



Municipalidad de Pococí
Despacho del Alcalde
Teléfono: 2711-1208
manuel.hernandez@municipococi.go.cr



Guápiles, 30 de agosto de 2022
DAM-0743-2022

Lic. Ronald Quirós
Compras Públicas

Asunto: Contratación de servicios de alimentación en el marco de la celebración de los 111 años del cantón de Pococí.

Objeto de la contratación:

Se requiere la contratación de una serie de insumos para el desarrollo de las actividades de celebración del 111 aniversario del cantón de Pococí, en este caso, dicha celebración se realizará en diversos puntos y fechas para los que se requieren diversos productos que permitan la gestión de cada una de las actividades.

Las actividades tendrán lugar en el distrito de Guápiles y Cariari inicialmente los días 18, 19 y 20 de setiembre del 2022, salvo algún cambio motivado de fecha que pueda darse. El lugar específico y la hora puede variar según la conveniencia entre la producción y la Municipalidad de Pococí quien contrata el evento, no obstante, para efectos del proceso de oferta, se detalla el espacio y la hora inicial para cada una de las líneas.

Línea 1. Servicios de refrigerio y alimentación para organizaciones y colaboradores participantes del evento (18, 19 y 20 de setiembre).

Para este evento se requiere contratar servicio de alimentación para los diferentes grupos culturales, artísticos, deportivos y colaboradores que formarán parte de las actividades de celebración del cantonato 111 de Pococí según el cronograma destinado para tal actividad.

Los servicios de refrigerio y alimentación se repartirán entre los días 18, 19 y 20 de setiembre y la distribución final se realizará según la coordinación oportuna entre la administración y

el proveedor asignado mediante el presente proceso, en el que se definirán las horas en las que debe estar entregada la alimentación.

Para tal efecto se requiere que se oferte según el siguiente detalle:

Alimentación	Costo Unitario	Costo Total
150 Refrigerios que contengan: 1 sándwich de jamón y queso. 1 jugo natural de 250 ml. Deben entregarse empacados individualmente.		
170 cenas/almuerzos que contengan: 1 arroz con cerdo, 1 ensalada y papas tostadas. 1 refresco de té frío en bolsa. Deben entregarse empacados individualmente.		
50 botellas de agua de 355 ml.		

Requisito de admisibilidad Línea 1.

La empresa debe cumplir con los siguientes requisitos de admisibilidad para ser considerada como oferta válida para el proceso de evaluación, el incumplimiento de alguno de los siguientes requisitos no puede ser subsanable y, por ende, la oferta será descartada inmediatamente:

- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente del permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud para la actividad afín a la venta de alimentos.
- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente del permiso de manipulación de alimentos del personal encargado de la preparación de lo ofertado.
- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente de la patente comercial de actividad afín a la venta de alimentos.
- El oferente debe contar con experiencia debidamente comprobada de al menos dos años brindando servicios de alimentación. La experiencia debe ser verificada

mediante al menos 5 certificaciones o notas originales escaneadas debidamente firmadas que pertenezcan a instituciones del sector público, privado, instituciones académicas, organizaciones nacionales o internacionales; para las cuales se brindó un servicio similar al que se está contratando.

Cada nota para ser válida debe cumplir con lo siguiente:

- Confeccionada en hoja membretada del ente.
- Estar debidamente firmada.
- Indicar fecha de emisión.
- Indicar fecha en que se realizó la ejecución de lo contratado o bien, la fecha de entrega del bien o servicio contratado.

No se tomarán en cuenta para demostrar la experiencia contratos, facturas ni órdenes de compra.

Evaluación línea 1:

Para la línea 1 se utilizará el siguiente sistema de evaluación:

Parámetro	Consideraciones	Puntaje
Precio	El precio más bajo obtendrá el puntaje más alto	80%
Empresa Local	La empresa que aporte una licencia comercial emitida por la Municipalidad de Pococí afín al servicio que se está contratando, que en este caso debe tener relación con actividades alimentarias, obtendrá el puntaje.	15%
Experiencia adicional	La empresa que aporte experiencia adicional a la solicitada en el requisito de admisibilidad que certifique o haga constar prestación de servicios por más de dos años obtendrá el puntaje. En este caso, las constancias o certificaciones deben cumplir con los mismos lineamientos indicados en las notas de los requisitos de admisibilidad.	5%



Línea 2. Queque para celebración cantonato (19 de setiembre)

Se requiere la contratación de un queque gigante para conmemorar los 111 años del cantonato de Pococí para que este sea distribuido entre las personas presentes en las actividades del 19 de setiembre en el Parque Central de Guápiles.

El queque deberá estar listo y colocado en el área que se designará oportunamente para la repartición a más tardar las 5 de la tarde del lunes 19 de setiembre de 2022.

Para tal efecto se requiere que se oferte según el siguiente detalle:

Especificaciones técnicas	Costo
<p>Olor: a vainilla y explosión en naranja</p> <p>Color: claro tradicional.</p> <p>Sabor: casero tradicional.</p> <p>Humectación: pastel seco.</p> <p>Relleno: dulce de leche.</p> <p>Lustre: crema chantilly especial para ambiente.</p> <p>Medidas:</p> <p>El Queque debe medir lo siguiente:</p> <p>Ancho del pastel 1.35 metros</p> <p>Largo del pastel 2.44 metros</p> <p>Altura del pastel 12 centímetros</p> <p>Decoración:</p> <p>El queque debe traer en su parte superior el logo de Pococí Fluye que se adjunta a continuación y, además, traer escrito lo siguiente en alguno de los colores del logo:</p>	

111 aniversario de nuestro cantón



Los colores deben ser exactamente iguales, en el caso de la producción del queque se brindarán los detalles de los colores para que estos no sean modificados, de igual manera, el logo debe verse exactamente igual en su forma presentada, no puede variarse bajo ninguna circunstancia.

Al adjudicado se le facilitará el archivo del logo para que se ajuste a este.

Requisito de admisibilidad Línea 2.

La empresa debe cumplir con los siguientes requisitos de admisibilidad para ser considerada como oferta válida para el proceso de evaluación, el incumplimiento de alguno de los siguientes requisitos no puede ser subsanable y, por ende, la oferta será descartada inmediatamente:

- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente del permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud para la actividad afín a venta de alimentos.
- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente del permiso de manipulación de alimentos del personal encargado de la preparación de lo ofertado.
- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente de la patente comercial de actividad afín a la venta de alimentos.
- El oferente debe contar con experiencia debidamente comprobada de al menos 3 eventos en los que ha brindado un servicio de elaboración de un pastel con dimensiones similares a las indicadas en las especificaciones técnicas en los últimos cinco años.

La experiencia debe ser verificada mediante certificaciones o notas originales escaneadas debidamente firmadas que pertenezcan a instituciones del sector público, privado, instituciones académicas, organizaciones nacionales o internacionales; para las cuales se brindó un servicio similar al que se está contratando.

Cada nota para ser válida debe cumplir con lo siguiente:

- Confeccionada en hoja membretada del ente.
- Estar debidamente firmada.
- Indicar fecha de emisión.
- Indicar fecha en que se realizó la ejecución de lo contratado o bien, la fecha de entrega del bien o servicio contratado.

No se tomarán en cuenta para demostrar la experiencia contratos, facturas ni órdenes de compra.

Evaluación línea 2:

Para la línea 2 se utilizará el siguiente sistema de evaluación:

Parámetro	Consideraciones	Puntaje
Precio	El precio más bajo obtendrá el puntaje más alto	80%
Empresa Local	La empresa que aporte una licencia comercial emitida por la Municipalidad de Pococí afín al servicio que se está contratando, que en este caso debe tener relación con actividades alimentarias, obtendrá el puntaje.	20%

Línea 3. Servicio de alimentación para atención de invitados especiales (19 de setiembre)

Se requiere el servicio de alimentación tipo catering para la atención de invitados especiales al acto protocolario del 19 de setiembre de 2022 en conmemoración de los 111 años del cantón.

Para la atención de este evento se destinará un área aledaña a la tarima principal que se colocará en el Parque Central de Guápiles, en esta área se instalará el catering, en este espacio el proveedor adjudicado debe instalar un toldo propio para brindar el servicio de alimentación, este toldo estará a la par de un toldo que proveerá la municipalidad para los invitados.

La empresa adjudicada deberá estar debidamente instalada y lista para prestar el servicio a más tardar a las 4:30 de la tarde del 19 de setiembre

Alimentación	Costo Unitario	Costo Total
La alimentación se servirá estilo "bocas" disponiendo de tres variedades para los invitados especiales que serán: <ul style="list-style-type: none"> - 150 Boca de Ceviche de pescado - 150 Mini pincho con carnes - 150 Boca de frijoles blancos con carne de cerdo Dos opciones de refresco natural para servicio a los 150 invitados. Los alimentos deben servirse en vajilla adecuada desechable, preferiblemente amigable con el ambiente (no estereofón).		

Requisito de admisibilidad Línea 3.

La empresa debe cumplir con los siguientes requisitos de admisibilidad para ser considerada como oferta válida para el proceso de evaluación, el incumplimiento de alguno de los

siguientes requisitos no puede ser subsanable y por ende, la oferta será descartada inmediatamente:

- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente del permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud para la actividad afín a venta de alimentos.
- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente del permiso de manipulación de alimentos del personal encargado de la preparación de lo ofertado.
- La empresa debe aportar documento original escaneado y vigente de la patente comercial de actividad afín a la venta de alimentos.
- El oferente debe contar con experiencia debidamente comprobada de al menos dos años brindando servicios de alimentación. La experiencia debe ser verificada mediante al menos 5 certificaciones o notas originales escaneadas debidamente firmadas que pertenezcan a instituciones del sector público, privado, instituciones académicas, organizaciones nacionales o internacionales; para las cuales se brindó un servicio similar al que se está contratando.

Cada nota para ser válida debe cumplir con lo siguiente:

- Confeccionada en hoja membretada del ente.
- Estar debidamente firmada.
- Indicar fecha de emisión.
- Indicar fecha en que se realizó la ejecución de lo contratado o bien, la fecha de entrega del bien o servicio contratado.

No se tomarán en cuenta para demostrar la experiencia contratos, facturas ni órdenes de compra.

Evaluación línea 3:

Para la línea 3 se utilizará el siguiente sistema de evaluación:

Parámetro	Consideraciones	Puntaje
Precio	El precio más bajo obtendrá el puntaje más alto	80%

Empresa Local	La empresa que aporte una licencia comercial emitida por la Municipalidad de Pococí afín al servicio que se está contratando, que en este caso debe tener relación con actividades alimentarias, obtendrá el puntaje.	15%
Experiencia adicional	La empresa que aporte experiencia adicional a la solicitada en el requisito de admisibilidad que certifique o haga constar prestación de servicios por más de dos años obtendrá el puntaje. En este caso, las constancias o certificaciones deben cumplir con los mismos lineamientos indicados en las notas de los requisitos de admisibilidad.	5%

Consideraciones finales para todo el proceso:

- La administración se reserva la posibilidad de adjudicar por línea según la evaluación individual de cada una de ellas.
- La administración se reserva la posibilidad de ajustar las cantidades solicitadas de acuerdo con el contenido presupuestario disponible.

Sin más por el momento,

Lic. Manuel Hernández Rivera
Alcalde