

DIRECCION GENERAL DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS Y ESPECIALES

12 de noviembre de 2020

CIRCULAR DE RESPUESTA A LOS OFERENTES

Página 1 de 1

CIRCULAR No 1

A TODOS LOS OFERENTES CONFORME AL REGISTRO DE INTERESADOS

(DIGEPEP-CCC-CP-2020-0015)

El Comité de Compras y Contrataciones de DIRECCION GENERAL DE PROYECTOS ESTRATÉGICOS Y ESPECIALES PROPEEP/DIGEPEP les informa que, en fecha (9 de noviembre del año 2020) recibimos las siguientes:

1. En la página 13 del pliego en su párrafo d) solicitan que el chef sea un profesional certificado en Gastronomía o en Administración Turística y Hotelera. Con todo el respeto les comentamos que es difícil que las cocinas que somos MIPYMES contemos en nuestro personal con un Chef de esta categoría por el costo que implica. Además, creemos que los chefs con experiencia pueden hacer tan buen trabajo como uno titulado especialmente si estamos laborando muchos años en platos del día.

Favor considerar esto y tener presente que la mayoría de los oferentes somos MIPES que la facturación anual es de hasta 58 millones. Luego vienen las Medianas que pueden llegar hasta 200 millones de ventas anuales. Estas últimas por su volumen y capital puede ser que cuenten con este tipo de chefs o personal de apoyo.

2. En la misma página 13 el punto D) Presentación y Degustación nos solicitan que sea para 5 personas, pero no especifican la fecha, hora y forma de presentación, es decir, si serían en los platos foam que es la forma de empaque para lo que solicitan.

3. Serían 5 almuerzos y 5 cenas?

4. Se pueden enviar nuestras ofertas por el Portal o deben ser presentadas en físico?

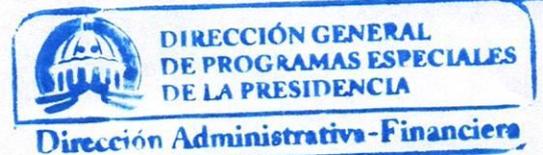
la cual contestamos a continuación:

Resolución Única:

La persona que va a manipular los alimentos debe ser alguien profesional con los conocimientos elementales que debe tener un chef a efectos de que los alimentos que el personal al cual está destinada esa alimentación no corra ningún tipo de riesgo al consumirlos, entendemos que una persona que haya realizado los estudios pertinentes puede ofrecer los servicios que requerimos con la calidad y capacidad técnica necesarias, ya aclarado lo anterior, en relación a la forma de presentación de las muestras deben ser empaçadas como es su objeto, la entrega de las muestras y la degustación de los alimentos está establecido un horario en el cronograma del proceso en cuestión acápite No. 2.5 punto No.4 y No.7, en referencia a las cantidades deben ser 5 cenas y 5 almuerzos los cuales deben ser de distintas opciones, las ofertas podrán ser entregadas vía el Portal Transaccional y de forma física.

Juan Francisco Alvarez

Director Administrativo y Financiero



/UR.03.2011

DISTRIBUCIÓN Y COPIAS
Original 1 – Expediente de Compra
Copia1 – Agregar Destino