

SNCC.D.016



DIRECCION GENERAL DE ADUANAS

No. EXPEDIENTE

DGAP-CCC-LPN-2019-0005

15 de Marzo de 2019

**CIRCULAR DE RESPUESTA A LOS OFERENTES**  
**DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y APROVISIONAMIENTO**  
**CIRCULAR No. 1**

**A TODOS LOS OFERENTES CONFORME AL REGISTRO DE INTERESADOS  
PROCEDIMIENTO DE LICITACION PUBLICA NACIONAL DGAP-CCC-LPN-2019-0005  
"Contratación del servicio de suministro de alimentos y administración del restaurant  
para empleados de la DGA".**

El Comité de Compras y Contrataciones de la Dirección General de Aduanas les informa que, desde el **jueves 14 de febrero hasta el lunes 11 de marzo del 2019** recibimos las siguientes preguntas:

1.- La DGA suministra sin costo para el suplidor los servicios del restaurant tales como Suministro de Gas, Agua, Electricidad, Teléfonos, Local?

R. Si

2.- En la partida presupuestaria total indicada en la Licitación es incluyendo los servicios de cafetería?? O esto es para específicamente desayunos, almuerzos y/o Cenas? Lo consumido en la cafetería corre por cuenta del empleado??

R. Esta partida incluye lo siguiente: desayunos, almuerzos y/o Cenas

3.- Cual es el plazo mayor para pago al suplidor por parte de la DGA? En caso de exceder el plazo cual es el periodo de gracia que debe otorgar el suplidor para recibir el pago??

R. 60 Días

4.- Esta la DGA en la disposición de negociar la compra de algún equipo en caso de que haga falta y se compruebe su necesidad?

R. Si se comprueba su necesidad se puede evaluar el requerimiento.

5.- Favor confirmar que a pesar de que se solicitan desayunos y cenas, el precio que regirá para comparar los diferentes oferentes serán los de los almuerzos de plato del día y el Ejecutivo y que se utilizarán como referencia todos los otros precios por los demás servicios solicitados o se compararán también?

R. Se evaluarán todos los precios presentados en su oferta económica.

6.- Las reparaciones de los equipos de cocina son cubiertos por la institución?

R. Siempre y cuando sea por desgaste.

7.- Los útiles como vasos, cubiertos, tazas son en desechables?

R. Los suministros que ofrecemos son, bandejas, plato, taza de chocolate, bol de sancocho y taza de habichuelas. (en melamina)

8.- Estos útiles debemos suministrarlos a nuestro costo a los colaboradores que llevan su comida a calentar? Si es así no debería la Institución suministrarlos?

R. Los desechables (servilletas, vasos y cubiertos) es responsabilidad del suplidor, la Institución sólo cubre el Gas, Agua, Electricidad, Teléfonos y Local.

9.- Nos dicen que los platos son en cristal. Recibiremos un inventario pero los que se rompan aunque sea culpa del colaborador debemos de reponerlos a nuestro costo al igual a los que se extravíen?

R. Los platos son de melamina, recibirán un inventario a su responsabilidad.

10.- Se puede destinar un pequeño porcentaje para cubrirlos de parte de la Institución?

R. No.

11.- Somos responsables del manejo y recogida de la basura hasta sacarla al lugar que nos indiquen pero el transporte ya dependerá del Ayuntamiento. Cierito?

R. El manejo y recogida de basura es responsabilidad del suplidor y la misma no pueden dejarla en los alrededores de la DGA.

12.- Para la semana de la degustación se podrá cocinar la mayor parte de lo que se requiere en nuestras instalaciones según nuestro criterio? Esto es porque no es fácil tener un equipo adicional de cocina tan numeroso paralelo a la nuestra por solo una semana ya que lo principal a evaluar es la calidad y sabor de la comida. Desde luego trataremos de dar el servicio que se requiere.

R. No es posible.

13.- Nos permitimos sugerir considerar un sistema menos traumático para ambas partes donde la degustación consista en que un grupo de personas (digamos 20 por ej.) pueda evaluarlos durante una semana? y otros 5 puedan evaluar la ejecutiva. Se podría poner otro grupo a una segunda hora para evaluar a otro oferente si quieren agilizar este período de pruebas. Se sobre entiende que si los almuerzos son de su aceptación los desayunos y cenas también lo serían o buscar una forma de como recibir una degustación de estos.

R. Sugerencia recibida.

14.- El sistema de facturación podría ser suplido por ustedes al igual que las computadoras con sus impresoras ?

R. No, el oferente deberá contar con un sistema de facturación confiable y auditable.

15.- La semana previa a la degustación en caso de que haya que hacerla como la tienen prevista, sería posible pasarnos varias horas durante el proceso de elaboración del oferente actual para minimizar los inconvenientes en el servicio para sus colaboradores?

R. No, es posible.

16.- La fumigación periódica le corresponde al adjudicatario?

R. Si, al igualmente que la limpieza del restaurant.



**DEPARTAMENTO DE COMPRAS**

---

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADUANAS**