

Circular 1

- 1. Partiendo de 214,200 platos solicitados debemos añadir el 10% más o ya está contemplado en los 214,200?**

No está contemplado el 10 % de imprevistos

Si, cada plato debe tener una opción de carne y pastelón o lasaña

- 2. ¿Cada plato debe tener carne y pastelón?** Si, cada plato debe contener carne y pastelón.

- 3. ¿Cada debe tener opción a carne, pastelón o lasaña?**

Si, cada plato debe tener una opción de carne y pastelón o lasaña

- 4. ¿A qué se refieren con el espacio alterno?**

En el afea física donde se despachan los almuerzos del personal, hay un espacio disponible que consideramos darle la alternativa de instalar una pequeña cafetería para el suplidor que así lo desee.

- 5. Buenos días, mediante la presente solicitamos por favor información de cómo podemos obtener el plano de espacio físico que necesitamos para preparar la propuesta técnica del espacio alterno, según se indica en acápite C, punto 9 de la página número 28 de la mencionada propuesta.**

El plano fue colgado en el Portal Transaccional.

- 6. Me gustaría saber si se puede programar una visita para conocer las instalaciones.**

Si

- 7. ¿Por qué hay que notarizar un documento tan simple como otorga los días de crédito a la institución?**

La notarización de un acto bajo firma privada como es el caso en la especie es la forma de comprobar la veracidad del documento elaborado. Al momento en que el declarante se presenta ante el notario este valida que la persona que declara es quien firma, con esto se garantiza la fidelidad del documento para

que pueda surtir los efectos jurídicos derivados del compromiso contractual, por ende, su importancia.

8. ¿La degustación será preparada durante la visita a las instalaciones?

No, se hará un calendario para las degustaciones.

9. ¿Dónde podemos conseguir el plano del espacio físico para desarrollar el diseño?

El plano fue colgado en el Portal Transaccional.

10. Luego de un cordial saludo nos dirigimos a usted para saber qué cantidad de almuerzos se consumen de lunes a viernes y sábado y domingo, en el mismo orden donde podemos adquirir el plano de la cafetería para poder trabajar con la propuesta del mismo.

El plano ha sido colgado en el Portal Transaccional.

Con relación a la cantidad de Almuerzos diarios el promedio es de 780.

No servimos Almuerzos los fines de semana.

11. ¿Los dos tipos de granos que ustedes solicitan son guisados o uno guisado y uno en moro?

Si, moro y la otra opción guisado.

12. ¿La lasaña o cualquier tipo de pastelón, relleno de carne, pollo, queso o embutido, sustituye a una porción de carne o pescado?

No, debe incluirse como parte del menú del día

13. ¿El sancocho con arroz blanco es considerado servicio completo?

Si, pero debe haber otra opción, no solo eso

14. ¿Cuántos lotes son, porque solo vemos almuerzo? Solo un lote

15. ¿Se tiene que llevar mesas, manteles, bambalinas, cuberterías para la degustación?

Si, debe incluir todo esto en su presentación.

16. ¿Para cuantas personas es la degustación? Seis personas

17. ¿Qué mobiliarios, equipos, utensilios y aditamento, se requieren para equipar, donde se van a servir los almuerzos diariamente?

En el pliego se detalla lo solicitado, exhibidores con baño de maría, cubertería para servir, platos desechables, etc.

18. ¿La oferta técnica (sobre A) se puede mandar físicamente o es obligatorio enviarlo digital, o en ambos formatos?

Debe ser física

19. ¿Qué años de los estados financieros se requiere, el 2018 y 2019, o el 2019 y 2020?
2019 y 2020

20. ¿Los 10 años o más de experiencia del proponente tienen que ser obligatorio de la compañía, o incluye la experiencia de los dueños o gerentes en otras compañías?

Es obligatorio de la compañía

21. ¿Se requiere el 100% del puntaje de la oferta técnica para pasar a la final (apertura sobre B)?

No, esa condición forma parte del proceso

22. ¿El puntaje de 4 meses o más para ofrecer el crédito a dicho Ministerio de Agricultura, no limitaría a las MiPymes, ya que ofertar menos tiempo de crédito tendría mucho menos puntos para competir con las grandes empresas en el puntaje final?

No, ese requisito es parte del proceso y del pliego

23. ¿Nos podrían informar, de que normas, ya sean nacionales e internacionales, han elaborado sus peritos, la oferta técnica y la oferta económica, propuesta por ustedes en dicho pliego de condiciones?

Muchas de estas normas, exigidas por ustedes en dicho pliego, podrían limitar la participación de muy buenos oferentes con vasta experiencia, con buenas referencias comerciales y bancaria, con buena estructura física, equipamiento, vehículos y logística, por lo que le sugerimos que tomen en cuenta dentro de estos punto, por ejemplo, los más de 10 años de experiencia de las compañías participantes, del crédito de 4 meses o más que tendríamos que ofrecerle al ministerio de agricultura para obtener la puntuación máxima y otros puntos no contemplado en auditorias nacionales e internacionales como ISO9000 e

ISO22000, que son las norma que rigen mundialmente la mayoría de concurso de alimentación similares al que ustedes ofrecen.

Gracias por la observación, para futuros procesos se tomará en cuenta. No obstante, hacemos la salvedad de que los peritos no elaboran ofertas técnicas ni económicas del proceso; sino especificaciones técnicas y criterios de evaluación los cuales se definen a partir de la necesidad de la institución en el marco de la normativa plasmada en el numeral 1.6 del pliego.

24. La oferta debe incluir un 10% para imprevisto durante la vigencia del contrato es para cubrir casos tales como: personal de nuevo ingreso, o en caso de personal que tenga que trabajar jornadas extraordinarias, siempre a requerimiento del MA. Este monto del 10% debe reflejarse en la oferta económica?

Si, deben incluirlo

25. ¿Debemos hacer un levantamiento para poder diseñar el área a utilizar?, cuando sería? Cuando gusten, solo deben avisar

26. ¿Cuáles son los horarios establecidos para servir el almuerzo? A partir de las 11 de la mañana.

27. ¿Cuántos turnos tienen por horario? Un solo turno

28. ¿Para la entrega de muestras debemos hacer montaje de mesas, manteles y bambalinas y de paso llevar una persona para servicio? Deben hacer el montaje según lo considere cada oferente.

29. ¿La tarjeta de vacunación es una por cada persona o alguna vacuna que se le haya suministrado en el tiempo que tienen laborando para la empresa? Es por cada persona.

