

Enmienda II
Procedimiento Licitación
No. LIC-001-2023-ABPF-OEI

“Suministro de Alimentación para los estudiantes internos beneficiarios y acompañantes que asistirán a la Academia Bilingüe Panamá para el Futuro, para el periodo comprendido entre el 01 de mayo al 15 de diciembre de 2023”.

Señores Proponentes:

Dentro del Procedimiento Licitación No. LIC-001-2023-ABPF-OEI, para la contratación del “Suministro de Alimentación (desayuno, merienda, almuerzo y cena) para los estudiantes internos beneficiarios y acompañantes que asistirán a la Academia Bilingüe Panamá para el Futuro, para el periodo comprendido entre el 01 de mayo al 15 de diciembre de 2023”, se realiza la modificación al documento de contratación original, quedando los siguientes apartados como se muestran a continuación (el resto de las condiciones establecidas dentro del pliego original y no mencionados dentro de la presente Enmienda, mantendrán su tenor literal).

MODIFICACIÓN:

- I. Se modifica el título del proceso LIC-001-2023-ABPF-OEI, tal y como se indica a continuación: “Suministro de Alimentación (desayuno, merienda, almuerzo y cena) para los estudiantes internos beneficiarios y acompañantes que asistirán a la Academia Bilingüe Panamá para el Futuro, para el periodo comprendido entre el 01 de mayo al 15 de diciembre de 2023”
- II. Se modifica el Inciso VI. “Presupuesto Base” del CAPÍTULO I LIC-001-2023-ABPF-OEI “Pliego de Condiciones”, para que quede como se lee a continuación:

El presupuesto total asignado para la presente contratación del proponente es de **SEISCIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL DÓLARES con 00/100 (USD. 697,000.00)**.

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 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.

Gastos de Viáticos, gastos de movilización, seguros e impuestos, serán sufragados por cuenta del proveedor y forma parte del precio.

El precio debe incluir, además de los suministros y gastos señalados, la disposición de entregas y elementos para mantener caliente las comidas en sitio.

- III. Se modifica la fecha de inicio estimada para la prestación del servicio, así donde se haga mención dentro del documento de contratación al periodo de tiempo de prestación del servicio comprendido entre el **01 de abril al 15 de diciembre de 2023**, o se haga referencia al *tiempo estimado de prestación del servicio comprendido entre*

el 01 de abril al 15 de diciembre de 2023, habrá de entenderse lo siguiente: que el periodo de prestación de los servicios ha sido modificado y comprenderá del 01 de mayo al 15 de diciembre de 2023.

- IV. Se modifica el literal b. “Sobre No. 2: Especificaciones / Propuesta Técnica. (Valor: 70% del valor de la propuesta presentada)”, del Inciso VII. “DOCUMENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y CRITERIOS DE SELECCIÓN, SUBSANACIONES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN” del CAPÍTULO I LIC-001-2023-ABPF-OEI “Pliego de Condiciones”, para que quede como se lee a continuación:

A. Sobre No. 2: Especificaciones / Propuesta Técnica. (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 cinco (5) años brindando servicios relacionados al objeto de esta contratación.	20 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, universitarios, hospitales o empresas, orfanatos o asilos (casa hogares) o mezcla de ellos u otros, siempre y cuando cumplan con los criterios de evaluación de las Propuestas Técnicas.	10 puntos
4. Capacidad operativa.	20 puntos
5. Metodología: plan de trabajo /logística propuesta	25 puntos
Total	100 puntos

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

- Experiencia mínima de cinco (5) años brindando los servicios relacionados al objeto de esta contratación, se computará esta experiencia de acuerdo con la documentación presentada. Certificado de existencia legal, Aviso de Operaciones / evidencias contractuales donde se demuestre la actividad comercial del proveedor y su fecha de inicio de operaciones.
- 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/experiencia específica del proveedor (Anexo No. 2), se computarán las experiencias brindando el servicio de alimentación para grupos con un mínimo de 100 personas.
- Experiencia brindando el servicio de alimentación a grupos de nivel escolar o centros educativos, universitarios, hospitales o empresas, orfanatos o asilos (casa hogares) o mezcla de ellos u otros, siempre y cuando cumplan con los criterios de evaluación de las Propuestas Técnicas. De acuerdo con la información presentada dentro de los documentos de capacidad técnica/experiencia específica del proveedor (Anexo No. 2), se computarán las experiencias brindando el servicio de alimentación a los grupos antes descritos, así como con las cartas de referencias suministradas.
- Capacidad operativa: La capacidad operativa se comprobará con el listado del equipo de trabajo, específicamente los manipuladores de alimento que tiene a disposición el proponente para cumplir con la prestación de los suministros.
- 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:

- i. Provisión de insumos y almacenaje: alimentos.
- ii. Descripción: preparación, instalaciones, infraestructuras, equipos, cocina/ personal.
- iii. Control de calidad y sanitario / bioseguridad -personal.
- iv. Logística /transporte/ despacho.
- v. Menú sugerido (VER Anexo 3), basado en los requerimientos diarios detallado en los cuadros de las Especificaciones Técnicas y en las guías de alimentos saludables (VER Anexo 6).

El proveedor deberá incluir en su propuesta fotos de los platos que serían llevados con cada servicio y que deberán ser retirados en contenedores para ser lavados en el local del proveedor. Además de los elementos para mantener comida caliente (bandejas de baño maría "chafing", carro caliente o similares) y para elementos para comidas o bebidas frías (neveras o similares).

Criterios de Evaluación de las Propuestas Técnicas (Puntajes):

CRITERIOS DE EVALUACION TÉCNICA	PUNTAJE
1. Experiencia mínima de cinco (5) años brindando los servicios relacionados al objeto de esta contratación.	20
Mas de cinco (5) años de experiencia	20
Cinco años de experiencia	15
De 2 a 4 años de experiencia	10
Menos de 2 años de experiencia	0
2. Experiencia brindando el servicio de alimentación para grupos con un mínimo de 100 personas.	25
Cuatro (4) experiencias o más	25
Dos (2) a tres (3) experiencias	20
Una (1) experiencia	15
Sin experiencia	0
3. Experiencia brindando el servicio de alimentación a grupos a nivel escolar o centros educativos, universitarios, hospitales o empresas, orfanatos o asilos (casa hogares) o mezcla de ellos u otros, siempre y cuando cumplan con los criterios de evaluación de las Propuestas Técnicas.	10
Dos (2) o más experiencias	10
Una (1) experiencia	5
Sin experiencia	0
4. Capacidad operativa:	20
Tres (3) o más personales manipuladores de alimentos con los carnés del MINSA vigentes	20
Dos (2) personal manipulador de alimentos con los carnés del MINSA vigentes	10
5. Metodología: plan de trabajo/logística propuesta	25
a. Provisión de insumos y almacenaje: alimentos	5
b. Descripción: preparación, instalaciones, infraestructuras, equipos, cocina/ personal	5
c. Control de calidad y sanitario / bioseguridad -personal	5
d. Logística /transporte/ despacho	5
e. Menú sugerido completo (Anexo 3)	5
TOTAL	100

Habrá de acompañar dentro del Sobre No. 2, lo siguiente:

- i. Carta de presentación – Generales de la compañía: dirección, información de contactos, experiencia en el mercado acompañada del perfil de la empresa (máximo 5 páginas) en el cual se detalle que la empresa presta el servicio objeto de este proceso (Subsanable).
- ii. Listado de los principales contratos, servicios brindados o trabajos realizados en los últimos cinco (5) 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. 2) con la evidencia contractual de la prestación brindada. (Subsanable).
- iii. Listado con nombre completo y documento de identidad personal, del personal que forme parte de la estructura laboral del proveedor que cuente con: i) carnet de buena salud (carnet blanco) y el carnet de adiestramiento sanitario (carnet verde) mínimo 2 personas por cada carnet (pueden repetirse).
A DE ACOMPAÑAR COPIA DEL CARNET VIGENTE (Subsanable).
- iv. Dos (2) cartas de referencia de entidades públicas y/o privadas, en la cual se deje constancia que la empresa ha prestado el servicio de suministro de alimentación a grupos de nivel escolar o centros educativos, universitarios, hospitales o empresas, orfanatos o asilos (casa hogares) o mezcla de ellos u otros, siempre y cuando cumplan con los criterios de evaluación de las Propuestas Técnicas (Subsanable).
- v. Certificación firmada por el Representante Legal o persona autorizada en el que el proveedor se compromete a garantizar que el servicio de alimentación brindado incluirá alimentos frescos y de calidad y que serán preparados cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad. Además de garantizar que los alimentos serán entregados a una temperatura óptima y en buen estado procurando mantener su calidad y sabor, y a una temperatura ideal de aproximadamente 60°C. (Subsanable).

V. Se modifica el Inciso VIII. “CARACTERÍSTICAS Y DURACIÓN DE LOS SERVICIOS” del CAPÍTULO I LIC-001-2023-ABPF-OEI “Pliego de Condiciones”, para que quede como se lee a continuación:

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 desde el 01 de mayo hasta el 15 de diciembre de 2023 (7 meses con 15 días) según las fechas y horas estimadas establecidas en las Especificaciones Técnicas.

VI. Se modifica el cuadro del CAPÍTULO III "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS", para que quede como se lee a continuación:
Detalle del suministro de alimentación requerido diariamente del 01 de mayo al 15 de diciembre de 2023.

No.	Suministro	Cantidad	Unidad física o dimensiones	Especificaciones Técnicas Detalladas	Fecha y horade entrega
1	Servicio de alimentación: DESAYUNOS preparados.	196	Porciones	Ver listado de opciones variadas del menú sugerido, establecidos y regulados por la Dirección de Nutrición del Ministerio de Educación. El desayuno debe ser balanceado por persona. Debe incluir: proteínas, carbohidratos, frutas, jugo 100% natural o leche. Debe llegar preparado y listo para ser servido en sitio. Reservada en los carros calientes o baños maría mínimo una hora para mantener la temperatura al momento de ser servidos por el proveedor de alimentos a cada estudiante, cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad y protección. Las vajillas y utensilios deben llegar limpios y desinfectados por el proveedor. En caso de desechos deberán de ser retirados por el proveedor.	Del 01 de mayo al 15 de diciembre de 2023. Horario de 6:00 am
2	Meriendas de media mañana. Para la matrícula de los 196 estudiantes (10°, 11°, 12°)	196	Porciones	Ver listado de opciones de las meriendas sugeridas, establecidas y reguladas por la Dirección de Nutrición del Ministerio de Educación. La merienda de media mañana ha de ser entregada junto con la entrega diaria del desayuno.	Del 01 de mayo al 15 de diciembre de 2023. Horario de 6:00 am
3	Servicio de alimentación Almuerzos preparados. Para la matrícula de los 196 estudiantes (10°, 11°, 12°)	196	Porciones	Ver listado de opciones variadas del menú sugerido, establecidos y regulados por la Dirección de Nutrición del Ministerio de Educación. El almuerzo debe ser balanceado acorde a una buena alimentación. Debe Incluir mínimo (3 onzas o más de proteínas) 1 1/2 taza de carbohidratos, 1/2 taza vegetales o Menestras y un vaso de 12onz. de alguna bebida de fruta natural. El almuerzo debe llegar preparado. Reservado en carros calientes mínimo una hora para mantener la temperatura al momento de servir los almuerzos en sitio. El proveedor debe contar con bandejas y baño maría en sitio para mantener la temperatura de los alimentos al momento de servirse en sitio. Será el proveedor de alimentos el encargado de dispensar las porciones a cada estudiante, cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad y protección. Las vajillas y utensilios deben llegar limpios y desinfectados por el proveedor. En caso de	Del 01 de mayo al 15 de diciembre de 2023. Horario de 11:00 am

4	Servicio de alimentación: CENA preparadas para la matrícula de los 196 estudiantes (10°, 11°, 12°)	196	Porciones	<p>desechos deberán de ser retirados por el proveedor.</p> <p>Ver listado de opciones variadas del menú sugerido, establecidos y regulados por la Dirección de Nutrición del Ministerio de Educación. La Cena debe ser balanceada, más ligera que los almuerzos. Debe incluir mínimo (3 onzas de proteínas) 1 1/2 taza de carbohidratos, 1/2 taza vegetales o Menestras y postre pequeño bajo en azúcar. La cena debe llegar preparada y lista para ser servida en sitio. El proveedor debe contar con bandejas y baño maría en sitio para mantener la temperatura de los alimentos al momento de servirse en sitio. Será el proveedor de alimentos el encargado de dispensar las porciones a cada estudiante, cumpliendo con todas las medidas de bioseguridad y protección. Las vajillas y utensilios deben llegar limpias y desinfectadas por el proveedor. En caso de desechos deberán de ser retirados por el proveedor.</p>	Del 01 de mayo de 2023 al 15 de diciembre de 2023. Horario de 4:30 pm
---	--	-----	-----------	---	--

VII. Se modifica el Anexo No. 5 – Propuesta de Precios. Ver documento **ANEXO 5-MODIFICADO**, el cual se adjunta a la presente Enmienda II. Favor utilizar este Anexo 5 Modificado para la presentación de su propuesta.

Panamá, 01 de marzo de 2023.



MELISSA WONG SAGEL
 Directora Nacional
 OEI PANAMA