



Organización de Estados
Iberoamericanos

Organização de Estados
Ibero-americanos

**ORGANIZACIÓN DE ESTADOS IBEROAMERICANOS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA
CULTURA**

**CONVENIO ESPECÍFICO DE ADMINISTRACIÓN
MINISTERIO DE EDUCACIÓN**

**PROYECTO
Academia Bilingüe Panamá para el Futuro**

**“Servicios de Alimentación para los estudiantes internos beneficiarios y acompañantes
que asistirán a la Academia Bilingüe Panamá para el Futuro del 10 de agosto al 16 de
diciembre de 2021”**

Bases de contratación

Procedimiento Licitación No. OEI-MEDUCA-ABPF-002-2021

Selección de la propuesta con mejor relación calidad – precio

JULIO 2021

ANUNCIO

Señores participantes:

La Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura, Oficina Nacional de Panamá, con base en el Convenio Específico de Administración para el Proyecto “Academia Bilingüe Panamá para el Futuro” del Ministerio de Educación, requiere contratar los “Servicios de Alimentación para los estudiantes internos beneficiarios y acompañantes que asistirán a la Academia Bilingüe Panamá para el Futuro del 10 de agosto al 16 de diciembre de 2021”

Los oferentes o proponentes interesados deberán presentar propuestas de acuerdo con las especificaciones, condiciones y requerimientos contenidos en este documento.

Se evaluarán las propuestas con base al criterio de relación “**calidad – precio**”, que se detallan en los siguientes términos de referencia. No se aceptarán propuestas que no cumplan con los requisitos solicitados y los documentos establecidos.

La presentación de ofertas se hará, únicamente, de manera digital y la misma deberá constar de tres sobres (archivos PDF) separados y debidamente identificados, como a continuación se detalla:

Sobre 1: Documentación Administrativa del Proponente.

Sobre 2: Propuesta Técnica y Especificaciones.

Sobre 3: Oferta Económica.

Las propuestas compuestas de los sobres (archivos PDF) antes mencionados, deberán presentarse a la siguiente dirección: contrataciones@oeipanama.org, **IMPORTANTE**: Por ningún motivo se recibirán o aceptarán ofertas en forma extemporánea.

Etapa	Fechas y plazos
Publicación de convocatoria	5 de julio de 2021
Término de aclaraciones y consultas sobre los documentos que detallan las condiciones de la contratación/día de visita o inspección de campo / ocular de instalaciones*	12 de julio de 2021
Cierre de período de recepción de propuestas/convocatoria	19 de julio de 2021
Subsanación de errores y defectos	21 de julio de 2021
Evaluación de propuestas	22 de julio de 2021
Comunicación de la adjudicación provisional	23 de julio de 2021
Plazo para reclamaciones	28 de julio de 2021
Plazo para responder reclamaciones	02 de agosto de 2021
Comunicación adjudicación definitiva	03 de agosto de 2021
Suscripción de Contrato	06 de agosto de 2021

Costo de elaboración de la propuesta:

Los oferentes deberán asumir todos los costos asociados con la preparación y envío de la oferta, incluyendo documentación y presupuestos. El solicitante no será responsable por estos costos.

Contenido de la propuesta:

Ninguna oferta deberá contener frases o palabras interlineadas, borrones o tachones.

El original de las propuestas deberá estar firmado de puño y letra de quien ostenta la representación legal de la persona jurídica o por la persona natural que, en propia persona, que efectúe la propuesta. También, el proponente podrá hacerse representar mediante apoderado, para la firma de su propuesta y para la presentación de la misma.



Organización de Estados
Iberoamericanos

Organização de Estados
Ibero-americanos

Comunicaciones dentro del procedimiento de contratación:

Todas las comunicaciones para aclaraciones y consultas sobre los documentos que detallan las condiciones de la contratación, mencionadas en el cronograma del procedimiento de contratación, así como la presentación de subsanaciones y la remisión de reclamaciones antes mencionadas, serán dirigidas por escrito a la siguiente dirección de correo electrónico: **contrataciones@oeipanama.org**, como único canal de recepción exclusivo. De igual manera se notificará por esta vía, la adjudicación provisional y definitiva.

No se admitirán aclaraciones, solicitudes y comunicaciones por ningún otro medio y las preguntas formuladas a través de un mecanismo, medio, correo o canal diferente al establecido, no serán consideradas como válidas ni como presentadas.

De no efectuar las comunicaciones antes señaladas, de acuerdo con el procedimiento descrito, quedará entendido que el proponente ha formulado su oferta tomando en cuenta la condición que sea más favorable para el contratante. No se permitirá que el proponente se aproveche de cualquier error, contradicción, discrepancia u omisión cometido en las bases de la contratación, para la prestación de sus servicios y no se harán pagos adicionales ni se concederá prórroga alguna en caso de alguno de los conceptos mencionados.

ANTECEDENTES

Se crea la Academia Bilingüe Panamá para el Futuro, mediante el Decreto Ejecutivo 125 de 10 de febrero de 2020 como un centro educativo de excelencia, de carácter oficial y experimental; que servirá de modelo inicial para la implementación en el país de un sistema de centros educativos reconocidos con bachilleratos internacionales (Programa de Diploma);

La Academia Bilingüe Panamá para el Futuro funcionará en el año 2021 en uno de los edificios ubicados en el campus de la Ciudad del Saber. Los jóvenes estudiantes harán uso de las instalaciones, auditorios, dormitorios y áreas comunes, así como también de la oferta académica de cursos, talleres de carácter académico y cultural, las actividades de las empresas, organismos internacionales, centros de investigación; y otras instituciones y productos de conocimiento que se realizan en la Ciudad del Saber;

OBJETIVOS GENERALES DEL PROGRAMA:

Brindar a estudiantes de escasos recursos, pero con alto desempeño educativo y competencias socioemocionales y cívicas, una formación de excelencia e integral para graduarse del nivel medio con estándares de calidad internacional, que permita fortalecer sus competencias personales, académicas, tecnológicas, científicas, artísticas y/o deportivas, mediante un bachillerato bilingüe internacional.

Desarrollar la Academia Panamá para el Futuro como una institución educativa oficial del nivel medio con calidad académica, organizacional y de gestión, que contribuya a mejorar la educación pública. A su vez, busca la formación de una Red de Centros de Excelencia, como mecanismo para integrar a un mayor número de jóvenes con alto talento, bajo una política de equidad, inclusión e interculturalidad.

ESPECIFICACIONES TECNICAS/OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Detalle del Servicio de Alimentación para el día 10 de agosto 2021					
<i>* N. de artículo</i>	<i>Nombre de los Bienes o Servicios</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad física o dimensiones</i>	<i>Especificaciones Técnicas Detalladas</i>	<i>Fecha y hora de entrega</i>
1	<i>Servicio de alimentación comida completa para 30 personas. DESAYUNOS preparados y empacados.</i>	30	Personas	<i>El desayuno balanceado por persona debe incluir: proteínas, carbohidratos, frutas y un jugo natural embotellado. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i>	10 de agosto 2021 6:50 am
2	<i>Servicio de alimentación comida ligera para 23 personas. SNACK Merienda de media mañana</i>	23	Personas	<i>Ver listado de opciones según el menú Sugerido de Snacks</i>	10 de agosto 2021 6:50 am

4	<p><i>Servicio de alimentación comida completa para 30 personas. ALMUERZOS preparados y empacados.</i></p>	30	Personas	<p><i>El almuerzo balanceado por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, dos (2) guarniciones de carbohidratos, (1) bebida natural no gaseosa embotellada. y postre ligero. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i></p>	<p>10 de agosto 2021 12:10 pm</p>
5	<p><i>Servicio de alimentación comida ligera para 23 personas. SNACK Merienda de media tarde</i></p>	23	Personas	<p><i>Ver listado de opciones según el menú Sugerido de Snacks</i></p>	

6	<i>Servicio de alimentación comida completa para 96 personas. CENAS preparadas y empacadas.</i>	96	Personas	<i>La Cena Ligera por persona debe constar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, una (1) guarnición de carbohidrato, (1) bebida natural embotellada NO gaseosa y postre ligero. Deben ser empacados en envases de comidas desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i>	10 de agosto 2021 5:30 p.m.
---	---	----	----------	---	--------------------------------

Detalle del Servicio de Alimentación para el día 11 de agosto de 2021.					
<i>N.º de artículo</i>	<i>Nombre de los Bienes o Servicios</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad física o dimensiones</i>	<i>Especificaciones Técnicas Detalladas</i>	<i>Fecha y hora de entrega</i>
1	<i>Servicio de alimentación comida completa para 99 personas. DESAYUNOS preparados y empacados.</i>	99	Personas	<i>El desayuno balanceado por persona debe incluir: proteínas, carbohidratos, frutas y un jugo natural embotellado. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i>	11 de agosto 2021 6:50 am

2	<i>Estación de Bebidas calientes para 100 personas. Té, café.</i>	1	Servicio	<i>Estación de bebidas calientes para 100 personas que incluye té, café y chocolate caliente. Debe instalarse con la entrega del Desayuno (6:50am) y debe ser retirada a la hora de la entrega de la Cena (6:00pm). Debe incluir vasos desechables biodegradables con revolvedores, azúcar morena y leche. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad.</i>	11 de agosto 2021 6:50 am
3	<i>Servicio de alimentación comida ligera para 93 personas. Merienda de media mañana (Boquitas)</i>	93	Personas	<i>La merienda por persona debe incluir: Tres (3) boquitas saladas. Deberá venir en empaques desechables biodegradables e individuales para cada persona. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver menú Sugerido de boquitas.</i>	
4	<i>Servicio de alimentación comida completa para 95 personas. ALMUERZOS preparados y empacados.</i>	95	Personas	<i>El almuerzo balanceado por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, dos (2) guarniciones de carbohidratos, (1) bebida natural no gaseosa embotellada. y postre ligero. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y</i>	11 de agosto 2021 12:10 pm

				<i>Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i>	
5	<i>Servicio de alimentación comida ligera para 62 personas. Merienda de media tarde (Boquitas)</i>	62	<i>Personas</i>	<i>La merienda por persona debe incluir: Tres (3) boquitas dulces. Deberá venir en empaques desechables biodegradables e individuales para cada persona. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver menú Sugerido de boquitas.</i>	11 de agosto 2021 12:10 pm
6	<i>Servicio de alimentación comida completa para 64 personas. CENAS preparadas y empacadas.</i>	64	<i>Personas</i>	<i>La Cena Ligera por persona debe constar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, una (1) guarnición de carbohidrato, (1) bebida natural embotellada NO gaseosa y postre ligero. Deben ser empacados en envases de comidas desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i>	11 de agosto 2021 6:00 pm

Detalle del Servicio de Alimentación para el día 12 de agosto de 2021.

<i>N.º de artículo</i>	<i>Nombre de los Bienes o Servicios</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad física o dimensiones</i>	<i>Especificaciones Técnicas Detalladas</i>	<i>Fecha y hora de entrega</i>
1	<i>Servicio de alimentación comida completa para 66 personas. DESAYUNOS preparados y empacados.</i>	66	Personas	<i>El desayuno balanceado por persona debe incluir: proteínas, carbohidratos, frutas y un jugo natural embotellado. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i>	12 de agosto 2021 6:50 a.m.
2	<i>Estación de Bebidas calientes. Té y café para 100 personas.</i>	1	Servicio	<i>Estación de bebidas calientes para 100 personas que incluir té y café. Debe instalarse con la entrega del Desayuno (6:50am) y debe ser retirada a la hora de la entrega de la Cena (6:00pm). Debe incluir vasos desechable biodegradables con revolvedores, azúcar morena y leche. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad.</i>	

3	<p>Servicio de alimentación comida completa para 125 personas. ALMUERZOS preparados y empacados.</p>	125	Personas	<p>El almuerzo balanceado por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, dos (2) guarniciones de carbohidratos, (1) bebida natural no gaseosa embotellada. y postre ligero. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</p>	<p>12 de agosto 2021 12:10 pm</p>
4	<p>Servicio de alimentación comida completa para 98 personas. CENAS preparadas y empacadas.</p>	98	Personas	<p>La Cena Ligera por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, una (1) guarnición de carbohidrato, postre ligero y (1) bebida natural no gaseosa embotellada. Deben ser empacados en envases de comidas desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</p>	<p>12 de agosto 2021 6:00 pm</p>

Detalle del Servicio de Alimentación para el día 13 de agosto de 2021.					
N.º de artículo	Nombre de los Bienes o Servicios	Cantidad	Unidad física o dimensiones	Especificaciones Técnicas Detalladas	Fecha y hora de entrega
1	Servicio de alimentación comida completa para 98 personas. DESAYUNOS preparados y empacados.	98	Personas	El desayuno balanceado por persona debe incluir: proteínas, carbohidratos, frutas y un jugo natural embotellado. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.	13 de agosto 2021 6:50 a.m.
2	Estación de Bebidas calientes. Té y café para 150 personas.	1	Servicio	Estación de bebidas calientes para 150 personas que incluir té y café. Debe instalarse con la entrega del Desayuno (6:50am) y debe ser retirada a la hora de la entrega de la Cena (6:00pm). Debe incluir vasos desechable biodegradables con revolvedores, azúcar morena y leche. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad.	

<p>3</p>	<p><i>Servicio de alimentación comida completa para 144 personas. ALMUERZOS preparados y empacados.</i></p>	<p>144</p>	<p>Personas</p>	<p><i>El almuerzo balanceado por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, dos (2) guarniciones de carbohidratos, (1) bebida natural no gaseosa embotellada. y postre ligero. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i></p>	<p>13 de agosto 2021 12:10 pm</p>
<p>4</p>	<p><i>Servicio de alimentación comida completa para 118 personas. CENAS preparadas y empacadas.</i></p>	<p>118</p>	<p>Personas</p>	<p><i>La Cena Ligera por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, una (1) guarnición de carbohidrato, postre ligero y (1) bebida natural no gaseosa embotellada. Deben ser empacados en envases de comidas desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca</i></p>	<p>13 de agosto 2021 6:00 pm</p>

Detalle del Servicio de Alimentación para el día 14 de agosto de 2021.

<i>N.º de artículo</i>	<i>Nombre de los Bienes o Servicios</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad física o dimensiones</i>	<i>Especificaciones Técnicas Detalladas</i>	<i>Fecha y hora de entrega</i>
1	<i>Servicio de alimentación comida completa para 124 personas. DESAYUNOS preparados y empacados.</i>	124	Personas	<i>El desayuno balanceado por persona debe incluir: proteínas, carbohidratos, frutas y un jugo natural embotellado. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i>	14 de agosto 2021 6:50 a.m.
2	<i>Estación de Bebidas calientes. Té y café para 60 personas.</i>	1	Servicio	<i>Estación de bebidas calientes para 60 personas que incluir té y café. Debe instalarse con la entrega del Desayuno (6:50am) y debe ser retirada a la hora de la entrega de la Cena (6:00pm). Debe incluir vasos desechable biodegradables con revolvedores, azúcar morena y leche. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad.</i>	

3	<p><i>Servicio de alimentación comida completa para 186 personas. ALMUERZOS preparados y empacados.</i></p>	186	Personas	<p><i>El almuerzo balanceado por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, dos (2) guarniciones de carbohidratos, (1) bebida natural no gaseosa embotellada y postre ligero. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca.</i></p>	<p>14 de agosto 2021 12:10 pm</p>
4	<p><i>Servicio de alimentación comida completa para 155 personas. CENAS preparadas y empacadas.</i></p>	155	Personas	<p><i>La Cena Ligera por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, una (1) guarnición de carbohidrato, postre ligero y (1) bebida natural no gaseosa embotellada. Deben ser empacados en envases de comidas desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca</i></p>	<p>14 de agosto 2021 6:00 pm</p>

Detalle del Servicio de Alimentación requerido diariamente del 16 de agosto al 16 de diciembre de 2021					
<i>N.º de artículo</i>	<i>Nombre de los Bienes o Servicios</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Unidad física o dimensiones</i>	<i>Especificaciones Técnicas Detalladas</i>	<i>Fecha y hora de entrega</i>
1	<i>Servicio de alimentación comida completa para 150 personas. DESAYUNOS preparados y empacados.</i>	150	Personas	<i>Ver listado de opciones Sugeridas El desayuno balanceado por persona debe incluir: proteínas, carbohidratos, frutas y un jugo natural embotellado. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca</i>	16 de agosto al 16 de diciembre 2021 6:30 a.m.
3	<i>Servicio de alimentación comida ligera para 145 personas. SNACK Merienda de media mañana</i>	145	Personas	<i>Ver listado de opciones según el menú Sugerido de Snacks</i>	

4	<p><i>Servicio de alimentación comida completa para 150 personas. ALMUERZOS preparados y empacados.</i></p>	150	Personas	<p><i>Ver listado de opciones Sugeridas. El almuerzo balanceado por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, dos (2) guarniciones de carbohidratos, (1) bebida natural no gaseosa embotellada. y postre ligero. Deben ser empacados en envases de comida desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca</i></p>	<p>16 de agosto al 16 de diciembre 2021 11:30 am</p>
5	<p><i>Servicio de alimentación comida ligera para 145 personas. SNACK Merienda de media tarde</i></p>	145	Personas	<p><i>Ver listado de opciones según el menú Sugerido de Snacks</i></p>	

6	Servicio de alimentación comida completa para 150 personas. CENAS preparadas y empacadas.	150	Personas	<p><i>La Cena Ligera por persona debe contar con una (1) guarnición de proteína, una (1) guarnición de vegetales, una (1) guarnición de carbohidrato, postre ligero y (1) bebida natura no gaseosa embotellada. Deben ser empacados en envases de comidas desechables biodegradables individuales por persona con sus juegos de cubiertos. El servicio se deberá brindar cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Ver listado de opciones Sugeridas. Según Opciones Sugeridas y Reguladas por la Dirección de NUTRICION-Meduca</i></p>	16 de agosto al 16 de diciembre 2021 6:00 pm
---	---	-----	----------	---	---

- **Detalle adicional de las Especificaciones Técnicas:**

- I. *El proveedor deberá garantizar en su propuestos que el servicio de alimentación brindado incluirá alimentos frescos y de calidad y que serán preparados cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. El proveedor deberá garantizar que los alimentos calientes sean entregados a una temperatura óptima para mantenerlos calientes. Como referencia los mismos deben ser proporcionados a una temperatura óptima aproximada de 60°C.*
- II. *El proveedor deberá incluir en su propuesta fotos de los empaques propuestos y fotos de las instalaciones donde serán elaborados los alimentos.*
- III. *El proveedor deberá incluir en su propuesta el menú sugerido basado en los requerimientos diarios detallado en los cuadros de las Especificaciones Técnicas.
Posterior a la adjudicación se le solicitara semanalmente al proveedor seleccionado los menús semanales, los cuales deberán ser entregados los viernes de cada semana para ser aprobado previamente por el Supervisor encargado designado por el Comprador para este fin.*
- IV. *Se realizará una visita o inspección de campo donde los proveedores podrán hacer revisión ocular de las instalaciones, realizar las consultas sobre los espacios y facilidades que podrá disponer para brindar el suministro/prestar el servicio,*

así como elementos para el desarrollo de su logística. Los proveedores que estén interesados en realizar esta visita de campo deberán remitir un correo a contrataciones@oeipanama.org

- **Detalle del Lugar de Entrega Final de los Bienes y Servicios:**

- I. *El lugar de entrega final de los servicios será: Clayton, Ciudad del Saber Edificio 105.*
- II. *El proveedor deberá contemplar en su cotización todos los gastos de transporte y movilización que requiera para la entrega de los servicios solicitados en el lugar de entrega final.*

- **Detalle de la fecha de entrega de los Bienes y Servicios:**

- I. *Revisar el detalle para cada día indicado en el Cuadro de las Especificaciones Técnicas columna “Fecha y Hora de Entrega”*

Listado de Menús y Opciones Sugeridos para Desayuno, Almuerzo y Cena; Boquitas y Meriendas (Snacks).

*Estas opciones son presentadas unicamente como referencia.

Opciones de Desayuno

Semanas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1	½ taza de Avena con leche. 2 rebanadas de pan. Huevo revuelto. Tomate y Cebolla. Guineo mediano	2 Pan porciones de pan (derretido). 1 rebanada de queso amarillo 1 rebanada de jamón de pollo Manzana roja	Crema de maíz 2 porciones de pan Queso Blanco. Papaya picada	2 tortillas de maíz asadas. Torta de huevo con tomate y cebolla Melón picado	Waffles con banano + fruta picada	1 taza de cereal. Leche. Frutos secos sin sal.	Wrap (2 tortillas de harina normal o integral).de huevo con jamón + fruta picada
2	Tostadas francesas + yogurt con fresa Y 2 rebanadas de Jamón cocido	2 rebanadas de pan integral tostado. Queso blanco. Mermelada de frutas sin azúcar añadida.	Wrap (2 tortillas de harina normal o integral). Pollo deshilachado Lechuga, cebolla y tomate	Emparedado de 2 rebanadas de jamón de pollo cocido. Piña picada.	Pan Cake (2 rodajas) utilizar miel en lugar de sirope. Huevo revuelto. Uvas negras.	3 panecitos (tipo Buffete). Queso blanco, huevo revuelto con vegetales. Sandía.	Tortilla española + salchicha artesanal de pollo
3	-Ensalada de quinoa con fresa y almendras + yogurt	2 tortillas de maíz asadas. Queso blanco y huevo revuelto con vegetales. Jugo de naranja natural.	2 rebanadas de pan con queso amarillo. Lechuga y tomate Mandarina.	Crema de maíz con leche. 1 derretido (2 rebanada de pan queso amarillo) Melón picado.	2 mini hamburguesas. Carne de res para hamburguesa + reb. de queso amarillo Lechuga y tomate manzana	-Croissant de jamón y queso + fruta picada	½ taza de Avena con leche. 2 rebanadas de pan. Huevo revuelto. Tomate y Cebolla.
4	Pan pita. Pollo deshilachado. Tomate, lechuga y cebolla, Agregar poca mayonesa uvas	2 rebanada de pan. Torta de huevo y queso mozzarella. Jugo de naranja natural.	Bollo de maíz. Carne Guisada. Piña picada.	Pan michita. Tota de huevo con vegetales. Batido de fruta (leche+fruta)	Tortilla española (Lasca de papas) 2 rebanadas pequeñas de pan de ajo (tipo biril) Huevo Manzana	Emparedado de tuna con cebolla picadita. Piña.	Rollo Hawaiano: 1 tortilla de taco pimentón, piña y cerdo (puerco liso) Mandarina

Almuerzo



Semanas	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1	Arroz lentejas Carne guisada Tomate y pepino con vinagreta de limón. Agua	Macarrones boloñesa Carne molida en salsa roja (tomate) Mixto de vegetales cocidos (brócoli, zanahoria) al ajillo. Agua	Arroz con frijollitos. Pollo con salsa de hongos. Ensalada de repollo, zanahoria con pasita aderezada con poca mayonesa. Agua.	Puré de papa (natural) Plátano en tentación Bistec de res encebollado (cebolla + ajíes) Zanahoria salteada con ajo y cebolla Agua	Pasta corta cremosa con pollo, pan con ajo Ensalada casera al pesto. Agua	Arroz con pollo plátano en tentación Ensalada jardinera (lechuga, pepino, tomate, cebolla y maíz) aderezo tártara Agua	Arroz verde Plátano en tentación Lomito de cerdo en salsa agridulce. Ensalada Cesar. Agua.
2	Fideos Chino Chop Suey (puerco liso) Zanahoria, repollo, pimentón, cebolla salteadas para mezclar con los fideos y chop suey (tipo Chown Mein) Agua	Arroz blanco Poroto o frijoles Filete de pescado a la plancha. Tomate con pepino con vinagreta. Agua.	Papas salteadas con aceite de oliva y perejil Bistek picado Ensalada verde con aderezo Agua	Arroz blanco. Lenteja Pollo Cordon bleu Ensalada mediterránea (pepino, tomate, cebolla, pimentón) con vinagreta Agua.	Yuca al mojo Pollo salteado con zanahoria Ensalada pico de gallo aderezada con limón y aceite de oliva. Agua.	Arroz con vegetales Pollo asado Ensalada de tomate con maíz con aderezo italiano Agua	Lasaña de pollo Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, maíz aderezada con salsa de mostaza dulce. Agua.
3	Arroz blanco Poroto con carne molida, tipo chile. Ensalada de pepino con tomate con vinagreta. Agua.	Sopa de lentejas (zanahoria, zapallo, ñame, mazorca) con carne de res (jarrete o costilla) Agua.	Arroz blanco Frijoles Pollo guisado con cebolla, tomate, ají Ensalada de tomate con vinagreta. Agua.	Pie de pollo Ensalada de lechuga, tomate, pepino, pimentón aderezada con salsa italiana	Lasaña de carne. Pan de ajo Ensalada de lechuga, zanahoria, maíz, cebolla aderezada con salsa de mostaza dulce. Agua.	Verduras (yuca, otoo) Plátano maduro. Filete de pescado al ajillo Ensalada de habichuela, maíz aderezado con mantequilla. Agua.	Arroz con lentejas Plátano maduro asado Bolitas de carne Ensalada de tomate con vinagreta. Agua.
4	Arroz con guandú Puerco liso asado Ensalada de brócoli con zanahoria al ajillo Agua.	Puré de papa (natural) Mazorca Pollo en salsa BBQ Ensalada de vegetales mixtos aderezada con salsa ranch. Agua	Arroz blanco Frijoles Pollo a la plancha con salsa chimichurri Ensalada de primavera (lechuga, zanahoria, maíz) aderezada con salsa tártara. Agua.	Sancocho (ñame, zanahoria) Arroz. Pollo Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate aderezada con salsa italiana. Agua.	Arroz frito con vegetales (zanahoria, cebolla) Carne estilo chino. Ensalada de repollo, tomate, zanahoria aderezada con poca mayonesa. Agua.	Arroz con maíz Carne estofada con vegetales mixtos Ensalada de repollo, morado, zanahoria y pasitas aderezada con poca mayonesa. Agua.	Macarrones Plátano en tentación Pollo guisado Ensalada de remolacha aderezada con vinagreta. Agua.

Cena

<i>Semanas</i>	<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>	<i>Sábado</i>	<i>Domingo</i>
1	Papas salteadas Deditos de pollo Ensalada de vegetales cocidos con aceite de oliva. Agua.	Arroz verde Bistec encebollado Rebanadas de tomate con vinagreta. Agua.	Tacos variados Acompañados con pico de gallo Agua.	Pan pita relleno con pollo y vegetales (cebolla, apio) Agua.	Hamburguesa de pollo con queso, tomate, lechuga. Agua.	Emparedado de pollo deshilachado con cebolla y apio mezclado con un poco de mayonesa. Agua	Arroz con maíz Pollo guisado Ensalada de repollo con zanahoria. Agua.
2	Puré de papa. Plátano asado con queso blanco. Chuleta ahumada en salsa de piña Ensalada de brócoli y zanahoria al ajillo. Agua.	Coditos con tuna, cebolla, maíz mezclado con poca mayonesa. Agua.	Sancocho Arroz Tomate en rebanada con cebollas y aderezo de limón Agua.	Crema de zapallo con trozos de pollo a la plancha y pan de ajo. Agua	Mazorca de maíz con un poco de mantequilla Pollo asado Ensalada de lechuga con tomate con vinagreta. Agua.	Arroz Carne guisada Ensalada de pepino y tomate con aderezo. Agua.	Papas salteadas con aceite de oliva, orégano con pollo salteados con vegetales. Agua.
3	Club sándwich de jamón de pavo, queso amarillo, lechuga, tomate. Agua.	Arroz rojo (pimentón). Puerco liso salteado con cebolla. Ensalada de cesar aderezada con salsa italiana. Agua.	Pasta (tipo lacito) de colores con pollo deshilachado, tomate, maíz, mezclado con un poco de mayonesa. Agua.	Ensalada de papa con pollo deshilachado, maíz, zanahoria, con poca mayonesa) Agua.	Yuca al mojo Filete de pescado Brócoli al ajillo Agua.	Chorizo artesanal guisados, papas chorreadas, ensalada casera	Mac-n-Cheese con chicken fingers . Refresco natural
4	Coditos o pasta corta con carne molida. Vegetales hervidos Agua.	Papas rellenas de queso crema Chuleta en salsa Vegetales mixtos cocidos	Quesadillas o tacos de pollo con vegetales tomate, cebolla, maíz. Agua.	Emparedado de tuna con cebolla y apio picaditos mezclado con poca mayonesa. Agua.	Puré de otoo. Cerdo o chuleta bien cocida a la plancha Ensalada de repollo con zanahorias toque de mayonesa Agua.	Hamburguesa casera (carne, queso amarillo, tomate, lechuga, mostaza, mayonesa). Agua	Arroz con zanahoria Pollo con vegetales salteados. Agua.

Opciones de Boquitas

	<i>Saladas</i>	<i>Dulce</i>
1	Empanaditas variadas	Mini cup cake variados
2	Emparedaditos de Variados	Bizcochos variados
3	Pastelitos variados	Bocaditos de cheese cake
4	Mini pizzas peperone o jamón	Brownie
5	Brochetas de pollo o carne	Mini orejita
6	Bolitas de carne al vino	Mini Donuts
7	Muslitos de pollos apanados con salsa para acompañar	Brochetas de frutas
8	Rollos de jamon queso y aceituna	Tartaletas frutas rellenas variadas
9	Pinchos de jamon queso y aceitunas	Mini merenguitos
10	Croquetas de Pollo, jamon, o platano	Mini danesas
11	Voluevanes jamo o tuna	Mini flanes
12	Quincche	mini tres leches
13	Leche de fresa con galleta salada	
14	Ensalada de frutas	
15	Mani con pasitas	

Opciones de meriendas

	<i>Medía mañana</i>	<i>Medía tarde</i>
1	Yogurt de frutas 180 gr . Sabores variados envases sellados	1 unidad de Guineo
2	Maní salado 50 gramos bolsas selladas	12 unidades de uvas
3	Mix de frutos secos 50 gr bolsas sellada	1 porción de Sandía picada
4	Cajeta de Pasitas medianas 1onz 28.35 granos	1 rebanada de Piña
5	Granolas en barra 35gr / 1.2 oz sabores mixtos empacados	1 unidad de Duros de frutas Naturales de en Bolsitas de 8onz
6	Galletas de avenas bolsa sellada de 1.34 onz (38) gr	Melón
7	Palomita de maíz natural	1 rebanada de Papaya picada en envase sellado
8	Yogurt liquido de frutas sabores variados en envase plástico de 200 ml	1 unidad de Ciruela americana
9	Gelatina de frutas envase sellado de 8 onzas	1 unidad de Pera Mediana
10	Jugo 100% de manzana con galletita	1 unidad de Manzana mediana
11	Yogurt con gelatina envase sellado 8 onz. Fresa, piña o melocotón	Parfait de yogurt 8 onz
12	Porción de Avena con pasitas 8 onzas	Flan de vainilla envase sellado de 8 onz
13	Leche de fresa en tetra pack 200 ml con paquete galletas saladas	Batido de frutas 10 onz
14	Ensalada de frutas de temporada envase de 10 onz sellado	Arroz con leche envase sellado 8 onz
15	Jugo de uva natural de 200 ml tetra pack 100% uvas	Galletas integrales con un tetra pack de leche

FUENTE DE FINANCIACIÓN:

Convenio Específico de Administración MEDUCA – OEI Academia Bilingüe Panamá para el Futuro.

PRESUPUESTO BASE:

El presupuesto total asignado para la presente contratación del proveedor es de veintiséis mil dólares (USD. \$273,000.00).

Las propuestas enviadas cuyo valor total (totalizado y final) supere el presupuesto indicado serán automáticamente descartadas.

Se establecerá el monto o valor de contrato, lo que incluye impuestos, gastos bancarios, cargas impositivas que quepan, costos operativos y sujetos a la contratación de acuerdo con la legislación de Panamá, de resultar ser la empresa proveedora panameña. En el caso que sea una instancia extranjera tomar todas aquellas previsiones para dar cara a responsabilidades tributarias y gastos o imputaciones inherentes a este tipo de operaciones. Será pagadera de acuerdo con lo detallada en el apartado de forma de pago.

Si es aplicable: Viáticos, gastos de movilización, seguros e impuestos: Todos estos gastos serán sufragados por cuenta del proveedor y forma parte del precio.

I. Documentación de las propuestas y criterios de selección, subsanaciones y criterios de evaluación

Los proponentes interesados, deberán remitir sus propuestas, acompañadas de los documentos de carácter administrativo, financiero, técnico y económico que correspondan y de acuerdo con lo detallado en los términos de referencia para la **Licitación No. OEI-MEDUCA-ABPF-002-PS-2021**. La presentación de propuestas se entiende como aceptación implícita, incondicionada y adhesiva por parte del licitador al contenido de este Pliego.

La evaluación de las propuestas se efectuará por la Comisión Evaluadora.

El procedimiento de evaluación para la adjudicación se dividirá en etapas:

- PRIMERA ETAPA (Verificación de Documentos Administrativos): Evaluación del cumplimiento de los requisitos administrativos establecidos en este proceso (Excluyentes). Aquellas propuestas que no cumplan con los requisitos establecidos como excluyentes para esta etapa de la evaluación, serán

rechazadas, por lo cual no se realizará la evaluación técnico-financiera, ni económica.

- SEGUNDA ETAPA (Verificación de Propuesta Técnica): Evaluación del cumplimiento de los requisitos técnicos detallado en las especificaciones técnicas establecidos en este proceso.
- TERCERA ETAPA (Verificación de Propuesta Económica): Evaluación de la oferta económica propuesta.

Documentación de las propuestas y Criterios de selección:

La presentación de documentación de las propuestas, en sobres diferentes y debidamente identificados, se deberá efectuar de la siguiente manera:

A) Sobre / archivo N° 1: Documentos administrativos:

En este sobre se incluirá la declaración responsable sobre los criterios de exclusión y selección contenida en el Anexo No. 1, debidamente cumplimentada y firmada.

Todos los proponentes deberán presentar la declaración responsable (Anexo No. 1), en la que se hará constar el cumplimiento o no de los criterios requeridos.

Solamente el proponente al cual se le adjudique la **Licitación No. OEI-MEDUCA-ABPF-002-PS-2021.**, previa solicitud de la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI), deberá acreditar el cumplimiento de los criterios de exclusión y de selección. Si el adjudicatario, previa solicitud de la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI), no acredita alguno de los criterios de selección establecidos en los puntos siguientes, quedará automáticamente excluido del procedimiento de adjudicación.

Acreditación de las situaciones de exclusión:

Para las situaciones descritas en las letras a), c), d), e) y f) en el formulario del anexo 1, se acreditará mediante un certificado de Información de Antecedentes Penales Personales (o Récord Político, artículo 17 de la Ley No. 69 de 27 de diciembre de 2007) (para el caso de las personas naturales), válido y vigente de acuerdo a la normativa nacional o, en su defecto, oficio o documento equivalente expedido recientemente por una autoridad judicial o administrativa del país de establecimiento de la persona, que acredite que se cumplen dichos requisitos.

Respecto a las personas jurídicas establecidas en la República de Panamá, el órgano de contratación verificará que no se encuentran incapacitados para contratar con las entidades estatales mediante el portal de registro de empresas inhabilitadas del Gobierno de Panamá:

(<https://www.panamacompra.gob.pa/portal/EmpresasInhabilitadas.aspx>).

Respecto a las personas naturales y jurídicas no establecidas en la República de Panamá, un certificado reciente de antecedentes penales o, en su defecto, un documento equivalente expedido recientemente por una autoridad judicial o administrativa del país de establecimiento de la persona, que acredite que se cumplen dichos requisitos.

En relación con la situación descrita en la letra b), deberán presentarse certificados vigentes y válidos de Paz y Salvo, para impuestos nacionales por la Dirección General de Ingresos y cuotas de seguridad social por parte de la Caja de Seguro Social

Los documentos administrativos a presentar deberán cumplir con lo siguiente:

a) Documentos que acrediten la capacidad jurídica y habilitación profesional:

- i. Copia de certificado de registro público de Panamá, o certificación de constitución en país de origen, sin exceder el período de un (1) año, desde su fecha de emisión a su recepción (aplica para persona jurídica).
- ii. Copia de cédula de identidad personal o generales del pasaporte del representante legal o apoderado que firma la propuesta. Los apoderados deben presentar poder especial o un poder general que detalle, específicamente, que el apoderado puede presentar propuestas en representación de la empresa, como apoderado (aplica para persona jurídica).
- iii. Copia de Aviso de Operación donde indique su actividad comercial la cual debe estar acorde a los productos o servicios requeridos en esta solicitud.
- iv. Copia del Permiso Sanitario de Operación vigente emitido por el Ministerio de Salud.
- v. Carta de intención de constituirse en consorcio (si se aplica como tal).
- vi. Certificado de paz y salvo de impuestos nacionales vigente o equivalente en su país de origen, o en arreglo de pago, sujeto a evaluación de la situación, de riesgo y proporcionalidad por parte de OEI
- vii. Certificado de empleador a paz y salvo de la seguridad social vigente respecto a los trabajadores afiliados o su equivalente en su país de origen o en arreglo de pago, sujeto a evaluación de la situación, de riesgo y proporcionalidad por parte de OEI.

b) Declaración responsable: Condiciones de Inelegibilidad – Anexo No. 1 Formato de Documento de “Declaración Responsable sobre los Criterios de Exclusión y

Criterios de Selección” y las acreditaciones requeridas, anteriormente señalado.

c) Capacidad económica y financiera del proponente:

- i. Como mínimo, declaraciones juradas de renta del proponente, de los periodos 2018 y 2019 que demuestre una renta neta gravable mínima de CINCUENTA MIL BALBOAS (B/.50,000.00) anual.
- ii. Carta bancaria de intención de crédito o financiamiento para el contrato dirigida a OEI - Academia Bilingüe Panamá para el Futuro.
- iii. Carta de referencia Bancaria que individual o sumadas del proponente reflejen un saldo mínimo de cinco (5) cifras medias, con una fecha no mayor de treinta (30) días calendario, con respecto a la fecha del presente Acto Público. En el caso de que la (s) carta (s) sea emitida por un banco que opere fuera del territorio nacional, se debe aportar, la carta de referencia emitida por un banco del país de origen, así como una carta de la institución homóloga a la Superintendencia de Bancos de Panamá, del país de origen, donde se certifique que el banco es reconocido para operar como tal.

d) Capacidad técnica y profesional del proponente:

- i. Carta de presentación – Generales de la compañía: dirección, información de contactos, experiencia en el mercado.
- ii. Listado de los principales contratos, servicios brindados o trabajos realizados en los últimos tres (3) años que estén relacionados al objeto de esta contratación. El listado presentado deberá incluir un detalle del servicio, monto del contrato y cliente final. (Anexo No. 4) con la evidencia contractual de la prestación brindada.
- iii. Detalle del equipo de trabajo. Se deberá incluir los carnés de salud vigentes de cada uno de ellos.

**B) Sobre / archivo 2: Propuesta técnica y especificaciones.
(Valor: 70% del valor de la propuesta presentada)**

La evaluación técnica será realizada por la Comisión Evaluadora, con base en los criterios de adjudicación detallados en este apartado.

Dentro del documento de propuesta técnica a presentar por el proponente, se evaluará lo siguiente:

ASPECTOS	PUNTAJE MÁXIMO ELEGIBLE
1. Experiencia mínima de tres (3) años brindando servicios relacionados al objeto de esta contratación.	25 puntos
2. Experiencia brindando el servicio de alimentación para grupos de mínimo 100 personas.	25 puntos
3. Experiencia brindando el servicio de alimentación a grupos a nivel escolar o centros educativos.	10 puntos
4. Capacidad operativa.	20 puntos
5. Metodología: plan de trabajo /logística propuesta	20 puntos
Total	100 puntos

(La evaluación técnica se realizará sobre la base máxima de 100 puntos)

1. Experiencia mínima de tres (3) años brindando los servicios relacionados al objeto de esta contratación.

Se computará esta experiencia de acuerdo con la documentación administrativa presentada. Aviso de Operaciones / declaraciones de renta / evidencias contractuales donde se demuestre la actividad comercial del proveedor y su fecha de inicio de operaciones.

2. Experiencia brindando el servicio de alimentación para grupos con un mínimo de 100 personas.

De acuerdo con la información presentada dentro de los documentos de capacidad técnica del proveedor (Anexo No. 2), se computarán las experiencias brindando el servicio de alimentación para grupos con un mínimo de 100 personas.

3. Experiencia brindando el servicio de alimentación a grupos de nivel escolar o centros educativos.

De acuerdo con la información presentada dentro de los documentos de capacidad técnica del proponente (Anexo No. 2), se computarán las experiencias brindando el servicio de alimentación a grupos de nivel escolar o centros educativos.

4. Capacidad operativa:

Se señala el equipo de trabajo, específicamente los manipuladores de alimento que tiene a disposición el proponente para cumplir con la prestación de los suministros.

5. Metodología: plan de trabajo/logística propuesta

Debe desarrollar una propuesta que ofrezca detalle de la ejecución de la prestación de los servicios y suministros requeridos. Detallará las explicaciones de los diferentes puntos

- a. Provisión de insumos y almacenaje: alimentos.
- b. Descripción: preparación, instalaciones, infraestructuras, equipos, cocina/personal.
- c. Control de calidad y sanitario / bioseguridad -personal.
- d. Logística /transporte/ despacho.

Criterios de Evaluación de las Propuestas Técnicas (Puntajes):

CRITERIOS DE EVALUACION TÉCNICA	PUNTAJE
1. Experiencia mínima de tres (3) años brindando los servicios relacionados al objeto de esta contratación.	25

Tres (3) años de experiencia (15 puntos)	
Cuatro (4) años (20 puntos)	
Cinco (5) años o más (25 puntos)	
2. Experiencia brindando el servicio de alimentación para grupos con un mínimo de 100 personas.	25
Una (1) experiencia (15 puntos)	
Dos (2) a tres (3) experiencias (20 puntos)	
Cuatro (4) experiencias o más (25 puntos)	
3. Experiencia brindando el servicio de alimentación a grupos de nivel escolar o centros educativos.	10
Una (1) experiencia (5 puntos)	
Dos (2) o más experiencias (10 puntos)	
4. Capacidad operativa:	20
Un (1) personal manipulador de alimentos con los carnés del MINSA vigentes (10 puntos)	
Dos (2) personales manipuladores de alimentos con los carnés del MINSA vigentes (20 puntos)	
5. Metodología: plan de trabajo/logística propuesta	20
a. Provisión de insumos y almacenaje: alimentos (5 puntos)	5
b. Descripción: preparación, instalaciones, infraestructuras, equipos, cocina/ personal (5 puntos)	5
c. Control de calidad y sanitario / bioseguridad -personal (5 puntos)	5
d. Logística /transporte/ despacho (5 puntos)	5
TOTAL	100

Sobre / Archivo 3: Oferta económica.
(Valor: 30% del valor de la propuesta presentada)

La oferta o propuesta económica presentada por el proponente, deberá indicar de manera precisa, los precios con todos los impuestos, tasas, dietas y viáticos que incluye, identificando estas partidas de manera explícita, dentro del mismo. Se entenderá que la propuesta económica que no indique el ITBMS dentro de su contenido o no lo especifique, incluye dicho impuesto dentro del precio presentado.

Toda propuesta económica que supere el monto establecido dentro del punto titulado “Presupuesto base”, no será tomada en cuenta y quedará automáticamente descalificada.

Subsanaciones

La no presentación de requisitos no podrá ser sujeto a subsanación.

Sólo serán subsanables los documentos presentados que tengan defectos o errores, dentro de la presentación sobre / archivo N° 1, que guarda relación con los documentos administrativos.

Durante la correspondiente verificación de propuestas, la falta de alguno de los requisitos exigidos para la presentación de una propuesta será considerada como incompleta y, por lo tanto, no será evaluada.

El sobre / archivo N° 2, que guarda relación a la propuesta técnica no podrá ser objeto de subsanación.

La Propuesta económica se podrá subsanar en referencia a errores tipográficos o mecanográficos, sin embargo, la oferta económica no podrá ser modificada en ningún momento. **En caso de existir inconsistencia entre letras y números prevalecerá el valor en letras.**

Ninguna oferta deberá contener frases o palabras interlineadas, borrones o tachones.

Queda entendido que el ofertante al formular su oferta, lo ha hecho tomando en cuenta la condición que sea más favorable para el contratante. Por lo tanto, no se permitirá que el ofertante se aproveche de cualquier error, contradicción, discrepancia u omisión cometido en las bases de la contratación y no se harán pagos adicionales ni se concederá prórroga alguna por estos conceptos.

NOTA: El proveedor que no cumple con los puntos antes descritos, será automáticamente descalificado por lo que no se valorará su propuesta.

Criterio de adjudicación

La evaluación técnica se realizará sobre la base máxima de 100 puntos conforme a la tabla de evaluación técnica estipulada previamente en el pliego de condiciones. La puntuación deberá vincularse con la mayor exactitud posible al pliego de condiciones. Cada evaluador del comité de evaluación asignará una puntuación a los diferentes candidatos entre 0 y 100 puntos. A continuación, se calculará la media aritmética obtenida de la puntuación otorgada por cada evaluador. Como criterio general, aquellos candidatos que obtengan una media inferior a 70 puntos quedarán automáticamente

excluidos del proceso por no obtener la conformidad técnica mínima exigida. La puntuación técnica se hallará mediante la siguiente fórmula:

Puntuación técnica = (puntuación media de la oferta técnica que se está evaluando / puntuación media de la mejor oferta técnica) x 100.

ETAPA DE EVALUACIÓN ECONÓMICA

A continuación, se procederá a realizar la evaluación económica mediante la siguiente fórmula:

Puntuación económica = (Honorarios totales más bajos / honorarios totales de la oferta que se está evaluando) X 100.

ETAPA DE PONDERACIÓN (Puntuación final)

En esta etapa se procederá a ponderar las puntuaciones resultantes de aplicar la fórmula de la puntuación técnica y la fórmula de la puntuación financiera:

Puntuación técnica X 70% + Puntuación económica X 30% = Puntuación final

El candidato que obtenga una mayor puntuación al aplicar esta fórmula será el candidato ganador.

Procedimiento en caso de empate:

- En los casos en donde concurren iguales circunstancias en más de un proponente, se elegirá entre los proponentes empatados, aquel cuya puntuación en la evaluación técnica sea más alta.
- De producirse nuevamente un empate, se llamará a presentar una mejora de precio y la misma deberá ser presentada en la dirección de la entrega de la propuesta, en sobre cerrado, el siguiente día hábil.

Ante la ausencia de presentación de una oferta de mejora de precio, se entenderá que se mantiene el precio originalmente presentado.

El organismo licitante determinará la hora de la apertura de sobres con la mejora de precios, acto que se llevará a cabo el segundo día hábil contado desde que se produzca el empate.

- De mantenerse todas las condiciones de empate, se procederá a decidir mediante método por azar (lanzamiento de dados).

Comunicación a proponentes

La Organización de Estados Iberoamericanos (OEI) informará vía email a cada proponente, el resultado del proceso de selección.

Periodo de reclamación

Los proponentes que hayan presentado su oferta, dispondrán de un plazo máximo de tres (3) días hábiles, desde la comunicación de la adjudicación (provisional) para realizar cuantas alegaciones estimen pertinentes para la aclaración, ampliación de información o en su caso, oposición al resultado de la **Licitación**.

Las reclamaciones deberán dirigirse a la siguiente dirección de correo contrataciones@oeipanama.org.

CARACTERÍSTICAS Y DURACIÓN DE LOS SERVICIOS

El lugar de prestación de los servicios será: Clayton, Ciudad del Saber Edificio 105.

Duración del Contrato: La duración para los servicios se estima sea de 4 meses y 15 días según las fechas y horas estimadas establecidas en las Especificaciones Técnicas.

FORMA DE PAGO

El proveedor cada quince (15) días deberá entregar al supervisor responsable del servicio su presentación de cuenta. Posterior a la entrega de la documentación el pago será gestionado en un período no mayor de cinco (5) días hábiles. El pago será realizado por la OEI Panamá por medio de transferencia a bancos locales.

Presentación de cuentas:

El proveedor deberá presentar la siguiente documentación:

- Factura Fiscal emitida por el proveedor. (La factura deberá estar a nombre de OEI Panamá)
- Certificación de aceptación o recibido conforme por parte del supervisor responsable donde se acredite la entrega de los bienes y servicios en el lugar de entrega pactado.
- Aportar la información bancaria para transferencias por ACH

Banco:	
Número de cuenta:	
Tipo de Cuenta:	

Cuentahabiente (titular):

MULTA

Por retraso en la entrega de productos parciales o falta de cumplimiento de contrato, la OEI podrá imponer a la contratista una multa equivalente hasta el 30% del valor del contrato, que será descontado de los pagos que le correspondan; sin limitar otras acciones de reclamación de garantías de cumplimiento y por vía judicial, por incumplimiento de contrato, daños y perjuicios u otras pretensiones a que tenga derecho.

GARANTÍA

La OEI podrá requerir, por medio del supervisor del contrato, a su discreción, a la firma del contrato, garantía o fianza de cumplimiento emitida a favor de OEI -Panamá, que salvaguarde veinte por ciento (20%) del valor total de este contrato descontable del mismo, con vigencia por el término del contrato más 120 días calendario adicionales.

Esta garantía de cumplimiento del contrato u obligación de ejecutar fielmente su objeto y, una vez cumplido este, de corregir los defectos a que hubiera lugar.

SUPERVISIÓN

El supervisor responsable de este servicio será: la Coordinadora Académica de la Academia Panamá Bilingüe para el Futuro, quién estará en el encargo de la recepción del servicio, entrega al proveedor del recibido conforme y es la persona encargada de gestionar la presentación de cuenta una vez sea entregada por el proveedor.

CLÁUSULA DE CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS

La empresa proveedora vendrá obligado a guardar la más estricta confidencialidad sobre el contenido del contrato, así como los datos o información a la que pueda tener acceso o generar como consecuencia de la ejecución del mismo, pudiendo únicamente poner en conocimiento de terceros aquellos extremos que la Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y Cultura (OEI) le autorice por escrito y a usar dicha información a los exclusivos fines de la ejecución del contrato.

En la medida en que las prestaciones y el cumplimiento del presente contrato impliquen un acceso del contratista a datos de carácter personal de cuyo tratamiento sea responsable la Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y Cultura (OEI), aquel tendrá la condición de encargado de tratamiento. En consecuencia, cuando finalice la prestación contractual los datos de carácter personal deberán ser destruidos o devueltos a la Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y Cultura (OEI).

Le informamos que los datos personales a los que la Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y Cultura (OEI) pueda tener acceso en la tramitación de este procedimiento serán tratados con la exclusiva finalidad de verificar la capacidad del candidato para la correcta ejecución del contrato. Los datos objeto del tratamiento no serán cedidos a terceros o a proveedores externos, salvo lo establecido por la legislación vigente.

La base legítima del tratamiento en cuestión será la aplicación de medidas precontractuales o la ejecución del contrato civil en el caso de los adjudicatarios. La Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y Cultura (OEI) conservará los datos mientras tenga lugar la relación contractual entre las partes, conservándose bloqueados los datos posteriormente por el tiempo mínimo que exige la legislación vigente.

Usted puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación, oposición, portabilidad y limitación del tratamiento de sus datos dirigiéndose a Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, Ciencia y Cultura (OEI) en C/ Bravo Murillo, 38. 28015 Madrid o a proteccion.datos@oei.int, acompañando copia de su DNI acreditando debidamente su identidad. En cualquier situación, Ud. tiene derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (AEPD).

Los materiales producidos por el/la profesional contratado(a), así como la información a la que se tuviere acceso durante o después de la ejecución del presente contrato, tendrá carácter confidencial, quedando expresamente prohibida su divulgación a terceros, excepto a la entidad.

Jurisdicción: como cláusula arbitral, cada proponente se acoge al arbitraje como método de resolución de distinto. El foro, domicilio, jurisdicción o sede del arbitraje será siempre la República de Panamá, teniendo como reglas el derecho privado de Panamá y la Ley No. 131 de 2013, el idioma de la jurisdicción será Español en todos los casos.

“Régimen Jurídico Tributario Aplicable: Aplicarán las disposiciones nacionales de los impuestos gravables causados contemplados en las leyes de la República de Panamá y sus exenciones de acuerdo a la naturaleza del producto adquirido. Se tendrán las normas como referencia, sin hacer exclusión del resto de las mismas: Decreto Ejecutivo No. 84 de 26 de agosto de 2005 (ITBMS), Decreto Ejecutivo No. 91 de 25 de agosto de 2010, Decreto Ejecutivo No. 463 de 14 de octubre de 2015. Decreto Ejecutivo 470 de 2015. Código Fiscal de Panamá. (Impuesto sobre la renta ISR).

Todas las normas tributarias y fiscales de la República de Panamá, se aplicará tanto a proponentes nacionales y extranjeros sin excepción. Todas las exoneraciones a impuestos nacionales o tratados de doble tributación deben contar con certificación documental de la Dirección General de Ingresos de Panamá, aportado a cuenta de cada proponente.”

Renuncia diplomática: El proveedor renuncia a toda reclamación diplomática, salvo en el caso de denegación de justicia. No se entiende que haya denegación de justicia cuando el contratista, sin haber hecho uso de ellos, ha tenido expeditos los recursos y medios de acción que puedan emplearse conforme a las disposiciones pertinentes.

El proveedor declara que no es persona, o es controlada directa o indirectamente por una persona, de un país al que se le aplican las medidas de retorsión.

Seguros: El proveedor será responsable de contratar los seguros pertinentes en caso que se requieran.

Adhesión: con la firma se aceptan las condiciones de estos términos y se adhieren a las estipulaciones del contrato.

PROCEDIMIENTOS CON CLÁUSULA SUSPENSIVA

En casos debidamente justificados, los procedimientos simplificados y licitaciones podrán convocarse con una cláusula suspensiva en los dos casos siguientes:

- i. antes de la adopción de la decisión de financiación o
- ii. antes de la firma de un convenio de financiación

La adjudicación efectiva y la firma de los contratos tras una convocatoria publicada con una cláusula suspensiva quedarán supeditadas a la adopción de la decisión de financiación o, si procede, a la celebración del convenio de financiación.

Debido a sus implicaciones, el anuncio de contrato deberá mencionar explícitamente la existencia de una cláusula suspensiva.

En todo caso, el procedimiento deberá anularse si no se ha completado el proceso decisorio o no se ha firmado el convenio de financiación.

ANULACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS

Mientras no se haya firmado el contrato, el órgano de contratación podrá anular el procedimiento de contratación sin que los candidatos puedan exigir por ello ningún tipo de indemnización.

La anulación podrá producirse, por ejemplo, en los siguientes casos:

- si el procedimiento simplificado/licitación se declara desierto, es decir, si no se ha recibido ninguna oferta válida o ninguna de las recibidas merece ser seleccionada desde el punto de vista cualitativo o económico;
- si los elementos técnicos o económicos del proyecto han sufrido una modificación fundamental;
- si circunstancias excepcionales o de fuerza mayor hacen imposible la ejecución normal del proyecto;
- si todas las ofertas que cumplen los requisitos técnicos exceden los recursos financieros disponibles;
- si se han producido irregularidades en el procedimiento, sobre todo si han entorpecido su desarrollo en condiciones de competencia leal;
- si la adjudicación no se ajusta al principio de buena gestión financiera (por ejemplo, si el precio propuesto por el candidato a quien vaya a adjudicarse el contrato no guarda relación alguna con el precio de mercado);

Si se anula el procedimiento de contratación, todos los candidatos deberán ser informados por escrito, con la mayor brevedad posible, de los motivos de la anulación. Deberá publicarse el anuncio de anulación correspondiente en el caso de haberse realizado una convocatoria pública.

Tras la anulación del procedimiento, el órgano de contratación puede decidir:

- Iniciar un nuevo procedimiento simplificado/licitación

- Volver a publicar el procedimiento utilizando las referencias de la convocatoria inicial.
- Entablar negociaciones con uno o varios candidatos que hayan participado en el procedimiento y cumplan con los criterios de selección, siempre que las condiciones iniciales del contrato no se modifiquen sustancialmente (esta opción no será aplicable si la anulación se debe a irregularidades que hayan podido falsear la competencia leal);
- No celebrar el contrato.

Firma del contratista

Aprobación del área (OEI)

ANEXO 1

DECLARACIÓN RESPONSABLE SOBRE LOS CRITERIOS DE EXCLUSIÓN Y CRITERIOS DE SELECCIÓN

[El] [La] abajo firmante [*nombre de la persona que firma*] en representación

(solo para las personas físicas) en representación propia	(solo para las personas jurídicas) en representación de la persona jurídica siguiente:
Número de pasaporte o de documento de identidad: («la persona»)	Nombre oficial completo: Forma jurídica oficial: Datos registrales: Dirección oficial completa: Número de registro del IVA: («la persona»)

I. SITUACIÓN DE EXCLUSIÓN RELATIVAS A LA PERSONA

1. Declara que la persona antes mencionada se encuentra en una de las situaciones siguientes:	SÍ	NO
a) ha quebrado, o está sometida a un procedimiento de insolvencia o liquidación, sus activos están siendo administrados por un liquidador o por un tribunal, se halla en concurso de acreedores, sus actividades empresariales han sido suspendidas o se encuentra en cualquier situación análoga, resultante de un procedimiento de la misma naturaleza en virtud de disposiciones legales o reglamentarias nacionales;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) se ha establecido mediante sentencia firme o decisión administrativa definitiva que la persona ha incumplido sus obligaciones en lo referente al pago ¹ de impuestos o cotizaciones a la seguridad social, de conformidad con el Derecho aplicable;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) se ha establecido mediante sentencia firme o decisión administrativa definitiva que la persona es culpable de falta de ética profesional grave por haber infringido la legislación o la reglamentación aplicable o las normas deontológicas de la profesión a la que pertenece, o por cualquier conducta ilícita que afecte significativamente a su credibilidad profesional, cuando dicha conducta denote un propósito doloso o negligencia grave, con inclusión de cualquiera de las conductas siguientes:		

¹ En relación con el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o con la Seguridad Social, se considerará que las empresas se encuentran al corriente en el mismo cuando las deudas estén aplazadas, fraccionadas o se hubiera acordado su suspensión con ocasión de la impugnación de tales deudas.

i) tergiversar de forma fraudulenta o por negligencia la información exigida para verificar la inexistencia de motivos de exclusión o para el cumplimiento de los criterios de selección o para la ejecución de un contrato o acuerdo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ii) celebrar con otras personas un acuerdo con el fin de falsear la competencia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
iii) vulnerar los derechos de propiedad intelectual;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
iv) intentar influir en el proceso de toma de decisiones del Órgano de Contratación durante el procedimiento de contratación;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
v) intentar obtener información confidencial que pueda conferirle ventajas indebidas en el procedimiento de adjudicación;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) se ha establecido mediante sentencia firme que es culpable de cualquiera de los actos siguientes :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i) fraude;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ii) corrupción;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
iii) conductas relacionadas con una organización delictiva;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
iv) blanqueo de capitales o financiación del terrorismo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
v) delitos de terrorismo o delitos ligados a actividades terroristas;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
vi) trabajo infantil u otras infracciones relacionadas con la trata de seres humanos;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) se ha establecido mediante sentencia firme o decisión administrativa definitiva que la persona o entidad ha creado una entidad en otro territorio con la intención de eludir obligaciones fiscales, sociales o cualesquiera otras obligaciones jurídicas de obligado cumplimiento en el lugar de su domicilio social, administración central o centro de actividad principal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f) se ha establecido mediante sentencia firme o decisión administrativa definitiva que la entidad ha sido creada con la finalidad prevista en la letra e).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

II – SITUACIONES DE EXCLUSIÓN RELATIVAS A LAS PERSONAS FÍSICAS O JURÍDICAS CON PODERES DE REPRESENTACIÓN, DE DECISIÓN O DE CONTROL EN RELACIÓN CON LA PERSONA JURÍDICA Y LOS TITULARES REALES

No aplicable a las personas físicas, los Estados miembros y las autoridades locales

	SÍ	NO	N.A.
2. El abajo firmante declara que una persona física o jurídica que es miembro del órgano de administración, de dirección o de control de la persona jurídica citada, o que tiene poderes de representación, de decisión o de control en relación con dicha persona jurídica (a saber, los directores de empresas, los miembros de los órganos de dirección o de supervisión y las personas físicas o jurídicas que posean la mayoría de las acciones) o un titular real de la persona jurídica se encuentra en una de las situaciones siguientes:			
Situación contemplada en la letra c) <i>supra</i> (falta profesional grave)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Situación contemplada en la letra d) <i>supra</i> (fraude, corrupción u otras infracciones penales)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Situación contemplada en la letra e) <i>supra</i> (creación de una entidad con la intención de eludir obligaciones legales)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Situación contemplada en la letra f) <i>supra</i> (persona creada con la intención de eludir obligaciones legales)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

III – SITUACIONES DE EXCLUSIÓN RELATIVAS A LAS PERSONAS FÍSICAS O JURÍDICAS QUE ASUMEN UNA RESPONSABILIDAD ILIMITADA POR LAS

DEUDAS DE LA PERSONA JURÍDICA

	SÍ	NO	N.A.
3. declara que una persona física o jurídica que asume una responsabilidad ilimitada por las deudas de la persona jurídica antes indicada se encuentra en una de las situaciones siguientes. <i>En caso afirmativo, indique en el anexo de esta declaración el/los nombre(s) de las personas interesadas con una breve explicación.</i>			
Situación contemplada en la letra a) <i>supra</i> (quiebra)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Situación contemplada en la letra b) <i>supra</i> (incumplimiento en lo referente al pago de impuestos o cotizaciones a la seguridad social)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRUEBAS DOCUMENTALES PARA LA ADJUDICACIÓN PREVIA SOLICITUD-

Previo solicitud y en el plazo fijado por el Órgano de Contratación, la persona deberá presentar las siguientes pruebas relativas a las personas físicas o jurídicas:

Para las situaciones descritas en las letras a), c), d), e) y f), se acreditará mediante un certificado de Información de Antecedentes Penales Personales (o Récord Político, artículo 17 de la Ley No. 69 de 27 de diciembre de 2007) (para el caso de las personas naturales), válido y vigente de acuerdo a la normativa nacional o, en su defecto, oficio o documento equivalente expedido recientemente por una autoridad judicial o administrativa del país de establecimiento de la persona, que acredite que se cumplen dichos requisitos. Respecto a las personas jurídicas establecidas en la República de Panamá, el órgano de contratación verificará que no se encuentran incapacitados para contratar con las entidades estatales mediante el portal de registro de empresas inhabilitadas del Gobierno de Panamá: (<https://www.panamacompra.gob.pa/portal/EmpresasInhabilitadas.aspx>).

Respecto a las personas naturales y jurídicas no establecidas en la República de Panamá, un certificado reciente de antecedentes penales o, en su defecto, un documento equivalente expedido recientemente por una autoridad judicial o administrativa del país de establecimiento de la persona, que acredite que se cumplen dichos requisitos.

En relación con la situación descrita en la letra b), deberán presentarse certificados vigentes y válidos de Paz y Salvo, para impuestos nacionales por la Dirección General de Ingresos y cuotas de seguridad social por parte de la Caja de Seguro Social. En caso de que en el país de que se trate no se expida ninguno de los documentos antes descritos, estos podrán sustituirse por una declaración jurada ante una autoridad judicial o notario o, en su defecto, una declaración solemne ante una autoridad administrativa o un organismo profesional cualificado del país de establecimiento.

La fecha de expedición de los documentos no debe ser superior a un año a partir de la fecha de su solicitud por el Órgano de Contratación y debe ser válida en dicha fecha.

II. CRITERIOS DE SELECCIÓN

4. declara que la persona antes mencionada cumple los criterios de selección que le son aplicables individualmente establecidos en el Pliego de Condiciones:	SÍ	NO	N.A.
a) dispone de la capacidad jurídica y normativa para ejercer la actividad profesional necesaria para ejecutar el contrato, tal como se exige en el Pliego de Condiciones;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) cumple los criterios económicos y financieros que se indican en el Pliego de Condiciones;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) cumple los criterios técnicos y profesionales que se indican en el Pliego de Condiciones;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. si la persona antes mencionada es el único licitador o el licitador principal en caso de oferta conjunta, declara que:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
el licitador, incluidos todos los miembros del grupo en caso de presentación de una oferta conjunta e incluidos los subcontratistas, si procede, cumplen todos los criterios de selección para los cuales se efectuará una evaluación consolidada según lo previsto en el Pliego de Condiciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRUEBAS RELATIVAS A LA SELECCIÓN

El abajo firmante declara que la citada persona tiene la posibilidad de presentar, previa solicitud y sin demora, los documentos justificativos necesarios enumerados en las secciones pertinentes del Pliego de Condiciones.

La persona citada podrá ser excluida del presente procedimiento si alguna de las declaraciones o la información presentada como condición para la participación en el presente procedimiento resultara ser falsa.

Nombre y apellidos

Fecha

Firma

ANEXO 2

EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROVEEDOR

El Proveedor deberá indicar su experiencia dando un detalle de los principales contratos, servicios brindados o trabajos realizados en los últimos tres (3) años que estén relacionados al objeto de esta contratación.

A) NOMBRE DE LOS SERVICIOS REALIZADOS, UBICACIÓN Y PROPIETARIO.

B) BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS REALIZADOS.

C) AÑO O PERIODO DE EJECUCIÓN Y COSTOS DE ESTOS (ESPECIFICAR COSTOS DE LOS SERVICIOS BRINDADOS).

AVISO: EN CASO DE CONSORCIO, SE DEBERÁ COMPLETAR Y LLENAR ESTE FORMULARIO PARA CADA UNO DE LOS PARTICIPANTES QUE CONSTITUYEN EL CONSORCIO.

Nombre de los servicios realizados	Valor del Contrato o Subcontrato	Valor de la Participación del Proveedor.	Ejecución		Ubicación	Nombre del Propietario (Incluir Teléfonos)
			Fechas			
			Inicio	Término		

NOTAS:

- 1) SE DEBERÁN DAR LAS REFERENCIAS NECESARIAS PARA CONTACTAR A LOS PROPIETARIOS DE CADA UNO DE LOS SERVICIOS OFRECIDOS.

– SITUACIONES DE EXCLUSIÓN

Los candidatos quedarán excluidos de la participación en procedimientos de adjudicación de contratos si:

a. si se declara en concurso o está sometido a un procedimiento de insolvencia o liquidación, sus activos están siendo administrados por un liquidador o por un tribunal, se halla en concurso de acreedores, sus actividades empresariales han sido suspendidas o se encuentra en cualquier situación análoga, resultante de un procedimiento de la misma naturaleza en virtud de disposiciones legales o reglamentarias nacionales;

b. se ha establecido mediante sentencia firme o decisión administrativa definitiva que la persona ha incumplido sus obligaciones en lo referente al pago² de impuestos o cotizaciones a la seguridad social, de conformidad con el Derecho aplicable;

c. se ha establecido mediante sentencia firme o decisión administrativa definitiva que la persona es culpable de falta de ética profesional grave por haber infringido la legislación o la reglamentación aplicable o las normas deontológicas de la profesión a la que pertenece, o por cualquier conducta ilícita que afecte significativamente a su credibilidad profesional, cuando dicha conducta denote un propósito doloso o negligencia grave, con inclusión de cualquiera de las conductas siguientes:

i) tergiversar de forma fraudulenta o por negligencia la información exigida para verificar la inexistencia de motivos de exclusión o para el cumplimiento de los criterios de selección o para la ejecución de un contrato o acuerdo;

ii) celebrar con otras personas un acuerdo con el fin de falsear la competencia;

iii) vulnerar los derechos de propiedad intelectual;

iv) intentar influir en el proceso de toma de decisiones del Órgano de Contratación durante el procedimiento de contratación;

v) intentar obtener información confidencial que pueda conferirle ventajas indebidas en el procedimiento de adjudicación;

d. se ha establecido mediante sentencia firme que es culpable de cualquiera de los actos siguientes:

i) fraude;

ii) corrupción;

iii) conductas relacionadas con una organización delictiva;

iv) blanqueo de capitales o financiación del terrorismo;

v) delitos de terrorismo o delitos ligados a actividades terroristas;

vi) trabajo infantil u otras infracciones relacionadas con la trata de seres humanos;

² En relación con el cumplimiento de sus obligaciones tributarias o con la Seguridad Social, se considerará que las empresas se encuentran al corriente en el mismo cuando las deudas estén aplazadas, fraccionadas o se hubiera acordado su suspensión con ocasión de la impugnación de tales deudas.

e. se ha establecido mediante sentencia firme o decisión administrativa definitiva que la persona o entidad ha creado una entidad en otro territorio con la intención de eludir obligaciones fiscales, sociales o cualesquiera otras obligaciones jurídicas de obligado cumplimiento en el lugar de su domicilio social, administración central o centro de actividad principal.

f. se ha establecido mediante sentencia firme o decisión administrativa definitiva que la entidad ha sido creada con la finalidad prevista en la letra e).

Lo dispuesto en la letra a) no se aplicará a las compras de suministros en condiciones particularmente ventajosas.