



## **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CONTRATACION DE SERVICIOS: PROVISIÓN DE REFRIGERIO ÁREA TIC (ELECCIONES SUBNACIONALES 2021 SEGUNDA VUELTA)**

### **JUSTIFICACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

**Acción a corto plazo.-** Gestionar procesos electorales, referendos y revocatorias de mandato de forma transparente, eficaz y eficiente para garantizar el ejercicio pleno de la democracia intercultural.

**Necesidad de la Contratación.-** Adquisición de refrigerio para el personal electoral (digitalizadores, supervisores, soporte y seguimiento) que realizará las Actividades de manera continua y sin interrupción durante las pruebas, simulacros del cómputo electoral que se desarrollan antes del proceso, el día de la elección y los días posteriores al inicio del cómputo en horarios nocturno de trabajo.

**Resultado a alcanzar con la contratación.-** Que el personal contratado (digitalizadores, supervisores, soporte y seguimiento) pueda llevar a cabo de manera continua y sin interrupción tanto las pruebas, simulacros como el cómputo de resultados, de las Elecciones Subnacionales 2021 segunda vuelta que se llevaran a cabo el 11 de abril de la presente gestión.

| REQUISITOS NECESARIOS DEL SERVICIO Y LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS  |    |   |       |                       |                                    |                                 |
|---|----|---|-------|-----------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| <b>I. DETALLE DEL SERVICIO</b>  |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| PROVISIÓN DE REFRIGERIO   |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <b>II. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO</b>   |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <b>A. REQUISITOS DEL SERVICIO:</b>  |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| Ítem  | Nº | Características técnicas  | Cant. | Unidad de medida días | Precio unitario Referencial en Bs. | Precio Total Referencial en Bs. |
| 1   | 1  | Sándwich de milanesa de res con papa frita + 1 Mini (pan, milanesa de res, lechuga, tomate, jamón, queso y papa frita)            | 40    | 8 días                | 20                                 | 6.400,00                        |
|   | 2  | Pollo a la broaster con papa frita + 1 Mini (1/4 pollo, papas fritas)   |       |                       |                                    |                                 |
|   | 3  | Hamburguesa de carne + 1 Mini (pan especial con semillas, hamburguesa de carne, lechuga, tomate, queso y papa frita)              |       |                       |                                    |                                 |
|   | 4  | Sándwich de milanesa de pollo con papa frita + 1 Mini (pan, milanesa de pollo, tomate, jamón, queso y papa frita)                 |       |                       |                                    |                                 |
|   | 5  | 4 empanadas árabes + 1 Mini   |       |                       |                                    |                                 |
|   | 6  | Pizza especial personal + 1 Mini  |       |                       |                                    |                                 |
|   | 7  | Pollo al horno con papas fritas y ensalada + 1 Mini (pollo, papas fritas y ensalada de tomate cherry, palta y lechuga)            |       |                       |                                    |                                 |
|   | 8  | Sándwich de matambre a la pizza con papa frita + 1 Mini (matambre, salsa de tomate, jamón, queso, lechuga, tomate y papas fritas) |       |                       |                                    |                                 |
| <b>Son: Seis mil cuatrocientos 00/100.-</b>   |    |   |       |                       |                                    | <b>6.400,00</b>                 |
| <b>Se adjunta la cotización original.</b>   |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <b>III. CONDICIONES DEL SERVICIO</b>  |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <b>A. FORMALIZACIÓN</b>   |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <i>La contratación se formalizará mediante una Orden de Servicio.</i>   |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <b>B. PLAZO</b>   |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <i>Del 1 de abril al 12 de abril del 2021.</i>  |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <b>C. GARANTIAS</b>   |    |   |       |                       |                                    |                                 |
| <i>En caso de incumplimiento al plazo establecido, se dejara sin efecto la <b>Orden de Servicio</b> de acuerdo a norma vigente.</i> |    |   |       |                       |                                    |                                 |

|  |
|--|
| <b>REQUISITOS NECESARIOS DEL SERVICIO Y LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS</b>  |
| <b>D. FORMA DE PAGO</b>  |
| <i>El pago se realizará vía SIGEP, contra entrega previa conformidad (emitido por el responsable/comisión de recepción) y remisión de factura en caso de que corresponda.</i>  |
| <b>E. DOCUMENTOS PARA LA FORMALIZACION</b>   |
| <p><i>Asimismo, deberá contar con la siguiente documentación en caso de que corresponda:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Fotocopia de NIT (Si corresponde).</i></li> <li>- <i>Fotocopia de la Cédula de Identidad del propietario.</i></li> <li>- <i>Fotocopia del poder del representante legal (Si corresponde).</i></li> <li>- <i>Fotocopia de Registro de Beneficiario SIGEP (debe incluir el Nº de cuenta del Banco Unión habilitada).</i></li> <li>- <i>Fotocopia Certificado Actualizado de FUNDEMPRESA (Si corresponde).</i></li> <li>- <i>Fotocopia Certificados de No Adeudos a las AFP's (de la AFP Futuro y de la AFP Previsión) (Si corresponde)</i></li> </ul> |
| <b>IV. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROVEEDOR</b>   |
| <b>A. EXPERIENCIA GENERAL Y ESPECIFICA DEL PROVEEDOR A SER CONTRATADO</b>  |
| <b>1. Experiencia General.</b>   |
| <i>Haber prestado servicio en otras instituciones públicas demostrable con documentación (ordenes de servicio, contratos, certificaciones, y otros)</i>  |
| <b>2. Experiencia Específica.</b>  |
| <i>Haber prestado servicio en el Tribunal Electoral Departamental de Tarija (deseable) u otras instituciones privadas o públicas demostrable con documentación (ordenes de servicio u contratos).</i>  |
| <b>B. LUGAR DE ENTREGA</b>   |
| <i>En instalaciones del Tribunal Electoral Departamental de Tarija calle Ingavi 475 esq. Campero.</i>  |
| <b>E. FORMA DE PAGO</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Nota de solicitud de cancelación y remisión de factura (nombre del Órgano Electoral Plurinacional con NIT 120803024); caso contrario se procederá al descuento de ley.</i></li> <li>✓ <i>El pago se realizara vía SIGEP, contra entrega previa conformidad (emitido por el responsable/comisión de recepción)</i></li> </ul>   |

| <b>REQUISITOS NECESARIOS DEL SERVICIO Y LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS</b>   |                      |                      |                               |    |                                  |    |   |    |
|---|----------------------|----------------------|-------------------------------|----|----------------------------------|----|---|----|
| <b>V. MÉTODO DE SELECCIÓN Y FACTORES DE EVALUACIÓN</b>  |                      |                      |                               |    |                                  |    |   |    |
| <b>A.MÉTODO DE SELECCIÓN</b>  |                      |                      |                               |    |                                  |    |   |    |
| <i>El método de selección: Precio Evaluado más bajo y Características del Servicio.</i>   |                      |                      |                               |    |                                  |    |   |    |
| <b>B.FACTORES DE EVALUACIÓN</b>   |                      |                      |                               |    |                                  |    |   |    |
| <p><b>Para la adjudicación del o los proponentes se considerará los siguientes criterios de evaluación:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; padding: 5px;"><b>FACTORES</b></th> <th style="text-align: center; padding: 5px;"><b>PUNTAJE / 100</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"><b>a) Experiencia General</b></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">20</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"><b>b) Experiencia Especifica</b></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">30</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"><b>c) Características de calidad del servicio</b></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">50</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>El puntaje mínimo que debe obtener el Postulante es de <b>60 puntos</b>.</i></p> | <b>FACTORES</b>      | <b>PUNTAJE / 100</b> | <b>a) Experiencia General</b> | 20 | <b>b) Experiencia Especifica</b> | 30 | <b>c) Características de calidad del servicio</b> | 50 |
| <b>FACTORES</b>   | <b>PUNTAJE / 100</b> |                      |                               |    |                                  |    |   |    |
| <b>a) Experiencia General</b>   | 20                   |                      |                               |    |                                  |    |   |    |
| <b>b) Experiencia Especifica</b>  | 30                   |                      |                               |    |                                  |    |   |    |
| <b>c) Características de calidad del servicio</b>   | 50                   |                      |                               |    |                                  |    |   |    |

Solicitado por: (Unidad técnica solicitante)  
Firma y aclaración de firma:

Aprobado por: (Jefatura de Sección y/o Responsable del Área)  
Firma y aclaración de firma: