



## LICITACIÓN PÚBLICA 2013LN-000006-85001

### "CONCESION DEL ESPACIO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE SODA EN LAS OFICINAS CENTRALES DEL TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES"

La Proveduría Institucional del Tribunal Supremo de Elecciones, recibirá ofertas digitales hasta las **10:00 horas del día 21 de Junio 2013**, para la Licitación Pública número 2013LN-000006-85001, denominada: **"CONCESION DEL ESPACIO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE SODA EN LAS OFICINAS CENTRALES DEL TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES"**.

La oferta deberá aportarse vía digital mediante el sistema Comprared y utilizando la "firma digital", según el procedimiento para la presentación de Oferta Digital de la Dirección General de Administración de Bienes y Contratación Administrativa. <https://www.hacienda.go.cr/rp/manuales/Manual%20oferta%20digital%20%20proveedor%20comercial.pdf>

#### 1) Objeto contractual

El objeto contractual es la concesión del espacio para la explotación del servicio de soda-comedor en la sede central del Tribunal Supremo de Elecciones y brindar el servicio a los funcionarios, a las personas que asisten a eventos de capacitación organizados o auspiciados por la Institución y los particulares o usuarios que ingresan al Tribunal para la realización de diferentes tramites institucionales.

El servicio será brindado en el local dispuesto para este fin por un plazo de un año, prorrogable por tres periodos iguales de un año y hasta un máximo de cuatro años (48 meses).

**Examen previo de las instalaciones.** Antes de someter su oferta, el participante podrá visitar las instalaciones donde se ubica la soda comedor el día **04 de Junio del año en curso a las 10:00 horas**, con la finalidad de conocer sobre el alcance del servicio y pormenores, examinar las especificaciones relacionadas con éste e informarse plenamente del carácter y extensión del servicio, así como de las condiciones de espacio, equipo y mobiliario.

**SUPERVISIÓN E INICIO DEL SERVICIO:** El Departamento de Recursos Humanos fungirá como contraparte técnica, así como órgano fiscalizador que representa al Tribunal Supremo de Elecciones, que ejercerá el control y supervisión del contrato. Este Departamento es el responsable de velar por el fiel cumplimiento del contrato y de solicitar las correcciones necesarias al concesionario, así como de comunicar al Departamento de Proveeduría, que se inicie los procesos correspondientes ante los incumplimientos que presente el concesionario, ante el órgano competente.

## II) Admisibilidad

- a) La Administración verificará el día de la apertura, mediante los medios electrónicos dispuestos para este fin, que el oferente, sea persona física o jurídica, se encuentre inscrito como patrono o trabajador independiente y al día con el pago de las obligaciones de la Caja Costarricense de Seguro Social (CCSS), al día con el pago de FODESAF y del Impuesto a las Sociedades, en este último caso cuando se trate de Personas Jurídicas.

En caso de presentarse morosidad o exista algún inconveniente con las páginas electrónicas de consulta, esta Administración prevendrá al oferente para que en el lapso de 2 días hábiles presente la certificación que pruebe su estado al día con dichas obligaciones. Si no atiende la prevención y persiste la morosidad se declarará inadmisibles las ofertas.

- b) No se admiten a concurso las ofertas que incumplan con las condiciones legales y las especificaciones técnicas solicitadas.
- c) **Garantía de Participación:** Previo a la apertura de las ofertas y de conformidad con lo indicado en el artículo 33 de la Ley de la Contratación Administrativa, los oferentes deberán depositar en el Departamento de Contaduría institucional, una garantía de participación por un monto fijo de ₡100.000,00 (cien mil colones exactos).

La Garantía de Participación tendrá una vigencia mínima de sesenta (60) días hábiles contados a partir de la fecha de apertura de las ofertas y será devuelta dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la firmeza en vía administrativa del acto de adjudicación, excepto la de aquel que resulte adjudicatario, la cual se retendrá hasta la rendición de la Garantía de Cumplimiento y que se satisfagan las demás formalidades conducentes a asegurar el cumplimiento del contrato.

Si el adjudicatario no rindiere la Garantía de Cumplimiento a satisfacción del Tribunal Supremo de Elecciones, éste podrá disponer de la Garantía de Participación. Lo anterior, sin perjuicio del cobro de daños y perjuicios que pudiera corresponder.

En caso de presentarse un recurso en contra de la adjudicación, o que el respectivo adjudicatario no rindiere la garantía de cumplimiento, los oferentes que desearan conservar su interés legítimo en la licitación, deberán mantener,

y si fuera del caso prorrogar, la vigencia de sus ofertas y sus garantías hasta tanto la adjudicación, o readjudicación, si procede, no adquiera firmeza en vía administrativa, o se declare desierto el concurso.

- d) La experiencia mínima del oferente (persona física o jurídica) debe ser de 8 años en actividades de soda, cafetería o restaurante. Se debe aportar declaración jurada que demuestre su experiencia en este tipo de servicios.
- e) Asimismo, y a fin de respaldar la experiencia positiva en el manejo del servicio solicitado, el oferente deberá aportar al menos tres cartas que indique el desempeño favorable en la administración y/o explotación del servicio en instituciones públicas o privada(s) y con capacidad de brindar el servicio al menos a 300 personas por día. Deberá indicarse también el fiel cumplimiento a las obligaciones contraídas en el contrato. Las cartas deberán ser de servicios brindados en los últimos 8 años (sea del 2005 en adelante).
- f) El oferente deberá presentar conjuntamente con su oferta, lo siguiente:
  - Un Plan de manejo de los desechos.
  - Un Plan de orden y limpieza.
  - Un plan de control de roedores o fumigación.

### III) **Presentación de la oferta.**

- a) De conformidad con el artículo 63 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa (en adelante RLCA), se permite únicamente la presentación de ofertas "vía electrónica" mediante el sistema CompraRED 2.0, la cual deberá contar con la "firma digital" de quien tenga poder para ello, de lo contrario la oferta será inadmisibile.

El procedimiento para la presentación de oferta digital será el establecido por la Dirección General de Administración de Bienes y Contratación Administrativa del Ministerio de Hacienda, visible en la siguiente dirección:

<https://www.hacienda.go.cr/rp/manuales/Manual%20oferta%20digital%20-%20proveedor%20comercial.pdf>

- b) Quien o quienes participen en esta contratación, sean personas físicas o jurídicas, se comprometen al fiel cumplimiento de las especificaciones establecidas en este pliego de condiciones, en la Ley de la Contratación Administrativa No. 7494-95 y su Reglamento General y demás normas jurídicas que regulan esta materia.
- c) Deberá cancelar el monto correspondiente al **timbre de ₡200,00** (Doscientos colones exactos) del Colegio de Profesionales en Ciencias Económicas (Ley 7105). Este timbre podrá ser cancelado en la cuenta electrónica del Colegio, cuenta corriente Banco de Costa Rica en colones número 001-0281016-6, bajo el concepto "Pago de timbres CPCECR" e indicar el número de esta Licitación Pública. Deberá anexar a la oferta digital el comprobante de dicho pago.

- d) Deberá aportar timbre de ₡20,00 (Veinte colones exactos) de La Ciudad de Las Niñas (Ley 6496), debidamente cancelado y adjunto a la oferta digital. Deberá sellarlo con los sellos de la empresa oferente e identificarlo con el nombre y número de la presente Licitación. Deberá anexar dicho documento de forma escaneada a la oferta.
- e) El oferente, estará **obligado** a describir de forma completa y precisa, las condiciones propias del servicio que se compromete a brindar, no se aceptará la reiteración textual de las características técnicas descritas en el Pliego de Condiciones, cuyo cumplimiento se presume. La empresa o persona participante deberá ajustarse a las condiciones y especificaciones técnicas que se detallan más adelante.
- f) Los oferentes podrán concurrir a través de cualquiera de las formas de representación contenidas en el artículo 18 del R.L.C.A.
- g) La vigencia de la oferta deberá ser igual ó mayor a 60 días hábiles a partir de la apertura de las ofertas.
- h) **Garantía comercial:** El oferente deberá garantizar la calidad del servicio y los alimentos durante todo el plazo contractual, en caso de resultar adjudicatario, asegurando a la Administración que dicha garantía se aplicará en el caso de los alimentos en condiciones normales de uso, almacenamiento y manipulación, además de la excelencia en la atención al cliente.
- i) El plazo de ejecución correrá a partir del día siguiente a la fecha que indicará el órgano fiscalizador mediante la respectiva notificación.
- j) El oferente en la cotización deberá indicar el desglose del precio debiendo presentar los precios unitarios, con las disposiciones estipuladas en los artículos 25, 26, 27 y 52 del RLCA.
- k) Los precios deberán ser ciertos y definitivos, sin perjuicio de eventuales revisiones. Se cotizará la oferta libre de tributos. Se debe indicar el monto total de la oferta, en números y letras coincidentes, en caso de no serlo, se tomará como real el precio indicado en letras.
- l) El oferente deberá declarar bajo la fe de juramento y entendidos de las sanciones con que la ley castiga los delitos de Perjurio y Falso Testimonio (artículos 311 y 316 del Código Penal) que:
- Que se encuentra al día en el pago de todo tipo de impuestos nacionales y municipales. (Art. 65 inciso a) del RLCA)
  - Que no le alcanza ninguna de las prohibiciones que prevén los artículos 22 y 22 bis de la Ley de Contratación Administrativa (Art. 65 inciso b del RLCA).
- m) Si se trata de una Sociedad Anónima, Colectiva, en Comandita o de Responsabilidad Limitada, el oferente deberá acompañar con su propuesta una certificación emitida por la Sección Mercantil del Registro Público o por un

Notario Público en la que se indique lo siguiente

- La naturaleza y propiedad de sus cuotas y acciones. Si las cuotas y acciones fueren nominativas y éstas pertenecieren a otra sociedad, deberá igualmente aportarse certificación pública sobre la propiedad de las acciones de esta última. La certificación deberá ser emitida por la Sección Mercantil del Registro Público o por un Notario Público, con vista en el libro de accionistas de la sociedad, con no más de tres meses de expedida a la fecha de apertura, siempre que no haya sufrido modificación alguna.
  - Asimismo, en dicha certificación se indicará la personería que legitime al firmante de la plica para actuar en forma conjunta o separada en nombre de su representada.
- n) **Lugar de entrega:** El contratista deberá prestar el servicio en el lugar en que se encuentra instalada la soda comedor en la sede central del TSE.
- o) **Órgano Fiscalizador:** Como Órgano Fiscalizador se designa al Jefe del Departamento de Recursos Humanos o quien le sustituya en sus ausencias temporales o permanentes.

#### IV) **CONDICIONES ESPECIALES**

##### *SOBRE EL PERSONAL QUE PRESTARÁ EL SERVICIO*

- a) El oferente debe especificar claramente en este punto de su oferta, que en caso de resultar adjudicatario, el Tribunal queda libre de toda responsabilidad obrero patronal, como consecuencia de esta contratación, en lo que se refiere a los empleados del concesionario.

El concesionario y su personal no tendrán ningún tipo de relación laboral con el Tribunal, ya que es responsabilidad exclusiva del concesionario la contratación de su personal y el pago de los derechos y extremos laborales de sus trabajadores. Por estas razones el Tribunal queda exonerado de todo tipo de responsabilidad civil y/o penal y de cualquier otra índole, que se susciten y originen entre el concesionario y sus trabajadores a causa de la relación laboral que se dará entre el primero y sus empleados, o 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.

- b) El concesionario debe presentar al Departamento de Recursos Humanos en forma mensual y por lo que dure el contrato, copia de la planilla de su personal presentada 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 la Tribunal como producto de la presente contratación, se encuentran debidamente incluidos y al día en dicha planilla.

- c) El concesionario debe tomar y mantener, por la duración de la contratación, una póliza de riesgos del trabajo que cubra a su personal empleado en la prestación del servicio. El órgano fiscalizador podrá solicitar la documentación relativa a la póliza durante la ejecución del contrato en el momento que se estime necesario.
- d) El concesionario deberá contar entre su personal con un administrador, un cocinero, un cocinero auxiliar y demás personal necesario para atender adecuadamente la demanda del servicio. En caso de que la contratista requiera los servicios de varios ayudantes de cocina, deberá aportar el 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. Con respecto a los cursos recibidos, deberá presentar las fotocopias correspondientes.
- e) 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.
- f) El concesionario, o su representante oficialmente nombrado ante la Institución, deberá permanecer en las instalaciones durante la prestación del servicio, tanto durante el desayuno como durante el almuerzo. El administrador podrá fungir también como representante del concesionario.
- g) El administrador tendrá la obligación de planear, organizar y controlar la totalidad del servicio bajo su entera responsabilidad. Deberá declarar bajo fe de juramento que cuenta con al menos una experiencia comprobable de 5 años en administración de sodas y/o restaurantes de instituciones públicas y público en general.
- h) El concesionario 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 variando 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, para ser remitido ante el órgano fiscalizador, un reporte 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 al Departamento de Recursos Humanos, junto

con sus observaciones, comentarios o descripción de las acciones que se han realizado o se tiene planeado ejecutar.

- i) La experiencia mínima del profesional con grado de Licenciatura en Nutrición deberá ser de al menos 5 años brindando servicios en nutrición, y el mismo tiempo de estar incorporado al Colegio Profesional respectivo. Se deberá aportar constancias de años de experiencia emitida por el patrono actual o anterior. Asimismo, aportar copia certificada de título universitario, y del documento que demuestre la incorporación al colegio de profesionales respectivo.
- j) La experiencia mínima del cocinero debe ser de 5 años. Se deberá aportar constancias de años de experiencia emitida por el patrono actual o anterior. La información se puede complementar con copia de los títulos que lo acrediten para esa labor o copia de los títulos por asistencia a seminarios de actualización
- k) La experiencia mínima del auxiliar de cocina debe ser de 2 años. Se deberá aportar constancias de años de experiencia emitida por el patrono actual o anterior. La información se puede complementar con copia de los títulos que lo acrediten para esa labor o copia de los títulos por asistencia a seminarios de actualización.
- l) 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, lo que previamente debe informar al órgano fiscalizador mediante la presentación de los atestados que logren demostrar la experiencia obtenida así como los cursos específicos recibidos por el personal temporal.
- m) En el caso de que el personal del concesionario se incapacite, deberá inmediatamente reponer al personal durante el plazo que dure la incapacidad de tal forma que se garantice que el servicio no se verá afectado, lo que previamente debe informar al órgano fiscalizador mediante la presentación de los atestados que logren demostrar la experiencia obtenida así como los cursos específicos recibidos.
- n) Cada vez que el concesionario contrate personal temporal o bien sustituya al que ha contratado, deberá comunicarlo en forma escrita al órgano fiscalizador y aportar todos los documentos necesarios que demuestren la experiencia obtenida y los cursos específicos requeridos.
- o) El concesionario debe mantener actualizada una nómina de sus empleados, con indicación de sus calidades, atestados y experiencia, la cual le podrá ser requerida en cualquier momento.
- p) El concesionario deberá remover de la prestación del servicio a cualquier persona, que no se conduzca debidamente, sea incompetente o incumpla

cualquiera de las condiciones de su competencia, según lo establecido en el contrato.

- q) En casos de remoción de personal, el contratista asume las responsabilidades laborales correspondientes.
- r) El concesionario capacitará a su personal en el manejo de los equipos y las normas de higiene y seguridad de cada uno de éstos, así como de las normas de seguridad y políticas propias del TSE, lo que deberá informarlo por escrito al órgano fiscalizador.
- s) El concesionario deberá suministrar a su personal los uniformes completos en excelentes condiciones y en perfecto estado de limpieza, constituido por:
  - Gorras desechables o redecillas que cubran todo el cabello.
  - Gabacha de color claro.
  - Enagua o pantalón de color claro en el caso de las mujeres y pantalón para los hombres.
  - Delantal de color claro de tela para el despacho.
  - Delantal impermeable de color claro, para los empleados que desempeñan labores de preparación, lavado, carga y descarga de alimentos.
  - Zapatos cerrados de color acorde con el uniforme, con suela antideslizante.
- t) El uniforme será obligación llevarlo siempre y deberá lavarse y cambiarse todos los días y estar en perfectas condiciones, ajustándose a las regulaciones que sobre el particular disponga el Ministerio de Salud. En casos necesarios, el concesionario proporcionará botas de hule para realizar labores de limpieza, guantes desechables y cubre bocas, cuando se requiera.
- u) Asimismo y como parte del uniforme todo el personal deberá contar con una placa o carné de identificación que indique su nombre.

#### *DISPOSICIONES DE SALUD, SEGURIDAD E HIGIENE*

- a) El concesionario deberá acatar las disposiciones que sobre seguridad e higiene dicten las autoridades competentes y el propio Tribunal. En todo caso, será responsable de obtener y mantener vigente y en un lugar visible el permiso sanitario correspondiente para el funcionamiento del servicio.
- b) El concesionario tramitará el correspondiente permiso sanitario de funcionamiento, una vez que quede en firme la adjudicación e inicie el servicio.
- c) El concesionario debe velar porque cada uno de sus trabajadores vista apropiadamente, en estricto ajuste a las regulaciones que exige el Ministerio de Salud para el funcionamiento de establecimientos de ésta índole.



- d) 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.
  - Uñas: Damas y caballeros bien recortadas y limpias.
  - Caballeros bien rasurados.
  - Alhajas: Ningún tipo de reloj ni alhajas (anillos, aretes, cadenas o collares, pulseras, piercieng, 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, el personal contratado por el concesionario debe utilizar un vocabulario apropiado y un trato respetuoso y cordial no solo con el público sino también con el mismo personal de la soda.
- e) Se deberá mantener en las instalaciones del servicio de alimentación, un botiquín de primeros auxilios, según dicta la Ley de Riesgos del Trabajo y tomar todas las medidas del caso cuando ocurra un accidente.
- f) En caso de ocurrir un accidente laboral al personal del concesionario, será responsabilidad absoluta de éste, trasladar al accidentado para su atención, al centro médico más cercano.
- g) 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 establecidas por la institución.
- h) La persona encargada de la caja no deberá manipular alimentos.
- i) 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.
- j) El concesionario será responsable de cualquier forma de intoxicación individual o colectiva que resulte imputable a él y deberá consecuentemente asumir los daños y perjuicios que tal hecho hubiere ocasionado.
- k) El Tribunal 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 harán de conocimiento al concesionario. En caso de que se detecten problemas en las mismas, se le solicitará al concesionario 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.
- l) El concesionario se compromete a contratar por su cuenta los servicios de

fumigación de las instalaciones de la soda y efectuar la fumigación al menos tres veces al año, sin demérito de lo que al efecto indica el Decreto Ejecutivo No. 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, quedando bajo su responsabilidad la contratación de este servicio. Copia de la documentación, la cual debe ser confrontada contra la original, deberá presentarse al órgano fiscalizador luego de realizada cada fumigación.

*USO DEL LOCAL, EQUIPO, MOBILIARIO, LIMPIEZA Y OTRAS  
DISPOSICIONES*

- a) El Tribunal Supremo de Elecciones concederá un área de 401 m<sup>2</sup> 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 de este cartel, la energía eléctrica, teléfono interno 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 contratado. Lo anterior deberá ser considerado en todo momento por el oferente para la determinación de los precios que proponga.
- b) El concesionario tendrá la responsabilidad de suplir el resto del equipo y mobiliario que fuere necesario para brindar el servicio en forma adecuada y oportuna, para lo cual deberá enviar nota al órgano fiscalizador en donde indique la marca, modelo, serie, etc., del equipo a fin de inscribirlo como equipo del concesionario. Deberá informar previamente al órgano fiscalizador si requiere retirar alguno de los bienes de su propiedad para efectos de coordinar la salida del mismo.
- c) El local no podrá ser destinado por el concesionario a una actividad diferente al objeto del contrato (atención del servicio de soda-comedor), mismo que se prestará al personal de la institución, sus acompañantes, personas que colaboran con el Tribunal en actividades específicas y usuarios de los servicios que brinda el Tribunal. No obstante, el concesionario podrá hacerlo en el caso de que participe en una contratación de servicio de alimentación que esté realizando el Tribunal y que resulte adjudicatario en la misma. Asimismo, el Tribunal se reserva el derecho de hacer uso de las instalaciones de soda-comedor en cualquier momento; previa comunicación en cada oportunidad. Por su parte el concesionario deberá prestar el servicio necesario y cooperación que solicite el Tribunal, cuando ese ofreciere alguna recepción, sin perjuicio de se disponga subcontratar para este fin a otras personas físicas o jurídicas.
- d) La concesión del servicio no genera ningún derecho de llave en favor del concesionario (a título precario) y deberá atender adecuadamente en espacio

especificado para el personal que labora en la institución, personal colaborador con el Tribunal y público en general, razón por la cual el servicio deberá prestarse en forma regular y no suspenderlo, salvo en casos de fuerza mayor o justa causa debidamente justificada.

- e) El concesionario no deberá ceder ni subcontratar total o parcialmente la prestación del servicio o el contrato que le fue adjudicado, a menos que cuente con la autorización del Tribunal, previo informe estimatorio del órgano fiscalizador. Si así lo hiciere, el Tribunal procederá a rescindir el respectivo contrato por incumplimiento.
- f) El concesionario será el responsable de suministrar los cilindros portátiles o en su defecto el cilindro estacionario de gas LP. Además es responsabilidad del concesionario el solicitar los cilindros portátiles o el estacionario a una empresa encargada del suministro del gas, que se encuentre a derecho con la normativa que rige esta materia.
- g) El gas propano correrá por cuenta del concesionario para lo cual deberá apegarse a la tubería de alimentación y accesorios que se encuentran instalados o bien las que se llegaren a instalar, en virtud de las disposiciones existentes en lo que a seguridad humana se refiere, razón por la cual el o los cilindros de Gas LP deben ser acordes con las tuberías y accesorios instalados o que se llegaren a instalar. Durante el proceso de cambio del o los cilindros portátiles o el llenado de un cilindro estacionario se deberá seguir el protocolo institucional establecido. Será responsabilidad del concesionario informar al órgano fiscalizador cualquier anomalía que se presente en el sistema de tubería y/o sus accesorios.
- h) Será responsabilidad del concesionario, por incumplimiento del protocolo de seguridad institucional establecido, el daño que sufra algún elemento del sistema instalado para la alimentación del Gas LP y por ende deberá repararlo y/o cambiarlo, según corresponda.
- i) En caso de que algún equipo sufra un desperfecto por mal uso (sea este del Tribunal o de la propiedad del concesionario) y no pueda ser reparado, el concesionario estará en la obligación de reponer dicho equipo, todo ello con el propósito de no afectar la prestación del servicio.
- j) El concesionario deberá aportar la cristalería, loza, cubiertos y servilletas de papel, así como todo aquel utensilio o productos que se requiera para cumplir con las condiciones de este cartel, así como los 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 llevar, por lo que queda a absoluta discreción del concesionario, utilizar vajilla desechable en los casos en que así sea

requerido.

- k) El concesionario se compromete a mantener en perfecto estado de limpieza, orden y conservación, tanto el local 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. 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. Por lo tanto, el órgano fiscalizador podrá ejercer en cualquier momento la supervisión y comprobación tanto de la limpieza como del mantenimiento del equipo.
- l) El equipo, mobiliario y trampa de grasa que la Institución le suministre al concesionario deberá conservarlo en perfecto estado de funcionamiento y en esas condiciones deberá devolverlo al Tribunal al vencer el plazo del contrato o cuando este fuere declarado resuelto, salvo el deterioro y desgaste normal que sufra por el uso.
- m) El cuidado y mantenimiento (preventivo y correctivo) de los bienes indicados en el Anexo (no incluye mesas y sillas) estará a cargo y correrá por cuenta del concesionario. Será responsabilidad de este último de reponer aquellos que por deterioro intencional, mal uso o descuido así lo ameriten, debiendo -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 órgano 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.
- n) Suscribir y mantener actualizada una póliza de seguro por responsabilidad civil de al menos ¢ 5,000,000.00 (cinco millones) que cubra posibles daños a los bienes y lesiones a las personas con ocasión de la prestación de los servicios de soda.
- o) Pagar el monto correspondiente a las patentes o permisos respectivos (municipales, salubridad, etc) que correrán por su parte para su debido funcionamiento. Para ello deberá cubrir el costo correspondiente a los estudios de aguas residuales necesarios para obtener el permiso de funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud, el cual debe ser elaborado por un laboratorio acreditado y cumplir con los requerimientos establecidos en el Decreto Ejecutivo No. 33601-MINAE-S "Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales". La toma de las muestras de agua deberá llevarlas a cabo en coordinación con el órgano fiscalizador, a quien,

cada seis meses deberá entregarle fotocopia del Análisis de las Aguas Residuales efectuado por un laboratorio acreditado, Reporte Operacional, consumo de agua por mes y copia del permiso de funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud.

- p) Asumir las compras y el pago de los productos para elaboración de los alimentos, también el pago del gas propano utilizado.
- q) 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 concesionario adeude a la Administración Tributaria u otras instancias, o por la clausura por parte del Ministerio de Salud debido a no tener 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.

#### *SOBRE EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN*

- a) El concesionario debe comprometerse a cumplir con todas las disposiciones consignadas en el Decreto Ejecutivo No. 19479-S "Reglamento de los Servicios de Alimentación al Público" y sus reformas.
- b) Independientemente de que se califiquen únicamente los cuatro platillos denominados "**casados**" e indicados en el segundo 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 "**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. Estos precios operaran para las personas indicadas en el punto I de este cartel, con excepción del público en general (particulares o usuarios).
- c) El concesionario 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.
- d) Se deberá ofrecer azúcar dietético tanto para el personal como para el público en general.
- e) El concesionario ofrecerá el servicio todos los días laborales del año en el Tribunal, bajo el sistema de "baño maría" estilo bufete. Los días laborales del año son todos los días de lunes a viernes excepto los días feriados, asuetos y las vacaciones colectivas que se otorguen a los funcionarios, salvo en épocas especiales, lo que le será informado oportunamente a efectos de tomar las previsiones del caso. Los horarios, según el tipo de comida serán los

siguientes:

**TIEMPO DE COMIDA**  
**DESAYUNO**  
**ALMUERZO**

**HORARIO**  
**7:00 a.m. a 10:00 a.m.**  
**11:15 a.m. a 02:00 p.m.**

- f) El órgano fiscalizador podrá modificar el horario anteriormente establecido en caso de ser necesario, previa comunicación al concesionario.
- g) El servicio de alimentación atenderá aproximadamente las siguientes cantidades de usuarios según tiempo de comida:

<b>Desayuno</b>	<b>Almuerzo</b>
<u>130 usuarios</u>	<u>170 usuarios</u>

Estas cifras no implican que el Tribunal asegure un mínimo o un máximo de usuarios, se brindan como referencia para los oferentes potenciales. Los oferentes potenciales podrán visitar las instalaciones de la soda-comedor a efectos de observar y estimar la cantidad de clientes actuales.

- h) La alimentación se distribuye mediante una barra de autoservicio, que permite al usuario seleccionar lo que desea, pero ello no impide que el concesionario, a su juicio, también lo preste a través del "sistema de salonero".
- i) Dentro de los menús semanales deberá contarse al menos con los productos que se detallan a continuación:

**Para el Desayuno:**

- Café
- Leche
- 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
- Queso blanco y/o frito
- Emparedados de queso blanco, amarillo, jamón, carne, gallos de salchichón, y empanadas de queso, frijol, pollo y de carne.

**Para el almuerzo:**

- Arroz blanco y preparado (con pollo, con cerdo, tipo cantonés, etc.)
- Frijoles rojos o negros
- Consomé y sopas variadas
- Carnes rojas en diferentes cortes y preparaciones
- Carnes blancas (pollo frito, en salsa, asado y filet de pescado)
- Fruta Natural variada
- Postres, al menos dos tipos diferentes
- Guarnición (2 opciones)
- Plato del día (3 opciones)
- Ensalada de vegetales mixta y fría
- Fresco natural (2 opciones)
- Pan o tortilla
- Agua embotellada.

**Para la tarde:**

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

j) En cuanto al plato del día se ofrecerán tres alternativas diarias para escoger. Todos los días se ofrecerá como mínimo una carne en trozo (roja o blanca) y 2 platos compuestos, ó 2 carnes en trozo y 1 plato compuesto.

k) Las siguientes preparaciones se pueden incluir como plato compuesto, sin detrimento de que se puedan considerar otras no mencionadas en esta lista:

- Sopas
- Pastas
- Pasteles-Lasagnas
- Arroces (cantonés, con atún, con carne, con pollo, jardinero)
- Preparaciones con huevo
- Preparaciones a base de vegetales (almuerzos, chiles rellenos, etc.)
- Canelones con carne, queso, etc.
- Chilasquilas de pollo

- Frijoles con cerdo
- Garbanzos con carne
- Lentejas con carne

El arroz que se ofrecerá diariamente será blanco. Se exigirá que se utilice arroz con una calidad mínima de 90% grano entero. Como alternativa adicional se podrá ofrecer arroz integral.

Se ofrecerá frijoles rojos o negros todos los días, los cuales serán de primera calidad.

Se deberá ofrecer guarniciones a base de vegetales, tubérculos o raíces. También plátano maduro, el cual se preparará en diferentes formas (fritos, asados, horno, sancochado, miel).

Se deberá disponer diariamente de pan y/o tortilla.

- l) Todos los días se ofrecerán como mínimo dos opciones de refresco natural, el cual se preparará a base de fruta fresca o pulpas de fruta. Al menos una de las opciones se deberá ofrecer también sin azúcar. Es importante señalar que el refresco se puede hacer utilizando agua o bien leche pasteurizada de marca comercial reconocida. Los refrescos a base de leche deberán ofrecerse al menos dos veces por semana. No se autoriza el uso de bebidas artificiales tales como sirope.
- m) **Casado**: Se deberá ofrecer todos los días un plato que se denominará "**casado**", que conste de seis guarniciones que se detallan a continuación: porción de arroz blanco, porción de frijoles (negros o rojos), porción de carne (blanca o roja), guarnición vegetal ó ensalada, plátano maduro (frito, horneado o sancochado) y refresco natural.

Las cantidades de cada porción serán las siguientes:

▪ Arroz blanco	150 g
▪ Frijoles	100 g
▪ Carne (bistek o molida)	135 g
▪ Carne (chuleta de cerdo)	150 g
▪ Carne (filet de pollo)	150 g
▪ Carne (pechuga de pollo)	150 g
▪ Carne (muslo de pollo)	150 g
▪ Carne (filet o chuleta de pescado)	150 g
▪ Carne (mano de piedra)	100 g
▪ Ensalada	120 g
▪ Guarnición vegetal	120 g
▪ Plátano maduro	50 g
▪ Refresco natural	250 cc



Se deberá ofrecer diariamente al menos tres tipos de "**casados**", uno con carne roja, otro con carne blanca y pescado. El casado debe ser cíclico en cuanto al tipo y preparación de las carnes, ensaladas, guarnición vegetal y plátano maduro. En cuanto a este último, cíclicamente se deberá ofrecer frito, horneado o sancochado.

- n) El responsable de la planificación del menú es el concesionario o administrador junto con el profesional en nutrición.
- o) El concesionario quedará obligado a utilizar los implementos especiales (cucharones y/o cucharas de medida) que demuestren al usuario que se le está sirviendo la porción de alimento estipulada en el cartel.
- p) Queda totalmente prohibida la venta, distribución, propaganda y consumo de cigarrillos y licores dentro de la soda. El contratista deberá exhibir un rótulo en lugar visible del local, con la prohibición indicada y mantener estricta vigilancia sobre el cumplimiento de esta disposición.
- q) La institución podrá realizar encuestas o estudios para medir el nivel de satisfacción con el servicio que se presta en la soda. Los resultados que se desprendan de la encuesta deberán ser tomados en cuenta por el concesionario y constituirán un importante insumo para el órgano fiscalizador a fin de recomendar la aprobación de las prórrogas del contrato.

#### *PRECIOS DE ALIMENTOS*

- a) Los precios de los alimentos deben exhibirse a todos los usuarios y serán fijos e invariables a partir del inicio del servicio, sin perjuicio de la aplicación del mecanismo de reajuste de precios autorizado por la Contraloría General (fórmula autorizada por la Contraloría General de la República). Todo reajuste en los precios deberá solicitarse con la debida anticipación ante el Departamento de Contaduría, quien tramitará lo que legalmente corresponda. Todos los reajustes de precios que se soliciten deben tramitarse por los mecanismos de ley existentes, en estricto apego con los cambios en los índices de precios al consumidor que se encuentren vigentes al momento de la variación.
- b) Los empleados de la institución gozarán de un precio especial acorde con los bienes y servicios que la institución aportará. 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.

- c) 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.
- d) Los precios de los productos alimenticios elaborados por el concesionario, no podrán ser variados ni modificados sin previa autorización, para lo cual deberá dirigir una solicitud de reajuste motivada al Departamento de Contaduría.
- e) 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.
- f) El precio del "plato del día" deberá ser único, independientemente del tipo de carne, plato combinado, ensalada, guarnición, e independientemente de la forma o tipo de preparación de los alimentos.
- g) Para efectos de calificación, se deberá definir el precio de cada producto de una lista detallada más adelante en el apartado de evaluación. Se entiende que en esta lista (visible en el apartado VIII de este cartel) no estarán todos los productos que ofrecerá el concesionario y que el precio preferencial para funcionarios del T.S.E. que el oferente defina en esta lista será tomado en consideración o como referencia para la definición de precios de los productos que no están en la lista, es decir, no deberá existir precios desproporcionados con los que el oferente defina en la lista anteriormente mencionada.
- h) El concesionario, sea persona física o jurídica, deberá contar con facturas timbradas u otro mecanismo autorizado por la Dirección General de la Tributación Directa, con el objeto de emitir en todo momento los comprobantes de ley a todos los usuarios. En el comprobante se detallará el nombre y el precio de cada producto, así como el precio total.
- i) El concesionario debe exhibir todos los días las preparaciones que se ofrecerán en ese día en particular y su respectivo precio tanto del plato como por porción, la ubicación del monto a cancelar por cada uno de ellos debe, en la medida de lo posible, estar lo más cercano al producto.

V) *GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO*

- a) Dentro de los (5) cinco días hábiles siguientes, contados a partir de la fecha en que quede en firme la adjudicación, el adjudicatario, deberá rendir una garantía de cumplimiento equivalente a ₡400.000,00 (cuatrocientos mil colones exactos).
- b) La garantía de cumplimiento tendrá una vigencia de dos meses adicionales a los doce meses de la concesión del objeto del servicio. En caso de prórroga del contrato, el concesionario se compromete a renovar la vigencia de la garantía. La garantía será devuelta dentro de los ocho días hábiles siguientes al vencimiento de la vigencia señalada siempre y cuando la administración tenga por definitivamente recibido a satisfacción el objeto del contrato.
- c) Esta Garantía tiene como propósito asegurar la correcta ejecución del contrato según las cláusulas de la presente licitación y de lo ofrecido expresamente por el adjudicatario en su propuesta.
- d) En caso de rendir la garantía de cumplimiento en efectivo, deberá aportar el número de licitación para que la Contaduría emita dos comprobantes, un original para el adjudicatario para que posteriormente solicite la devolución correspondiente, y una copia que el adjudicatario debe entregar en la Proveeduría. En el caso que sea en colones, puede hacer el depósito en la cuenta N° 001-0132062-9 del Banco de Costa Rica y cuando se trate de dólares, puede hacer el depósito en la cuenta No. 100-02-000-621441, del Banco Nacional de Costa Rica, en cualquier caso, debe presentar el recibo emitido por el banco en la Contaduría (Área de Tesorería) para que esta a su vez emita los comprobantes indicados en este punto.
- e) En el caso de aportar la garantía en una modalidad distinta al efectivo, deberá presentar el documento original y una fotocopia, la Contaduría emitirá dos comprobantes, el original es para el adjudicatario y una copia es para adjuntarle la fotocopia del documento de garantía para que el adjudicatario los entregue en la Proveeduría.

VI) *DERECHOS Y PRERROGATIVAS DEL TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES*

- a) El Tribunal Supremo de Elecciones se reserva el derecho de verificar si la información brindada por el oferente se ajusta a la realidad.
- b) La oferta será rechazada cuando presente un precio inaceptable según el Reglamento de Contratación Administrativa.

## VII) **SANCIONES**

En caso de incumplimiento de las diferentes cláusulas del presente cartel, por incumplimiento de las normas o procedimientos institucionales o por el incumplimiento de uno o varios de los siguientes aspectos que se detallan a continuación, se aplicará una sanción económica del 1% por cada aspecto incumplido, porcentaje que se aplicará sobre la garantía de cumplimiento, hasta un máximo de un 25%, momento en el cual se tendrá por definitivo el incumplimiento contractual:

### **MULTAS**

- a) Por encontrarse el personal sin vestir el uniforme completo, conforme a lo establecido en este cartel.
- b) Por no encontrarse el administrador durante la prestación de los servicios.
- c) Por realizar sustituciones de personal sin la debida comunicación al órgano fiscalizador.
- d) Por encontrarse que se preparan alimentos para fines ajenos al objeto de esta contratación.
- e) Por encontrarse personal laborando en el TSE, después de que el órgano fiscalizador haya solicitado a la empresa adjudicataria su sustitución.
- f) Por detectarse que el contratista no tiene debidamente asegurado al personal a través de CCSS o del INS.
- g) Por no poseer el correspondiente permiso sanitario de funcionamiento, una vez que quede firme la adjudicación e inicie el servicio.
- h) Por no realizar las fumigaciones de las instalaciones de la soda conforme a lo establecido en este cartel.
- i) Por no realizarse la supervisión del profesional nutricionista como lo indica este cartel.
- j) Por no mantener en buen estado de limpieza, orden y conservación, tanto el local como los bienes que se pongan bajo su cuidado. La multa no eximirá al concesionario del pago por la reposición o reparaciones que deban efectuarse.
- k) Por utilizar el local para una actividad diferente, ajena al objeto de esta contratación.
- l) Por encontrarse mediante las pruebas microbiológicas u otra índole, resultados que puedan afectar la salud de los funcionarios.
- m) Por incumplimiento de ofrecer la cantidad mínima de productos en los menú semanales.
- n) Por cambio en los precios de uno o varios productos del menú sin autorización.
- o) Por vender productos no autorizados por la institución.
- p) Por no tener exhibidos los precios de los alimentos.

- q) Por inadecuada disposición de la basura.
- r) Por no cumplir con el horario establecido
- s) Por mantener personal reducido o poco idóneo que impida que el servicio de despacho sea de forma rápida y con alta calidad.
- t) Por servir menos cantidad (gramaje) de alimentos, según lo establecido.
- u) Por utilizar en la preparación de alimentos materias primas en regular o mal estado, o de baja calidad.
- v) Por permitir el acceso de personal ajeno a las áreas restringidas de la soda.
- w) Por no cumplir con la póliza de riesgos del trabajo, obligaciones laborales o permisos sanitarios de funcionamiento al día.
- x) Por no entregar el ticket de compra que desglose la compra total efectuada por quienes utilizan el servicio de soda.

#### VIII) SISTEMA DE VALORACIÓN Y COMPARACIÓN

Las ofertas que cumplan con los aspectos técnicos y legales del presente cartel, serán evaluadas de acuerdo con el sistema de valoración y comparación que se presenta a continuación:

ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE
a) PRECIO DEL PLATO DEL DIA	30%
b) PRECIO DE LOS CASADOS	30%
c) PRECIO DE LISTA DE PRODUCTOS	20%
d) EXPERIENCIA DEL OFERENTE, ADICIONAL A LA MÍNIMA	20%
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>

**El oferente que obtenga el mayor puntaje total en la evaluación será el adjudicatario.**

##### **a) PRECIO DEL PLATO DEL DIA (30%)**

A la oferta que presente el menor precio del "plato del día", se le otorgará el puntaje máximo y será la oferta base. A las demás ofertas se le asignará el puntaje

por medio de la siguiente fórmula:

$$P = \frac{P_o}{P_m} \times 30$$

En donde:

P = Puntaje obtenido por la oferta en estudio

P<sub>o</sub> = Precio ofrecido por la Oferta en estudio.

P<sub>m</sub> = Precio ofrecido por la Oferta Base.

### **b) PRECIO DE LOS CASADOS (30%)**

A la oferta que presente el menor precio del "casado", se le otorgará el puntaje máximo y será la oferta base. A las demás ofertas se le asignará el puntaje por medio de la siguiente fórmula:

$$P = \frac{P_o}{P_m} \times 30$$

En donde:

P = Puntaje obtenido por la oferta en estudio

P<sub>o</sub> = Precio total de la Oferta en estudio.

P<sub>m</sub> = Precio total de la Oferta Base.

**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 debidamente preparados y compuestos por los siguientes alimentos debidamente preparados:

- ⇒ 150 gramos de arroz blanco.
- ⇒ 100 gramos de frijoles rojos o negros.
- ⇒ 120 gramos de ensalada verde (repollo, tomate, vinagre y olores)
- ⇒ 1 bistec de res de 135 gramos, ó
- ⇒ 1 chuleta de cerdo de 150 gramos, ó
- ⇒ 1 filete de pescado de 150 gramos, ó
- ⇒ 1 Muslo de pollo frito o asado de 150 gramos.
- ⇒ 120 gramos de picadillo de verduras solas (papa,

- vainica, y plátano verde), 200 gramos en caso de que el picadillo cuente con carne molida)
- ⇒ 50 gramos de plátano maduro (1/2 unidad sin freír).
  - ⇒ 2 unidades de tortilla (30 gramos).
  - ⇒ 250 c.c. 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.

**c) PRECIO DE LISTA DE PRODUCTOS (20%):** Se refiere a la suma total de los precios unitarios de algunos alimentos elegidos como los más representativos o los que se consumen con más frecuencia por los funcionarios del TSE. El oferente que ofrezca el precio total (sumatoria de los 31 productos) que se indican más abajo se le asignará el puntaje máximo y será la oferta base. A las demás ofertas se le asignará el puntaje por medio de la siguiente fórmula:

$$P = \frac{P_o}{P_m} \times 20$$

En donde:

- P = Puntaje obtenido por la oferta en estudio
- P<sub>o</sub> = Precio total de la Oferta en estudio.
- P<sub>m</sub> = Precio total de la Oferta Base.

**La lista de productos es la siguiente (se debe cotizar el precio de cada línea, debidamente preparada y listo para servir):**

	Descripción	Precio Unitario
1.	1 taza de café con leche	
2.	1 taza de té	
3.	120 gramos de puré de papa	
4.	150 gramos de Gallo pinto	
5.	1 Huevo revuelto	
6.	1 Refresco en agua	

7.	1 Emparedado de queso (50 g de queso)	
8.	1 Empanada de pollo (30 g de pollo)	
9.	1 Porción de fruta (150 g)	
10.	1 Empanada de frijol (80 g)	
11.	150 g de arroz blanco	
12.	100 g de frijoles	
13.	150 g de filet de pescado	
14.	135 g de bistec encebollado	
15.	150 g de filet de pollo	
16.	Ensalada verde 120 g	
17.	120 gramos de picadillo de papa	
18.	250 gramos de arroz cantonés	
19.	250 gramos de chop suey con carnes	
20.	1 hamburguesa (60 gramos de carne)	
21.	250 gramos de arroz con camarones	
22.	250 gramos de arroz con pollo	
23.	1 tostada con jalea	
24.	1 cangrejo con jamón y queso	
25.	150 gramos de chuleta ahumada	
26.	120 gramos de picadillo de arracache	
27.	120 gramos de vegetales mixtos	



28.	250 gramos de spaghetti con carne	
29.	450 gramos de sopa de pollo	
30.	450 gramos de olla de carne	
31.	2 piezas de pollo frito	
<b>Total</b>		

**\*\*Se advierte que la anterior lista de precios por porciones será la que empezará a regir para los funcionarios del TSE, una vez que inicie el contrato.**

**d) EXPERIENCIA DEL OFERENTE, ADICIONAL A LA MÍNIMA (20%):** Se deberán presentar constancias donde se establezca la experiencia acumulada en el tipo de actividad objeto de ésta 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 supervisar dichos servicios por parte de la empresa o institución que recibe el servicio y su número de teléfono e indicación de que el servicio se recibió a entera satisfacción. La constancia deberá ser emitida por el encargado de administrar el contrato en la empresa o institución que recibe el servicio.

Así también deberá presentar una declaración jurada de que los datos relacionados con la experiencia son ciertos y veraces.

La experiencia mínima aceptable es de 8 años. La experiencia adicional se evaluará de la siguiente forma y a efectos de determinar los años será de la fecha de presentación de ofertas hacia atrás 14 años o más.

<b>Años adicionales en experiencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Más de 8 años hasta 10 años	5%
Más de 10 años hasta 12 años	10%
Más de 12 años hasta 14 años	15%
Más de 14 años	20%

#### **I X) Criterio de desempate de las ofertas**

De conformidad con el artículo 20 de la Ley 8262, se establece como mecanismo de desempate para la adjudicación de la oferta el siguiente:

- Se preferirán a la **PYME** de Producción Nacional.
- Cuando existan dos o más PYME's nacionales empatadas participando en un mismo procedimiento de contratación administrativa, la Administración realizará el procedimiento descrito en el artículo 55 bis del reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- De persistir el empate, la Proveduría establecerá un sistema de rifa entre las ofertas que se encuentren en esa condición en presencia de un asesor legal, el analista encargado y los representantes legales de cada una de las empresas, previa convocatoria. Ante la inasistencia de alguno de los representantes, un funcionario de la Proveduría Institucional tomará su lugar en el sorteo, en el cual se utilizarán papelitos de igual tamaño, color y uno de ellos tendrá la palabra ganador.

La no asistencia de las partes no impedirá la realización de la rifa. De lo actuado se levantará un acta que se incorporará al expediente.

#### X) **Adjudicación.**

El Tribunal Supremo de Elecciones, resolverá este concurso en un plazo que no podrá ser superior al doble del plazo fijado para recibir ofertas; incluyendo las prórrogas que se den. (Artículo 87 y 95 R.L.C.A.).

La resolución de adjudicación será notificada a través del Sistema Compr@red.

#### XI) **Del Contratista.**

Una vez en firme el acto de adjudicación el contratista deberá tomar en cuenta lo siguiente:

- a) Se sujetará a las disposiciones contempladas en la normativa que rige la materia de Contratación Administrativa.
- b) El contratista tiene el deber ineludible de cumplir las obligaciones laborales y de seguridad social, incluido el pago de los salarios mínimos para sus trabajadores establecido por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, durante todo el periodo de ejecución contractual. La omisión de esta estipulación se tomará como causal de incumplimiento de acuerdo a la Directriz No. 34 del Poder Ejecutivo publicada en La Gaceta No. 39 del 25 de febrero del 2002, haciéndose acreedor el contratista a las sanciones establecidas en la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento en éstos casos.
- c) El contratista deberá aportar dentro de los 3 días hábiles posteriores a la firmeza del Acto de Adjudicación, y en el caso de resultar ser una empresa lo siguiente:
  - Certificación Original de Personería Jurídica y del Capital Social, así como de la distribución de las acciones con vigencia no menor de TRES MESES de emitida.

- Certificación de la propiedad de las Cuotas o Acciones, con vista en los Libros de la Sociedad emitida por un Notario Público.

De los anteriores documentos el contratista podrá presentar copia certificada siempre y cuando indique expresamente el número de expediente de la contratación en la que se encuentran los originales dentro de esta Proveeduría, y que los mismos no tienen más de 1 año de haber sido emitidos y deberá declarar bajo de Fe de Juramento que los datos consignados en las copias de dichas certificaciones se mantienen invariables.

#### XII) **CONDICIONES DEL CONTRATO:**

- a) **Plazo del contrato:** La vigencia del contrato será por un año contado a partir del recibo, por parte del contratista, de la Orden de Inicio girada por el órgano Fiscalizador del Contrato, una vez emitido el refrendo correspondiente. Con la opción de tres prórrogas sucesivas automáticas, hasta un máximo de cuatro años, si alguna de las partes no hace manifestación a la otra en el sentido de no renovar la ejecución, haciéndolo por escrito y antes de los últimos cuatro meses del período en vigencia.
- b) El Tribunal Supremo de Elecciones tendrá la potestad de prescindir de los servicios contratados cuando el contratista no realice un mantenimiento preventivo-predictivo o correctivo de los equipos, en los términos pactados establecidos en el presente cartel.

XIII) **Timbres y Pedido:** El adjudicatario deberá cancelar el pago de especies fiscales equivalente al 0,25% del monto adjudicado más el monto proporcional por concepto de reintegro sobre el monto adjudicado, según Directriz DGABCA-15-2012 de la Dirección General de Administración de Bienes y Contratación Administrativa, de previo a la firma del contrato y/ o a la emisión de la Orden de Compra con firma digital.

Para los proveedores registrados en el Registro de Proveedores del Sistema de Compras Gubernamentales Compr@Red, las notificaciones (incluida la Orden de Compra) se enviará a la dirección electrónica o número de fax que conste en dicho registro, como medio para recibir notificaciones, en caso de que no se pueda realizar la notificación por los medios señalados, operará la notificación automática en los términos establecidos en el Reglamento de Utilización del Sistema de Compras Gubernamentales Compr@Red 2.0.

**XV) Revisión de precios:** Para efectos de una eventual revisión de precios el oferente deberá considerar en su oferta la propuesta de la fórmula matemática recomendada para este fin, incluyendo un presupuesto detallado de cada uno de los componentes del precio ofertado. La administración se reserva el derecho de aceptar dicha propuesta o de solicitar información adicional que permita validar o rechazar lo argumentado, esto según la normativa vigente en materia de contratación.

La Administración contemplará la revisión de precios una vez adjudicada la oferta de

conformidad con la fórmula matemática recomendada por la Contraloría General de la República, publicada en el Diario Oficial La Gaceta No. 232 del 2 de diciembre de 1982, con el artículo No. 18 de la Ley de Contratación Directa y conforme al artículo 31 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, para lo cual se deberá indicar en la oferta el desglose porcentual del factor precio en mano de obra, insumos, gastos administrativos y utilidad ( $P = MO + I + GA + U$ ) que componen el precio cotizado, de manera que permita revisar y resolver en forma rápida y correcta las solicitudes de revisión al precio que eventualmente formule el contratista. El derecho a revisión de los precios rige desde la presentación de la oferta y podrá ser solicitado una vez que dé inicio la ejecución contractual, una vez aportada la documentación probatoria a satisfacción del Tribunal Supremo de Elecciones, de conformidad con el artículo 31 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.

El oferente deberá indicar en su oferta los renglones con que trabajará para los índices aplicables para las fórmulas de servicios para la mano de obra y los insumos, tal y como se indica en la siguiente fórmula:

#### Donde

PV =	Precio variado.
Pc =	Precio de cotización
MO =	Porcentaje costo de mano de obra sobre cotización total
I =	Porcentaje costo de insumo sobre cotización total
GA =	Porcentaje costo administrativo sobre cotización total
U =	Porcentaje utilidad en precio de cotización
iMOtm =	Índice costo de mano de obra en fecha de variación
iMOtc =	Índice costo de mano de obra en fecha de cotización
ilti =	Índice costo de insumos en fecha de variación
iltc =	Índice costo de insumo en fecha de cotización
iGAtg =	Índice de gastos administrativos en fecha de variación
iGAtc =	Índice de gastos administrativos en fecha de cotización

La información sobre cada uno de los Índices aplicables a la fórmula antes sugerida, deberá ser suministrada por los oferentes según renglón, nivel o capítulo, forma en que se combinaron renglones, si así corresponde (promedio simple o ponderado, etc) y la fuente para cada componente serán:

1. Decreto de Salarios Mínimos decretados por el Consejo Nacional de Salarios del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.



TRIBUNAL SUPREMO DE ELECCIONES  
PROVEEDURÍA INSTITUCIONAL  
Teléfono 2287-5625 Fax: 2256-6351 Email: provtse@tse.go.cr.

2. Banco Central de Costa Rica.
3. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

En casos de que los índices sean propios de la empresa, éstos deberán ser certificados por un contador público autorizado.

---

**Allan Herrera Herrera**  
**Proveedor Institucional**

## ANEXO

### EQUIPO APORTADO POR EL T.S.E.

ACTIVO	DESCRIPCIÓN
610044	BANDEJA PARA CUBIERTOS
644410	CAFETERA INDUSTRIAL
644211	CAMARA DE REFRIGERACION
610043	COCINA DE GAS
610821	CONGELADOR INDUSTRIAL
623221	EXTRACTOR DE GRASA
610845	FREGADERO DE METAL
610846	FREGADERO DE METAL
644212	FREIDOR INDUSTRIAL
610096	HORNO INDUSTRIAL
610097	LICUADORA
634453	LICUADORA
610045	MESA DE ACERO INOXIDABLE
610046	MESA DE ACERO INOXIDABLE
610823	MESA DE ACERO INOXIDABLE
610824	MESA DE ACERO INOXIDABLE
610825	MESA DE ACERO INOXIDABLE
610826	MESA DE ACERO INOXIDABLE
610843	MESA DE ACERO INOXIDABLE
610844	MESA DE ACERO INOXIDABLE
610049	MESA DE BAÑO MARIA
610047	MESA DE METAL PARA COCINA
610534	MESA PARA COMEDOR
610537	MESA PARA COMEDOR
610539	MESA PARA COMEDOR
610541	MESA PARA COMEDOR
610543	MESA PARA COMEDOR
610544	MESA PARA COMEDOR
610547	MESA PARA COMEDOR
610549	MESA PARA COMEDOR
610550	MESA PARA COMEDOR
610551	MESA PARA COMEDOR
610553	MESA PARA COMEDOR
610555	MESA PARA COMEDOR
610556	MESA PARA COMEDOR
610557	MESA PARA COMEDOR
610697	MESA PARA COMEDOR

610698	MESA PARA COMEDOR
610699	MESA PARA COMEDOR
610700	MESA PARA COMEDOR
610701	MESA PARA COMEDOR
610702	MESA PARA COMEDOR
610704	MESA PARA COMEDOR
610706	MESA PARA COMEDOR
610707	MESA PARA COMEDOR
610708	MESA PARA COMEDOR
610711	MESA PARA COMEDOR
610712	MESA PARA COMEDOR
610715	MESA PARA COMEDOR
610716	MESA PARA COMEDOR
610717	MESA PARA COMEDOR
610718	MESA PARA COMEDOR
610719	MESA PARA COMEDOR
611241	MESA PARA COMEDOR
611242	MESA PARA COMEDOR
611243	MESA PARA COMEDOR
611244	MESA PARA COMEDOR
611245	MESA PARA COMEDOR
611246	MESA PARA COMEDOR
611247	MESA PARA COMEDOR
611248	MESA PARA COMEDOR
611249	MESA PARA COMEDOR
611250	MESA PARA COMEDOR
610040	PELADOR DE VERDURAS
620348	PIZARRA DE CORCHO CON FELPA
620349	PIZARRA MAGICA
610042	PLANTILLA DE GAS
610041	PROCESADORA DE ALIMENTOS
644213	REFRESQUERA INDUSTRIAL
644210	REFRIGERADOR
610721	SILLA PARA COMEDOR
610722	SILLA PARA COMEDOR
610723	SILLA PARA COMEDOR
610724	SILLA PARA COMEDOR
610725	SILLA PARA COMEDOR
610726	SILLA PARA COMEDOR
610727	SILLA PARA COMEDOR
610728	SILLA PARA COMEDOR
610729	SILLA PARA COMEDOR



610730	SILLA PARA COMEDOR
610732	SILLA PARA COMEDOR
610734	SILLA PARA COMEDOR
610735	SILLA PARA COMEDOR
610736	SILLA PARA COMEDOR
610737	SILLA PARA COMEDOR
610738	SILLA PARA COMEDOR
610740	SILLA PARA COMEDOR
610741	SILLA PARA COMEDOR
610742	SILLA PARA COMEDOR
610743	SILLA PARA COMEDOR
610748	SILLA PARA COMEDOR
610749	SILLA PARA COMEDOR
610750	SILLA PARA COMEDOR
610751	SILLA PARA COMEDOR
610752	SILLA PARA COMEDOR
610753	SILLA PARA COMEDOR
610755	SILLA PARA COMEDOR
610756	SILLA PARA COMEDOR
610758	SILLA PARA COMEDOR
610759	SILLA PARA COMEDOR
610760	SILLA PARA COMEDOR
610761	SILLA PARA COMEDOR
610763	SILLA PARA COMEDOR
610767	SILLA PARA COMEDOR
610768	SILLA PARA COMEDOR
610769	SILLA PARA COMEDOR
610770	SILLA PARA COMEDOR
610775	SILLA PARA COMEDOR
610776	SILLA PARA COMEDOR
610777	SILLA PARA COMEDOR
610779	SILLA PARA COMEDOR
610780	SILLA PARA COMEDOR
610781	SILLA PARA COMEDOR
610783	SILLA PARA COMEDOR
610785	SILLA PARA COMEDOR
610786	SILLA PARA COMEDOR
610787	SILLA PARA COMEDOR
610789	SILLA PARA COMEDOR
610790	SILLA PARA COMEDOR
610791	SILLA PARA COMEDOR
610792	SILLA PARA COMEDOR



610794	SILLA PARA COMEDOR
610797	SILLA PARA COMEDOR
610798	SILLA PARA COMEDOR
610799	SILLA PARA COMEDOR
610802	SILLA PARA COMEDOR
610803	SILLA PARA COMEDOR
610805	SILLA PARA COMEDOR
610806	SILLA PARA COMEDOR
610808	SILLA PARA COMEDOR
610809	SILLA PARA COMEDOR
610810	SILLA PARA COMEDOR
610812	SILLA PARA COMEDOR
610814	SILLA PARA COMEDOR
610816	SILLA PARA COMEDOR
610818	SILLA PARA COMEDOR
610819	SILLA PARA COMEDOR
611040	SILLA PARA COMEDOR
611041	SILLA PARA COMEDOR
611042	SILLA PARA COMEDOR
611043	SILLA PARA COMEDOR
611044	SILLA PARA COMEDOR
611046	SILLA PARA COMEDOR
611048	SILLA PARA COMEDOR
611049	SILLA PARA COMEDOR
611051	SILLA PARA COMEDOR
611052	SILLA PARA COMEDOR
611053	SILLA PARA COMEDOR
611054	SILLA PARA COMEDOR
611057	SILLA PARA COMEDOR
611058	SILLA PARA COMEDOR
611059	SILLA PARA COMEDOR
611060	SILLA PARA COMEDOR
611061	SILLA PARA COMEDOR
611064	SILLA PARA COMEDOR
611065	SILLA PARA COMEDOR
611066	SILLA PARA COMEDOR
611067	SILLA PARA COMEDOR
611068	SILLA PARA COMEDOR
611070	SILLA PARA COMEDOR
611071	SILLA PARA COMEDOR
611072	SILLA PARA COMEDOR
611075	SILLA PARA COMEDOR

611076	SILLA PARA COMEDOR
611077	SILLA PARA COMEDOR
611078	SILLA PARA COMEDOR
611079	SILLA PARA COMEDOR
611081	SILLA PARA COMEDOR
611082	SILLA PARA COMEDOR
611083	SILLA PARA COMEDOR
611084	SILLA PARA COMEDOR
611085	SILLA PARA COMEDOR
611086	SILLA PARA COMEDOR
611087	SILLA PARA COMEDOR
611089	SILLA PARA COMEDOR
611090	SILLA PARA COMEDOR
611092	SILLA PARA COMEDOR
611096	SILLA PARA COMEDOR
611097	SILLA PARA COMEDOR
611099	SILLA PARA COMEDOR
611102	SILLA PARA COMEDOR
611103	SILLA PARA COMEDOR
611104	SILLA PARA COMEDOR
611105	SILLA PARA COMEDOR
611106	SILLA PARA COMEDOR
611107	SILLA PARA COMEDOR
611110	SILLA PARA COMEDOR
611111	SILLA PARA COMEDOR
611112	SILLA PARA COMEDOR
611113	SILLA PARA COMEDOR
611114	SILLA PARA COMEDOR
611116	SILLA PARA COMEDOR
611117	SILLA PARA COMEDOR
611118	SILLA PARA COMEDOR
628176	TELEFONO
644411	TRITURADOR DE DESPERDICIOS