

SECCIÓN II

CONDICIONES DEL PROCEDIMIENTO

- 1) **CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO:** El cronograma que regirá el procedimiento será, publicado a través de la publicación en la página institucional.

Las bases del concurso están disponibles, conforme la convocatoria del proceso.

Concepto	Día	Hora
Fecha de invitación	07 de enero de 2022	16h30
Fecha límite de preguntas	10 de enero de 2022	16H30
Fecha límite de respuestas y aclaraciones	11 de enero de 2022	16H30
Fecha límite de entrega de propuestas técnica y económica	Del 12 al 14 de enero de 2022	15H00
Fecha de apertura de propuestas	17 de enero de 2022	08H30
Solicitud de convalidación de errores	19 de enero de 2022	16H00
Presentación de convalidación de errores	21 de enero de 2022	16H00
Fecha límite de calificación	24 de enero de 2022	12H00
Fecha límite de notificación del ganador	24 de enero de 2022	14H30
Entrega de documentación a la Dirección Jurídica para elaboración del convenio.	25 de enero de 2022	08H00
Fecha de entrega de bienes del comedor entre el IGM y catering ganador.	26 al 31 de enero de 2022	08H00
Fecha de Inicio del catering ganador.	1 de febrero de 2022	06H00

- 2) **VIGENCIA DE LA OFERTA:** Las ofertas estarán vigentes hasta la suscripción del convenio.
- 3) **PRECIO UNITARIO DE LA OFERTA:** Los precios presentados por el oferente son de su exclusiva responsabilidad. Cualquier omisión se interpretará como voluntaria y tendiente a conseguir precios que le permitan presentar una oferta más ventajosa. Con la presentación de su oferta técnica económica, se acogerá al presupuesto de la entidad.
- 4) **PLAZO:** En referencia al memorando Nro. IGM-FIN-2021-0962-M de fecha 16 de diciembre de 2021, la Dirección Financiera emite certificación presupuestaria en la proforma 2022 Nro. 001 para la ejecución del proceso siendo este el plazo estimado para la ejecución y desde la firma del convenio hasta el 31 de diciembre de 2022. Se podrá realizar la extensión del plazo del convenio de acuerdo a la recomendación del administrador del convenio, previo a la autorización de la máxima autoridad, y certificación presupuestaria.
- 5) **FORMA DE PAGO:** El pago por el servicio de alimentación de los trabajadores públicos se hará de forma mensual mediante transferencia bancaria, por los servicios efectivamente prestados, para lo cual el proveedor deberá presentar la siguiente documentación:

- Planilla correspondiente al periodo de facturación.
- Anexo con las firmas de los trabajadores públicos
- Informe favorable del administrador del convenio

Los documentos deberán ser presentados en la unidad administrativa de talento humano para su revisión y aprobación de la planilla por parte del administrador del convenio, quien en un plazo no mayor de 8 días realizará el trámite respectivo de pago.

El proveedor es responsable y se encargará personalmente de cobrar el valor del servicio de alimentación a los servidores públicos y personal militar del I.G.M, de acuerdo a los precios establecidos en la sección IV de los Términos de Referencia.

SECCIÓN III

VERIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS

Las personas Naturales o Jurídicas interesadas en participar en el presente proceso deberán contemplar en la presentación de sus propuestas el cumplimiento de los siguientes requisitos:

1) VERIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

1.1 Primera Etapa

Integridad de las propuestas: La integridad de la propuesta consiste en la verificación de la presentación de los formularios y requisitos mínimos.

El Instituto Geográfico Militar, se reserva el derecho de constatar la veracidad y autenticidad de la información y documentos presentados.

Solo los oferentes que cumplan esta primera etapa pasarán a la etapa por puntaje.

a. Formulario único de la oferta

- Datos generales del proveedor;
- Experiencia general mínima;
- Personal técnico mínimo requerido;
- Mejora del servicio;
- Oferta económica detallar (Tabla de cantidades y precios).

Los oferentes que sean personas jurídicas, presentarán:

- ✓ El nombramiento de su representante legal;
- ✓ Certificado actualizado de existencia legal y cumplimiento de obligaciones emitido por la Superintendencia de Compañías, y;
- ✓ Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC), el mismo que deberá ser compatible con el objeto de este procedimiento de contratación.

Los oferentes que sean personas jurídicas y que no estén en registrados en la superintendencia de compañías no se considerarán las ofertas por que quedaran descalificadas por considerase ilegítimas.

En caso de ser personas naturales deberán presentar:

- ✓ Copia simple de la cédula de ciudadanía;
- ✓ Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC), el mismo que deberá ser compatible con el objeto de este procedimiento de convenio, y;
- ✓ Copia simple del Certificado de Votación de las últimas elecciones.

b. Equipo mínimo.

El Instituto Geográfico Militar, para efectos de evaluación de propuestas ha considerado el siguiente equipo mínimo, sin embargo, el oferente que resulte adjudicado, durante la vigencia del convenio, deberá contar con todo el equipamiento necesario para la prestación de la administración del comedor del IGM.

El oferente deberá presentar en su propuesta, documentos que acrediten la disponibilidad del equipo mínimo solicitado, tales como: compromisos de compra o arrendamiento (suscrito entre el proveedor y/o vendedor/arrendador), copias simples de las matrículas de los vehículos:

N°	Descripción	Cant.	Características
1	Vehículo adecuado para transporte de alimentos	1	Que se acople a las necesidades de transportar los alimentos

La Institución adjuntará a la presente base el acta entrega recepción del comedor, con la finalidad de que los oferentes interesados observen el menaje que dispone el IGM.

El equipo mínimo de menaje que debe disponer el catering interesado en participar en este proceso es el siguiente:

Ord.	Equipos, utensilios, menaje de cocina	Cantidad
1	Platos de porcelana hondos para sopa	200
2	Platos de porcelana tendidos para plato fuerte	200
3	Platos de porcelana pequeños para postre	200
4	Tazas de porcelana	200
5	Vasos de vidrio por pandemia	200
6	Juegos de cubiertos metálicos	200 juegos
7	Bandejas de aluminio	200
8	Dispensadores de agua con base	5
9	Jugueras	3
10	Cafeteras	3

c. Personal Técnico mínimo:

El Instituto Geográfico Militar, para efectos de evaluación de propuestas ha considerado el siguiente personal técnico mínimo, sin embargo, el proveedor que resulte adjudicado, durante la vigencia del convenio, deberá contar con todo el personal necesario para brindar el servicio a entera satisfacción, con todas las medidas de bioseguridad.

ÍTEM	CARGO	NIVEL DE ESTUDIO	INSTRUCCIÓN ACADEMICA	N° PERSONAL REQUERIDO
1	Supervisor	Superior	Tecnólogo o tercer nivel en administración de empresas, hotelera o carreras afines. Presentar copia Título respectivo	1
2	Chef	Superior	Tecnólogo o tercer nivel en Gastronomía. Presentar copia Título respectivo	1
3	Cocinero	Educación Secundaria	Título de Bachiller	1
4	Ayudantes de cocina	Educación Básica	Copia del certificado de haber concluido la educación básica.	3
5	Posilleros	Educación Básica	Copia del certificado de haber concluido la educación básica	2
TOTAL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO				8

Presentar una copia de los documentos personales del equipo de trabajo:

- Cédula de ciudadanía
- Papeleta de votación
- Hoja de vida actualizada
- Copia de títulos

d. Experiencia general mínima del Personal Técnico:

- Experiencia del Supervisor será de mínimo 2 años, en puestos similares de administración de Comedor, bares o restaurantes, etc.
- Experiencia del chef será de mínimo 2 años, prestando servicios en comedores o restaurantes
- Experiencia de los cocineros será de mínimo 1 año, prestando servicios en comedores o restaurantes
- La experiencia para los ayudantes de cocina y Posilleros será de mínimo 6 meses, en actividades similares.

Deberán presentar certificados de experiencia laboral que avale lo requerido.

Los certificados de trabajo que respalden la experiencia deberán ser presentados con sello y firma autorizada de la empresa en la cual prestó sus servicios en donde debe constar el tiempo laborado y las funciones desempeñadas.

No se admitirá la presentación de la historia laboral del IEES, ya que no se certifica las funciones desempeñadas.

e. Experiencia general mínima del Proveedor:

Deberá acreditar experiencia en la administración de servicio de alimentación, presentando certificados y/o contratos donde se evidencie la prestación del servicio de alimentación de forma continua e interrumpidamente por un periodo mínimo de 6 meses y para un mínimo de 200 personas, similar al que se va a prestar en el IGM.

f. Otros parámetros de calificación:

Formulario de Origen Lícito de Recursos

En caso de ser persona jurídica, debe presentar el Formulario de Origen Lícito de Recursos.

Verificación de cumplimiento de integridad y requisitos mínimos de la oferta.

Nro.	PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Datos generales del oferente;			Llenar el formulario que se encuentra en anexos
2	Equipo Mínimo;			Llenar el formulario que se encuentra en anexos
3	Experiencia general mínima del personal técnico.			Llenar el formulario que se encuentra en anexos
4	Oferta Económica detallar (Tabla de cantidades y precios);			Llenar el formulario que se encuentra en anexos
5	Experiencia general mínima			Llenar el formulario que se encuentra en anexos
6	Otros parámetros de calificación			Llenar el formulario que se encuentra en anexos

Las ofertas que no cumplan con la integridad y requisitos mínimos, no pasarán a la siguiente fase, que es la calificación por puntaje.

1.2 Segunda etapa de calificación por puntaje:

Ord.	Parámetro Requerido	Puntaje	Observaciones
1	EXPERIENCIA GENERAL MÍNIMA	25 puntos	
2	PERSONAL TÉCNICO MINIMO REQUERIDO	25 puntos	
3	MEJORA DE SERVICIO	25 puntos	
4	OFERTA ECONOMICA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	20 puntos	
5	OFERENTES QUE PERTENECEN AL MIPYMES	5 puntos	

Total 100 puntos

EXPERIENCIA GENERAL MÍNIMA

Puntaje: 25 puntos.

Tipo: Deberá acreditar experiencia en la administración de servicio de alimentación, presentando certificados y/o contratos donde se evidencie la prestación del servicio de alimentación de forma continua e ininterrumpidamente por un periodo mínimo de 6 meses y para un mínimo de 200 personas.

Forma de asignación de puntaje será de acuerdo a la siguiente escala:

NÚMERO DE COMENSALES	PUNTAJE
200 comensales	25 puntos
199-150 comensales	20 puntos
149-100 comensales	15 puntos
Menos de 99 comensales	10 puntos

PERSONAL TÉCNICO MINIMO REQUERIDO.

Puntaje: 25 puntos

ÍTEM	CARGO	NIVEL DE ESTUDIO	EXPERIENCIA MINIMA
1	Supervisor	Superior	2 años, en puestos similares de administración de comedores, bares o restaurantes, etc.
2	Chef	Superior	2 años, prestando servicios en comedoreso restaurantes
3	Cocineros	Educación Secundaria	1 año, prestando servicios en comedores orestaurantes
4	Ayudantes de cocina	Educación Básica	6 meses en actividades similares.
5	Posilleros	Educación Básica	6 meses en actividades similares.

Forma de Calificación:

Se otorgará la mayor puntuación al proveedor que presente más años de experiencia del personal técnico; que no sobrepasará de los cuatro años de experiencia para el otorgamiento de los veinte y cinco puntos, como se evidencia en la siguiente escala

CARGO	AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE
Supervisor	4 años	5 puntos
	3 años	4 puntos
	2 años	3 puntos
	1 años	2 puntos

CARGO	AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE
Chef	4 años	5 puntos
	3 años	4 puntos
	2 años	3 puntos
	1 años	2 puntos

CARGO	AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE
Cocineros	4 años	5 puntos
	3 años	4 puntos
	2 años	3 puntos
	1 años	2 puntos

CARGO	AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE
Ayudantes de cocina	4 años	5 puntos
	3 años	4 puntos
	2 años	3 puntos
	1 años	2 puntos

CARGO	AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE
Posilleros	4 años	5 puntos
	3 años	4 puntos
	2 años	3 puntos
	1 años	2 puntos

MEJORA DE SERVICIO

Puntaje: 25 puntos.

Descripción: Se considerará mejora de la oferta a los servicios adicionales que pueda otorgar el proveedor, sin que se afecte el valor del presupuesto del proceso.

El que presente 5 beneficios adicionales o superior obtendrá los veinte y cinco puntos como se evidencia en la siguiente escala

BENEFICIOS ADICIONALES	PUNTAJE
5 o más beneficios	25 puntos
Menos de 5 beneficios	10 puntos

Se debe considerar que se calificará como mejor servicio los beneficios de acuerdo al nivel nutricional.