interesados.

9.1.2.-) Los precios de los productos alimenticios elaborados por el concesionario, no podrán ser variados ni modificados sin previa autorización del Tribunal, para lo cual deberá dirigir una solicitud de reajuste motivada al Organó Fiscalizador, para que se haga del conocimiento del T.S.E.

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr

San José, Costa Rica

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 9 de 17

9.2-) Para aquellos productos en los que el concesionario actúa como revendedor, tales como: confites, galletas, chocolates, helados, bebidas gaseosas, etc., sus precios deberán fijarse con base en los márgenes de utilidad permitidos por ley. En este caso, el respectivo concesionario deberá mantener y exhibir en todo momento la lista de precios y la documentación idónea que permitan verificar la razonabilidad del precio al consumidor.

10. PLAZO DE LA CONCESION

El plazo de concesión será de un año, pero podrá ser prorrogado por períodos iguales si ninguna de las partes comunica por escrito lo contrario a la otra con un mes de antelación, el plazo máximo de la concesión no podrá ser superior a cinco años. Sin embargo, el Tribunal podrá en cualquier momento revocar la concesión cuando lo estime necesario para la mejor satisfacción del interés público, en cuyo caso, notificará al concesionario con un mes de anticipación.

11. REUNIÓN DE ACLARACIONES

Los interesados en participar en este concurso deberán asistir a la única reunión de aclaraciones, que se celebrará en el local donde se ubica la soda, es decir, en el edificio del T.S.E., sita en avenidas 1 y 3 calle 15, a las **14:00 horas del día 23 de abril de 2008**. La asistencia a esta reunión es obligatoria y requisito fundamental para la presentación de la oferta, para lo cual se extenderá un comprobante que deberá adjuntarse como parte de la misma.

B. CALIFICACION Y ADJUDICACION

Una vez determinado por la Proveduría del Tribunal Supremo de Elecciones que las ofertas cumplen con los aspectos legales y técnicos, se dispondrá su calificación de acuerdo con los criterios y metodología de evaluación que se detallan seguidamente:

CRITERIOS DE EVALUACION Y METODOLOGIA

1.- Precio de los productos.....	60%
2.- Experiencia del administrador.....	10%
3.- Experiencia del cocinero.....	10%
4.- Experiencia del ayudante de cocina.....	10%
5.- Experiencia nutricionista.....	10%
Total.....	100%

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr

San José, Costa Rica

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 10 de 17

La asignación del porcentaje anterior se hará utilizando las siguientes fórmulas:

1.- Precio

Se refiere al precio de los platillos para el personal.

A la oferta que presente el precio más bajo de los platos ofrecidos, entre las elegibles se le asignarán los 60 puntos para el factor precio.

El puntaje por factor precio se determinará por medio de la siguiente fórmula:

$$\% \text{obtenido} = \frac{\text{Monto ofrecido por la oferta de menor precio.}}{\text{Monto ofrecido por la oferta a calificar}} \times 60$$

OBSERVACION: Para efectos de calificación, única y exclusivamente se evaluará el precio ofrecido para los empleados de la institución de los siguientes platos:

- a-) Casado con bistec.
- b-) Casado con chuleta de cerdo.
- c-) Casado con filete de pescado.
- d-) Casado con pollo.

Dichos platos deberán estar compuestos por los siguientes alimentos debidamente preparados:

- ⇒ 150 gramos de arroz blanco.
- ⇒ 150 gramos de frijoles rojos o negros.
- ⇒ 110 gramos de ensalada verde (repollo, tomate, vinagre y olores)
- ⇒ 1 bistec de res de 135 gramos, ó
- ⇒ 1 chuleta de cerdo de 110 gramos, ó
- ⇒ 1 filete de pescado de 135 gramos, ó
- ⇒ 1 Muslo de pollo frito o asado de 250 gramos.
- ⇒ 100 gramos de picadillo de verduras solas (papa, vainica, y plátano verde) 220 gramos en caso de que el picadillo cuente con carne molida)
- ⇒ 90 gramos de plátano maduro (1/2 unidad sin freir).

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr
San José, Costa Rica

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 11 de 17

-
- ⇒ 2 unidades de tortilla (30 gramos).
 - ⇒ 300 cc de refresco natural.

Se hace la aclaración de que la calificación se hará por el promedio de los cuatro precios de los platillos indicados y no por el precio individual ofrecido para cada uno de ellos.

2.- Experiencia del Administrador(a)

Se deberán presentar constancias donde se establezca la experiencia acumulada en el tipo de actividad objeto de contratación, con indicación cuando menos de: nombre del lugar donde se prestó el servicio, tiempo de prestación del mismo, promedio de personal atendido diariamente, nombre de la persona encargada de fiscalizar dichos servicios y su número de teléfono. Así también deberá presentar una declaración jurada de que los datos relacionados con la experiencia son ciertos y veraces.

La experiencia corresponderá exclusivamente a quien ejerce la administración de la soda, deberá indicarse en años y se calificará de la siguiente manera:

Menos de 1 año.....	1 punto
Mayor o igual a 1 pero menos de 5 años.....	3 puntos
Mayor o igual a 5 pero menos de 10 años.....	7 puntos
Mayor o igual a 10 años.....	10 puntos

3.- Experiencia del cocinero(a)

Se deberá presentar currículum del(a) cocinero(a) propuesto(a), con indicación de los cursos recibidos acerca de manipulación y preparación de alimentos, cursos de cocina y lugares donde ha trabajado en labores de cocina. Así también deberá presentar una declaración jurada de que los datos relacionados con la experiencia son ciertos y veraces.

La experiencia corresponderá exclusivamente a quien ejerce la labor de cocinero (a) en jefe, deberá indicarse en años y se calificará de la siguiente manera:

Menos de 1 año.....	1 punto
Mayor o igual a 1 pero menos de 5 años.....	3 puntos
Mayor o igual a 5 pero menos de 10 años.....	7 puntos
Mayor o igual a 10 años.....	10 puntos

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr
San José, Costa Rica

4.- Experiencia del ayudante de cocina

Se deberán presentar constancias donde se establezca la experiencia acumulada en el tipo de actividad objeto de contratación, con indicación cuando menos de: nombre del lugar donde se prestó el servicio, tiempo de prestación del mismo, nombre de la persona encargada de fiscalizar dichos servicios, y su número de teléfono. Así también deberá presentar una declaración jurada de que los datos relacionados con la experiencia son ciertos y veraces.

La experiencia corresponderá exclusivamente a quien ejerce las labores de ayudante de cocina y deberá indicarse en años. Se asignarán dos (2) puntos hasta un máximo de diez (10) puntos, por cada año de experiencia demostrada. Menos de un año no se asignará ningún puntaje.

5.- Experiencia del (a) Nutricionista

Se deberán presentar constancias donde se establezca la experiencia acumulada en el tipo de actividad objeto de contratación, con indicación cuando menos de: nombre del lugar donde se prestó el servicio, tiempo de prestación del mismo, nombre de la persona encargada de fiscalizar dichos servicios, y su número de teléfono. Así también deberá presentar una declaración jurada de que los datos relacionados con la experiencia son ciertos y veraces.

La experiencia deberá indicarse en años. Se asignarán dos (2) puntos hasta un máximo de diez (10) puntos, por cada año de experiencia demostrada en labores propias de nutrición. Menos de un año no se asignará ningún puntaje.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de existir empate en el puntaje final, luego de la evaluación de las ofertas, la selección de la oferta adjudicataria para los ítems que presenten esta condición se realizará mediante el siguiente procedimiento de exclusión:

Entre las que presenten igual puntaje se escogerá aquella de menor precio del plato del día (el promedio).

De existir empate en el precio del plato del día (el promedio), se escogerá la que presente la mayor experiencia.

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 13 de 17

C. CONDICIONES GENERALES

1) Las ofertas deberán presentarse en sobre cerrado en la Proveduría del Tribunal Supremo de Elecciones antes de la hora prevista en este cartel para su apertura, con una leyenda en su exterior que indique: Proveduría del T.S.E. Licitación Pública No. 2008LN-000035-85001: "Concesión de Instalaciones Públicas para Servicio de Soda", fecha y hora de vencimiento.

2) Las ofertas deberán presentarse en original y tres copias todas debidamente firmadas por quien tenga suficiente poder para ello, y deberán estar acompañadas por un timbre de doscientos colones (¢ 200.00) del Colegio de Profesionales en Ciencias Económicas de Costa Rica y uno de veinte colones (¢ 20.00) de la Ciudad de las Niñas.

3) Los precios cotizados lo serán en números y letras con indicación coincidente entre estos. El oferente deberá presentar un desglose de la estructura del precio junto con un presupuesto detallado de los elementos que lo componen.

4) La vigencia de la oferta no podrá ser inferior a los 60 días hábiles.

5) Cada oferta deberá estar respaldada con una garantía de participación por un monto de ¢100,000.00 (cien mil colones exactos) que deberá ser presentado en la Proveduría del Tribunal Supremo de Elecciones, antes de la hora de apertura de ofertas, y deberá contar con una vigencia de 60 días hábiles a partir de la fecha indicada en este cartel para recepción de ofertas. Las garantías de participación podrán ser retiradas ocho días posteriores a la firmeza del acto de adjudicación, la del adjudicatario será entregada hasta la constitución de la garantía de cumplimiento que se menciona en la condición siguiente.

6) Quien resulte adjudicatario rendirá una garantía de cumplimiento por un monto de ¢400,000.00 (cuatrocientos mil colones exactos) cuya vigencia será igual al plazo contractual. En caso de prórroga del contrato, el concesionario se compromete a renovar la vigencia de la garantía.

7) Dichas garantías deberán ser rendidas conforme a las modalidades dispuestas en el artículo 42 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa y se aclara que **no se aceptarán cheques que no sean certificados o de gerencia**. Podrán depositarse en la cuenta N^o 132062-9 del Banco de Costa Rica,

8) Esta contratación se formalizará en un contrato que el adjudicatario se compromete a firmar dentro de los 5 días hábiles siguientes a la firmeza del acto de adjudicación, momento en el cual se debe contar con la garantía de cumplimiento y aportar las

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr

San José, Costa Rica

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 14 de 17

especies fiscales correspondientes. La vigencia del contrato será de un año prorrogable por períodos iguales hasta un máximo de cinco años. En caso de prórroga deberá también prorrogarse la garantía de cumplimiento indicada y aportarse las especies fiscales correspondientes.

9) Se les recuerda la obligación de cumplir con las disposiciones de la Ley General de Contratación Administrativa y su Reglamento. Asimismo, de conformidad con la Directriz N° 01-2002 34 del Presidente de la República y los Ministros de la Presidencia y de Trabajo, publicada en La Gaceta No. 39 del 25 de febrero del 2002, es deber ineludible de los cocontratantes cumplir estrictamente las obligaciones laborales y de seguridad social, y en tal virtud es deber aportar la certificación que compruebe que se encuentra al día en el pago de las cuotas obrero patronales, sin perjuicio de la declaración jurada que cada oferente debe rendir sobre el particular. Asimismo deberá presentar una declaración jurada que indique que no lo afectan las prohibiciones contenidas en los artículos 22 y 22 bis de la Ley de Contratación Administrativa y que se encuentra al día en el pago del impuesto sobre bienes inmuebles, Ley No. 7509 y de la renta Ley No. 3173 del 12 de agosto de 1963.

**Lic. Allan Herrera Herrera
Proveedor a.i.**

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provts@tse.go.cr

San José, Costa Rica

ANEXO N° 1

MENUS

Dentro de los menús semanales deberá contarse por lo menos con los productos que se detallan:

- Para el Desayuno:

- -Café
- -Té (en bolsita)
- -Gallo Pinto
- -Huevos fritos, revueltos
- -Jugo de naranja natural o en cajitas de 250 cc.
- -Yogurt natural y de diferentes sabores
- -Fruta natural variada
- -Natilla.
- -Pan blanco e integral
- -Tostadas de pan cuadrado
- -Emparedados de queso blanco, amarillo, jamón, carne, "gallos" variados, y empanadas de queso, frijol y de carne.

- Para el Almuerzo:

- -Arroz blanco y preparado (con pollo, con cerdo, tipo cantonés etc.)
- -Frijoles rojos o negros
- -Ensaladas de vegetales mixta, y frías
- -Consomés y sopas variadas
- -Carnes rojas en diferentes cortes
- -Carnes blancas (pollo frito, en salsa, asado y pescado en filete)
- -Fruta natural variada
- -Postres, al menos de dos tipos diferentes
- -Gelatina
- -Helados (en cono o en cajitas)
- -Refrescos naturales variados
- -Refrescos gaseosos.

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 16 de 17

- Para la tarde:

- -Café
- -Leche
- -Té
- -Refrescos naturales variados y gaseosos
- -Repostería dulce y salada
- -Emparedados diversos (carne, queso, jamón) en pan cuadrado y de baguette
- -Hamburguesas
- -Empanadas de queso, frijol, carne
- -Galletas

Departamento de Proveduría

Tels. 287-5626, 287-5625, 222-1266, Fax: 256-6351, E-mail: provkse@tse.go.cr
San José, Costa Rica

**TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES
PROVEEDURIA**

Licitación Pública 2008LN-000035-85001

CONCESION DE INSTALACIONES PUBLICAS PARA SERVICIO DE SODA"

Página 17 de 17

ANEXO 2

EQUIPO APORTADO POR EL T.S.E.

CANTIDAD	DESCRIPCION
1	Barra de autoservicio que consta de 5 muebles modulares (1 dispensador de azafates y cubiertos, 1 mesa con baño maría para alimentos calientes, 1 mesa para alimentos fríos, 1 mesa dispensadora de cafetería y refresquera, 1 mesa para cajera y 1 riel de tráfico.)
1	Cámara de refrigeración de 50 pies marca OMEGA.
1	Horno de convección marca VULCAN
1	Cocina a gas de 6 quemadores marca Servigás.
1	Cafetera eléctrica de 3 compartimientos, dos tanques de tres galones y uno de doce galones.
1	Procesador de alimentos marca Robot.
1	Dispensador de refrescos marca JET SPRAY de 3 tanques.
1	Licuada industrial marca Waring.
36	Mesas para soda
123	Sillas para soda
1	Congelador vertical de 18 pies
1	Triturador de desperdicios
1	Horno de microondas industrial
1	Freidor industrial
1	Equipo de mesas de trabajo en acero inoxidable que consta de (6) mesas: dos (2) de cuatro niveles y cuatro (4) de dos niveles, y dos fregaderos.