



**CONVOCATORIA GENERAL
PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A LOS TRABAJADORES DEL
MINISTERIO DE ENERGÍA Y MINAS**

A las personas individuales o jurídicas que se dedican a prestar servicios de alimentación, se les convoca a PRESENTAR OFERTA para brindar el servicio de alimentación a los trabajadores del Ministerio de Energía y Minas conforme las bases siguientes:

I. INFORMACIÓN GENERAL PARA EL INTERESADO EN PARTICIPAR

Precios del servicio o producto a ofertar (tipo barra o mostrador):

No.	TIPO DE SERVICIO	VALOR EN QUETZALES
1.	Almuerzo	14.00
2.	Desayuno tradicional	10.00
3.	Refacciones	Por consumo

II. ESPECIFICACIONES GENERALES:

Las personas individuales o jurídicas interesadas, deberán prestar el servicio de alimentación a los trabajadores del Ministerio de Energía y Minas en las ubicaciones siguientes:

1. Edificio Central ubicado en la Diagonal 17, 29-78, zona 11 Las Charcas, Ciudad Guatemala.
2. Edificio que ocupa la Dirección General de Energía, ubicado en la 24 calle 21-12, zona 12, Ciudad de Guatemala.

Teléfonos: 24196464, Ext. 1122 / 2419 6363

Las personas interesadas en prestar el servicio deberán especificar, en la carta de presentación solicitada en el apartado III, si atenderán ambas ubicaciones o una en particular.

III. PRESENTACIÓN Y LUGAR PARA ENTREGA DE LA OFERTA:

La oferta deberá presentarse en original y dos (2) copias idénticas con sus folios debidamente numerados y engrapados, en sobre cerrado y sellado dirigido a: **COMISIÓN EVALUADORA** y ser entregada en las oficinas de la Dirección General Administrativa del Ministerio de Energía y Minas ubicada en la Diagonal 17, 29-78, zona 11 Las Charcas, Ciudad Guatemala.

La oferta deberá venir acompañada de una carta de presentación firmada y sellada por el propietario o representante legal y en la misma deberá indicarse la cantidad total de folios que contiene la oferta. Cuando una hoja de la propuesta tenga información por ambas caras, se considerará como un solo folio. Los documentos de la propuesta deberán colocarse en el orden señalado en el numeral V de las presentes bases.

Las copias de la oferta deben corresponder exactamente al original; si se presenta alguna diferencia entre el original y la copia, prevalecerá el original.

La presentación de la oferta implica la aceptación y conocimiento íntegro de las presentes bases. Con la presentación de la propuesta el oferente manifiesta que ha examinado completamente este documento y que acepta las condiciones y obligaciones indicadas en el presente documento.

IV. FECHA MÁXIMA DE ENTREGA DE LA OFERTA:

La oferta deberá ser entregada, a más tardar, el día lunes 18 de enero de 2021 a las 14:00 horas.

V. DOCUMENTOS A PRESENTAR:

1. Si es persona individual, fotocopia del Documento Único de Identificación (DPI) del ofertante.
2. Si es persona jurídica fotocopia del nombramiento del Representante Legal de la empresa ofertante.
3. Fotocopia de Registros Sanitarios extendidos anteriormente.
4. Licencia Sanitaria vigente. (*)
5. Tarjeta de pulmones vigente. (*)
6. Tarjeta de manipulación de alimentos vigente. (*)

7. Constancias comprobables de servicios de alimentación prestados en otras empresas o instituciones del Estado, en original o fotocopia en hoja membretada y firmada por la persona que la extiende. (Deberá incluir nombre de la empresa o institución, número de teléfono, nombre de persona de contacto, etc.).
8. Constancias comprobables que acrediten la prestación de una buena atención al cliente, en original o fotocopia, firmadas por la persona que la extiende. (La constancia deberá incluir nombre de la empresa, institución o persona que acredita el servicio y número de teléfono).
9. Indicar por escrito la información del lugar en el que se le puede localizar para cualquier notificación.

***Nota:** Si tienen algún documento en trámite deberán presentar la constancia.

VI. REQUISITOS INDISPENSABLES:

1. Experiencia comprobable en la prestación de servicios de alimentación, con capacidad para administrar y comercializar un negocio de cafetería.
2. Los almuerzos tipo barra o mostrador, deberán contener 1 de 2 opciones de carne (roja o blanca), 1 de 2 opciones de guarnición y 1 de 2 opciones de ensalada, acompañado de sopa natural (verduras, cremas, etc.), postre, refresco natural (incluyendo relleno), pan o tortillas.
3. Los desayunos deben incluir como mínimo dos (2) huevos al gusto, frijoles, plátanos fritos o cocidos, queso o crema, pan y café.
4. En los almuerzos tendrá que haber un menú alternativo de dieta, el que debe contener una ración de sopa natural, carne cocida de manera saludable (no frita ni con grasa), pescado, atún, pollo o res bajos en grasa; 1 guarnición saludable (ensalada, verduras cocidas, etc.), postre (fruta), refresco natural.
5. El adjudicado puede ofrecer un menú de mayor precio con diferentes opciones de comida, para los usuarios que así lo deseen.
6. Los alimentos deben estar bien cocinados, con las medidas de higiene correspondientes y deberán servirse calientes y con la mayor rapidez posible.
7. Tener capacidad para contratar el personal idóneo y necesario para brindar el servicio de alimentos en las cafeterías del Ministerio.
8. Efectuar una degustación de alimentos para la Junta Calificadora. La fecha y lugar de esta actividad se dará a conocer oportunamente.

VII. EL OFERENTE AL MOMENTO DE SER ADJUDICADO SE COMPROMETE A:

1. Garantizar el suministro de alimentos en los días y horarios establecidos por el Ministerio, cumpliendo con lo ofrecido en la oferta de servicios y lo solicitado en estas bases.
2. No repetir los menús normales en un período de dos semanas (Excepto el menú de dieta).
3. Mantener los precios establecidos para el almuerzo y el desayuno, pactados en el convenio administrativo e indicados al inicio de estas bases.
4. Describir el perfil del personal que brindará los servicios, adjuntando los documentos siguientes: fotocopia del DPI, tarjeta de salud y antecedentes penales y policíacos; además, presentará una ficha de su personal, con números de teléfonos, dirección actualizada, fotografía reciente y deberá notificar a la Dirección General Administrativa por cualquier rotación de personal.
5. Garantizar el buen uso, limpieza y mantenimiento óptimo del mobiliario y equipo de cocina proporcionado, debido a que será responsable por la reparación o, en su defecto, la reposición de los mismos, así mismo deberá correr con los gastos de agua purificada o bien la instalación de un filtro.
6. Contar con el equipo y los utensilios de cocina que sean necesarios para operar convenientemente y en perfecto estado.
7. Contar con vajilla de platos, vasos y cubiertos de acero inoxidable (tenedor, cuchara, cuchillo y cucharita), en excelentes condiciones. De estos elementos deberá disponer de un mínimo de ciento veinte (120) unidades para atender ambas cafeterías o bien, setenta (70) unidades si únicamente atenderá una de las ubicaciones descritas en el apartado II de estas bases.
8. Mantener limpias y ordenadas las instalaciones, incluyendo ventanas, pisos, paredes, mesas, sillas, microondas, aparatos de refrigeración, así como cualquier otro equipo que se ponga a disposición de la o las cafeterías.
9. Asumir el costo de pintar, en el mes de diciembre de cada año durante la vigencia del convenio y a su finalización, las instalaciones internas y externas de la o las cafeterías.
10. Instalar como mínimo dos (2) lámparas UV para el control de insectos voladores con tubos de luz ultravioleta.

11. Asumir el costo de fumigar las instalaciones de la o las cafeterías, por lo menos una vez durante la vigencia del convenio, preferiblemente a principios de año, la fecha será coordinada con la Dirección General Administrativa. La fumigación deberá ser realizada por una empresa competente, efectiva y especializada para el control de roedores e insectos rastreros, utilizando material inofensivo para el usuario.
12. Mantener reglas de cortesía, respeto, amabilidad y atención con todas las personas que hagan uso de las cafeterías.
13. Apegarse y cumplir durante y posterior a la Pandemia del COVID-19, las recomendaciones y consideraciones emitidas por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y las establecidas por el Ministerio de Energía y Minas, relativas a las medidas de prevención y desinfección para reducir la probabilidad de propagación de casos.

VIII. EL MINISTERIO DE ENERGÍA Y MINAS SE COMPROMETE A:

1. Proporcionar el local para el funcionamiento de la cafetería con instalaciones ventiladas, iluminadas y espaciosas con capacidad para 45 personas por turno. (2 turnos de 45 minutos cada uno).
2. Proporcionar el mobiliario y equipo siguiente: 15 mesas, 60 sillas, 2 televisores LED de 42 pulgadas, una pila, lavatrastos, campanas de cocina con extractor de olores, una refrigeradora, un congelador, una estufa industrial con horno, una plancha industrial, una licuadora industrial.
3. Cubrir los gastos generados por energía eléctrica, agua y extracción de basura.
4. Suscribir un convenio administrativo con la empresa o persona adjudicada.

IX. INFORMACION ADICIONAL A TOMAR EN CUENTA:

1. Las personas o empresas oferentes al presentar su oferta deberán tomar en consideración que no tendrán que pagar alquiler de local, energía eléctrica, agua potable, extracción de basura y el uso del mobiliario y equipo propiedad del Ministerio de Energía y Minas. Todo esto con la intención de que se pueda ofrecer alimentos de calidad, buen servicio y un precio que no afecte el presupuesto de los trabajadores del Ministerio, por lo que la oferta no podrá exceder de Q.14.00 para menú de almuerzo y de Q.10.00 para menú de desayuno, a excepción de los usuarios que deseen un menú de mayor precio con diferentes opciones de comida.

2. El trabajador o la persona que recibe el servicio pagará inmediatamente el valor de su consumo. El Ministerio no se hace responsable por deudas adquiridas por el trabajador o la persona que recibe el servicio.
3. Si la persona o empresa adjudicada desea vender otro tipo de alimentos o bebidas, podrá hacerlo siempre y cuando sean precios dentro del rango que se maneja en las tiendas locales.
4. Para formalizar la prestación del servicio de alimentación, se suscribirá un convenio administrativo con la persona o empresa adjudicada, el cual podrá prorrogarse de común acuerdo entre las partes por medio del cruce de cartas con 30 días de anticipación al vencimiento del mismo, siempre y cuando los trabajadores del Ministerio se encuentren satisfechos con el servicio.
5. La persona o empresa adjudicada tendrá la oportunidad de vender refacciones y otros alimentos, en los horarios establecidos por la Administración del Ministerio.
6. El Ministerio de Energía y Minas se reserva el derecho de hacer supervisiones ordinarias y extraordinarias para evaluar el mantenimiento, la preparación de alimentos, la higiene, la atención al personal y la prestación de los servicios. Así mismo ocasionalmente se evaluará la satisfacción del servicio prestado a los trabajadores por medio de encuestas.
7. La persona o empresa adjudicada deberá comprometerse a cumplir con las recomendaciones que emanen de las evaluaciones realizadas para mejorar el servicio.
8. El convenio podrá rescindirse por las causas siguientes: a) Por falta de cumplimiento por parte de la persona o empresa que presta el servicio; b) Por mutuo acuerdo entre las partes; c) De haber manifestación de inconformidad en el servicio, por la mayoría de los consumidores; d) Por causas de fuerza mayor.

X. CRITERIOS PARA ADJUDICAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:

CRITERIO DE EVALUACIÓN		PUNTEO
1.	DOCUMENTACIÓN SANITARIA COMPLETA	20
2.	CONSTANCIAS DE SERVICIOS PRESTADOS EN OTRAS EMPRESAS O INSTITUCIONES DEL ESTADO.	
	• 3 a 5 años de experiencia	20
	• 6 a 8 años de experiencia	25
	• 9 años en adelante	30

3.	CONSTANCIAS DE BUENA ATENCIÓN AL CLIENTE	
	Una constancia de buena atención	15
	Dos constancias de buena atención	20
	Tres o más constancias	25
4.	CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (*)	25
	Sabor	5
	Presentación	5
	Tamaño de las porciones	10
	Variedad del menú	5

(*) Los 25 puntos de este criterio corresponden a la sumatoria de los elementos a considerar y se otorgarán una vez efectuada la degustación indicada en el apartado III, numeral 8 de estas bases.

Atentamente,

DIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA