



“Año de la Innovación y la Competitividad”
Departamento de Compras y Contrataciones

ENMIENDA Núm. 1

A: Todas las empresas participantes en la Licitación Pública Nacional:

AGRICULTURA-CCC-LPN-2019-0023

DEL: **Comité de Compras y Contrataciones**

El Comité de Compras y Contrataciones del Ministerio de Agricultura, les informa que mediante esta Enmienda Núm. 1, ha decidido modificar la sección:

2.8 Descripción de los Bienes

Descripción(es) Ampliada(s)	Unidad(es) de Medida(s)	Cantidad Solicitada
<p>Lote I Almuerzo tipo buffet para el personal.</p> <p>Para cada orden de servicio diaria, el suplidor deberá contemplar un menú con al menos, las opciones siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">-2 variedades de arroz-2 variedades de ensaladas-2 variedades de carne o 1 variedad de carne y 1 de pescado-1 pastelón o lasaña-1 sopas o sancocho-2 variedades de granos(frijoles) <p>Debe incluir Chafing Dish, Cucharas y pinzas de servir, platos, cuchillos, tenedores, servilletas, neveras para hielo con su pala de servir Jarras Vasos agua/jugo.</p>	unidad	151,800

hmr

<p>Lote II Almuerzos y Cenas empacadas Seguridad Militar La variedad de los almuerzos será la misma del lote I Las cenas serán como se detalla a continuación: Para cada orden de servicio o compra el suplidor deberá contemplar un menú con al menos, las opciones siguientes:</p> <p>Dos (02) opciones de víveres; Dos (02) opciones de acompañamiento (carne/embutido/pasta, etc.); Wrap, Hot Dog, Hamburger con papas fritas O un menú similar Vasos agua/jugo.</p>	<p>unidad</p>	<p>23,952</p>
<p>Lote III Refrigerios o Coffee Break -5 Variedades saladas -1 Variedad Dulce -Jugo Natural Estación de líquidos: café, azúcar refina, parda, de dieta, cremora, te frio, agua Platos De Picadera / Vasos , Tazas Café / Cucharitas Bandejas y camareros Bandejas para servir, Chafing Dish, cucharas de servir Pinzas, Azucarera Cremera, Neveras para hielo con su pala para servir, Jarras para jugo, Cafetera para 30 tazas , mantelería.</p>		<p>7,500</p>
		<p>183,252</p>

NOTA:

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.

Los servicios serán ofrecidos a requerimiento del MA, según las actividades que se realicen en el período contratado.

Los participantes solo podrán presentar ofertas para uno o dos lotes.

El servicio debe ser suministrado por período de doce (12) meses, a partir de la notificación de adjudicación.

El transporte debe estar incluido en el precio unitario.

lym



La forma de presentación de los precios será: precio unitario por unidad de servicio multiplicado por el total con el ITBIS transparentado.

El día establecido en el cronograma del proceso los oferentes deberán realizar una presentación, montaje y degustación de acuerdo al o los lotes en que participen.

Los oferentes deberán elegir las opciones a servir que se ajusten a lo solicitado en el presente pliego de condiciones.

Todo Oferente que no participe en la presentación y degustación perderá automáticamente los puntos de este criterio.

El oferente debe incluir en sus gastos los utensilios y el mobiliario a utilizar.

3.4 Criterios de Evaluación

Presentación y degustación: (15 puntos). Será evaluada la propuesta de servicio tomando en cuenta la calidad nutricional, la variedad del menú entregado en la propuesta, el sabor y la presentación. En lo que se refiere al menú, serán considerados como obligatorios contar con balance nutricional y se acreditará la puntuación correspondiente, si la confección del mismo contiene lo requerido. Todos los platos serán preparados representados de modo que resulten atractivos para su ingesta, este punto se evaluará durante la degustación el día especificado el cronograma de la licitación.

- El aceite utilizado en las preparaciones deberá ser de oliva, girasol, maíz, nuez, germen de trigo de soya.
- La sal deberá ser ayudada.
- Las verduras, hortalizas y legumbres serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o ensaladas.
- Las carnes y los huevos serán de primera calidad. Las carnes deben ser frescas, libre de aditivos y sin grasa visible.
- La forma de preparación de los alimentos ha de ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisados.

Sub-criterios	Propuesta de servicios		
	Puntuación		
	Muy buena	Buena	Deficiente
Calidad nutricional	2	1	0
Variedad	2	1	0
Sabor	3	2	0
Presentación	3	2	0

Las Propuestas deberán contener la documentación necesaria, suficiente y fehaciente para demostrar los siguientes aspectos que serán verificados bajo la modalidad "PUNTUACION":

La evaluación de los oferentes se hará según el puntaje máximo establecido a continuación:

No.	Criterio a Evaluar	Puntuación Máxima Establecida
-----	--------------------	-------------------------------

gmn

1	Oferta Técnica	60pts
	Experiencia del Oferente	15pts.
	Instalaciones	15 pts.
	Equipamiento	10 pts.
	Presentación de degustación	10 pts.
	Capacidad financiera	10 pts
2	Oferta Económica	40 pts
	Plazo de pago	10ptos.
	Oferta Económica	30ptos.
	TOTAL ->	100 puntos.

Capacidad económica (10 Puntos)

Se evaluará la capacidad financiera y facilidades de crédito del oferente.

Capacidad económica	
Concepto	Puntaje
Índice de solvencia mayor a 1	5 puntos
Razón de endeudamiento igual o menor a 0.5	3 puntos
Rentabilidad igual o menor que 1	2 Puntos
TOTAL	10 PUNTOS

SOBRE B

Plazo de pago: Se considerara el tiempo de crédito que facilite el oferente a la institución, contando a partir de la fecha de facturación del servicio entregado.

Parámetro	Puntaje
Más de 120 días	10 pts
De 90 a 120 días	6 pts
60-90 días	4 pts
45-60 días	2 pts

Oferta económica: Se evaluará la propuesta más económica de acuerdo a lo siguiente:

Precio		30
Oferta más baja	30pts	
Oferta más alta	10 pts	


Yohalma Mejía Henríquez
 Directora del Departamento de Compras y Contrataciones

