



TERMINAL PORTUARIO DE MANTA

CONVOCATORIA PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN DEL COMEDOR-CAFETERÍA UBICADO EN EL TERMINAL INTERNACIONAL DEL PUERTO DE MANTA

TPM-003-2018

Junio, 2018

SECCIÓN I

CONVOCATORIA

Terminal Portuario de Manta TPM S.A. convoca a las personas naturales o jurídicas que prestan servicio de alimentación (desayunos, almuerzos y cenas) para que presenten sus ofertas en base a las condiciones y especificaciones que ha definido TPM S.A. en el presente documento, para el servicio de alimentación del personal de trabajadores y personal administrativo de la empresa, y para el personal operativo de las distintas empresas operadores que hacen uso de las instalaciones portuarias en el área del Terminal Internacional del Puerto de Manta.

La finalidad de la convocatoria es administrar el comedor y proveer el servicio de alimentación, esto es, desayuno, almuerzos y cenas para el grupo de usuarios internos y externos descritos en el párrafo anterior.

La oferta se presentará en forma física en el **Terminal Portuario de Manta - TPM**, Av. Malecón Jaime Chávez Gutiérrez S/N, Edificio Administrativo, en la hora y fecha establecida en el cronograma establecido en la convocatoria:

CONCEPTO	DIA	HORA
Fecha de publicación	04-06-2018	12:00
Confirmación de aceptación de participación de personas naturales y jurídicas interesadas	07-06-2018	16:00
Visita al Puerto de personas naturales y jurídicas interesadas en participar con horario definido, previa coordinación con TPM S.A. – no obligatoria (*)	11-06-2018 al 15-06-2018	09:00 - 17:00
Presentación de ofertas	22-06-2018	12:00
Análisis de TPM S.A. de ofertas presentadas por las personas naturales y jurídicas participantes	25-06-2018 al 29-06-2018	17:00

CONCEPTO	DIA	HORA
Adjudicación de la persona natural o jurídica ganadora	02-07-2018	12:00
Presentación de documentación técnica por parte de la persona natural o jurídica adjudicada (ver entregables)	03-07-2018 al 12-07-2018	17:00
Firma de Contrato	13-07-2018	17:00
Inicio de Operaciones	01-08-2018	05:00

(*) Durante el tiempo definido para las visitas el oferente podrá realizar las consultas que considere necesarias, cuyas respuestas serán publicadas en el portal web en un documento único, mismas que serán publicadas el 15 de junio de 2018.

Manta, Junio de 2018.

Samuel Franco Caicedo
Gerente General
Terminal Portuario de Manta – TPM S.A.

SECCIÓN II

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA EL ARRENDAMIENTO Y SERVICIO

1. ANTECEDENTES

Terminal Portuario de Manta S.A. dentro de su área de gestión delegada y como parte de sus proyectos de inversión y prestación de servicios, cuenta con un área para el funcionamiento de un Comedor-Cafetería que prestará el servicio de alimentación y área de alimentación principalmente a los trabajadores y personal administrativo de la empresa, y para el personal operativo de las distintas empresas operadores que hacen uso de las instalaciones portuarias en el área del Terminal Internacional del Puerto de Manta.

2 OBJETIVOS

Objetivo del Arrendamiento. -

Arrendamiento del local para Comedor-Cafetería, de dos plantas del área de gestión delegada, contiguo al Patio 500, supeditado a la prestación del servicio de alimentación a la comunidad portuaria que hace uso del Terminal Internacional. El plazo de arrendamiento será por un año con posibilidad de renovación.

Objetivo del Servicio. -

Proporcionar alimentos suficientes, sanos y nutritivos de buena calidad y precio favorable para la comunidad portuaria que hace uso del Terminal Internacional del Puerto de Manta.

3 ALCANCE DEL PROYECTO

El servicio de alimentación estará en condiciones de proporcionar en promedio desayuno para 200 personas, almuerzos para 300 personas y meriendas para 100 personas. El promedio de ventas es referencial, por lo que TPM S.A. no garantiza el número de usuarios del comedor-cafetería, razón por la cual el arrendatario prestará el servicio por su propia cuenta y asumiendo los riesgos comerciales propios de esta clase de actividades bajo los principios de transparencia, libre competencia y eficiencia.

El arrendatario, a su cuenta y riesgo, podrá celebrar acuerdos comerciales con las empresas usuarias del puerto según su conveniencia, en el área de su competencia, esto es, servicio de alimentación.

El horario del desayuno será de 05:00 a 10:00 am, los almuerzos de 12:00 a 14:00 (3 grupos); y, las meriendas de 18:00 a 21:00 pm.

La duración del arrendamiento es de un año renovable por el mismo periodo, de así convenir a los intereses de la empresa.

En caso de que TPM S.A. requiera ampliar el Servicio de Alimentación, el oferente adjudicado deberá estar dispuesto a realizar las acciones pertinentes para satisfacer esta necesidad.

Del mismo modo, el arrendatario será sujeto de evaluación mediante encuestas de satisfacción; para lo cual se establece como mínimo contar con un 85% de aceptación. Dichas encuestas serán realizadas por el departamento de Sistemas Integrados de Gestión de TPM de manera aleatoria durante el tiempo que dure el arriendo. El no cumplimiento del índice establecido de satisfacción será causal suficiente para terminación del contrato y ejecución de garantías.

4 DETALLE DEL LOCAL

El local a arrendarse donde se prestará el servicio de comedor-cafetería tiene un área de 56 m² (planta baja) y 68.25 m² (planta alta); siendo su capacidad total de 100 personas, y se encuentra distribuido en dos ambientes que contienen:

- **Batería Sanitaria**

El oferente adjudicado deberá adecuar el área del comedor-cafetería con el respectivo mobiliario y menaje de cocina que se requiera y que sea necesario para brindar una atención de calidad dentro del Puerto Internacional.

El equipo mínimo que el oferente deberá ubicar dentro del comedor es:

- 4 aires acondicionados de 36.000 BTU (2 planta baja, 2 planta alta)
- Sillas y mesas
- Extractor de olores para las dos plantas
- Samobares (estación de servicios) que permitan mantener los alimentos calientes.
- Vajillas y menaje de cocina
- 1 Refrigeradora o congelador

De ser necesario el oferente adjudicado deberá instalar todo lo necesario para su funcionamiento y deberá realizar las adecuaciones que considere pertinente previa autorización de TPM. El arrendatario está en conocimiento que cualquier adecuación que se realice a las instalaciones, quedarán para beneficio de TPM una vez que el contrato culmine. Si estas adecuaciones conllevan al consumo de servicios básicos los cuales son provistos por TPM S.A., se procederá a la cancelación de facturas conforme al tarifario de TPM S.A.

El oferente adjudicado será responsable del cuidado del área asignada, mantenimiento y limpieza del local con todas sus áreas y equipo que fuera entregado si fuera el caso.

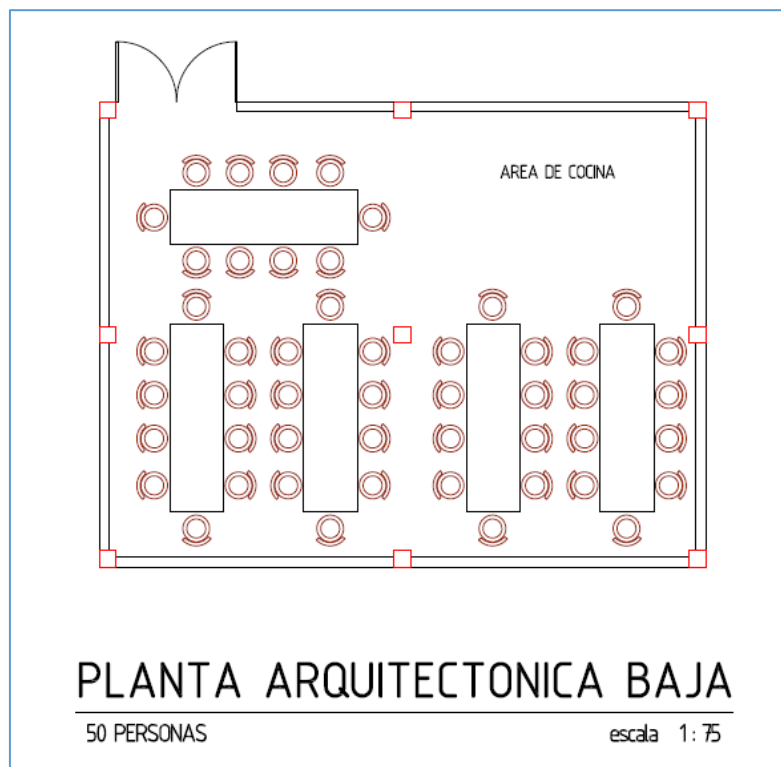


Figura 1: Distribución de los espacios (Planta Baja)

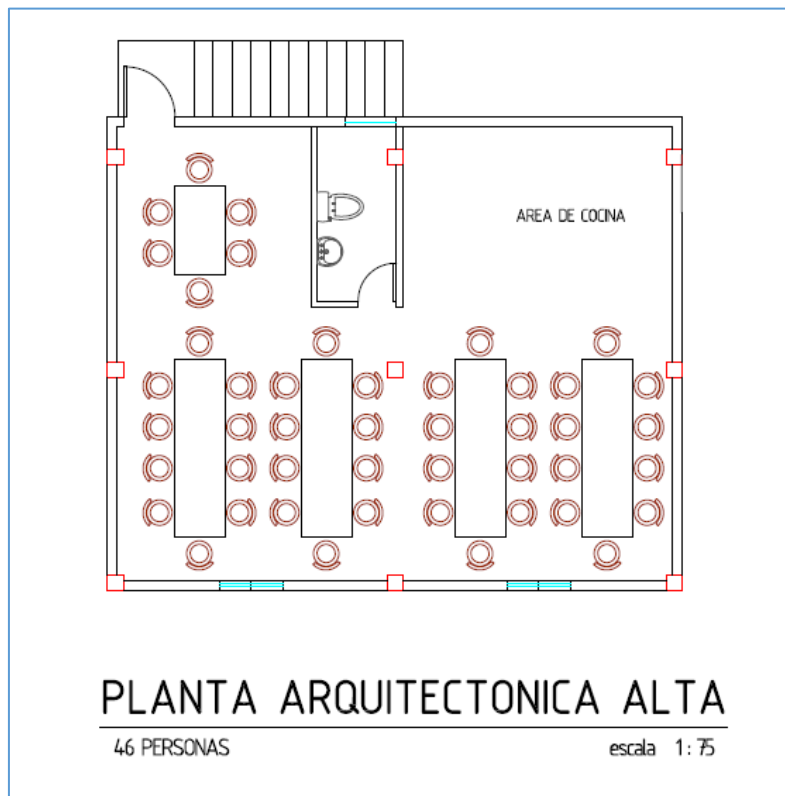


Figura 2: Distribución de los espacios (Planta Alta)

5 METODOLOGÍA DE TRABAJO

El oferente debe cumplir con estándares de calidad basados en las buenas prácticas de manipulación de alimentos:

- Higiene del personal
- Controles de producción y proceso
- Limpieza y desinfección
- Control de temperaturas en líneas de servicio
- Personal calificado

Adicionalmente se hará cargo de la limpieza y mantenimiento de áreas, así como de la provisión de agua en las cisternas y evacuación de desechos líquidos y sólidos en pozos.

El oferente deberá observar las normas ambientales, salud biológica, sanitarias vigentes aplicables.

Productos o servicios esperados:

- Atención al usuario con calidad y calidez
- Cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos, higiene y seguridad alimentaria.

- Control de plagas dos veces al año.
- Menús equilibrados, balanceados y apetecibles.

Descripción del bien o servicio requerido:

- Desayuno US\$ 1.50.
- Almuerzos US\$ 2.40
- Meriendas US\$ 2.00

Los precios detallados son referenciales, mismos que deberán guardar relación con lo establecido en el punto número 3) párrafo primero de estos términos de referencia.

El oferente adjudicado tiene la posibilidad de negociar directamente con los usuarios las condiciones y precios debajo del margen de costos definidos.

6 EQUIPO MÍNIMO

El oferente deberá indicar el equipo que utilizará para la ejecución y provisión del servicio garantizando la calidad del mismo. En caso de no tener alguno de los equipos mínimos y tomando en consideración el número de usuarios que ingresan al puerto, deberá comprometerse, en caso de ser adjudicado, a adquirirlos, arrendarlos o poseerlos para el objeto de provisión del servicio, una vez adjudicado el contrato.

El oferente luego de la visita al local, deberá indicar en su propuesta si para el servicio utilizará y dispondrá de algún equipo, instrumento o menaje adicional, y que deberá tener por su propia cuenta.

7 OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICADO

- El contratista debe asegurar una correcta y legal ejecución del contrato en los términos establecidos.
- Mantener la cafetería en buenas condiciones de comodidad, higiene y salubridad; así como el mantenimiento y limpieza de los exteriores que circundan el local.
- Cuidar y mantener bajo su cuenta y costo, los equipos que forman parte del local;
- Vender productos de buena calidad y en condiciones de higiene adecuada;
- Atender con amabilidad, respeto; y, diligencia a los usuarios de los servicios;
- Colocar en un sitio visible la lista de los productos y precios;
- Durante el tiempo que no se utilice el comedor en los horarios que han sido definidos, TPM S.A. podrá hacer uso de dicha área previa coordinación.
- Cumplir con el pago de salarios y más obligaciones laborales con sus trabajadores en observancia a las disposiciones legales;

- Cumplir con lo indicado en la normativa legal vigente para el Ecuador en materia de seguridad, salud, ambiente e inocuidad alimentaria;
- Estar sujeto a inspecciones a realizarse sin previo aviso y a auditorías que serán comunicadas con cinco días laborables de anticipación. El alcance comprenderá el mantenimiento de las instalaciones y el servicio ofertado. El adjudicatario deberá en un plazo razonable implementar las correcciones de las NO CONFORMIDADES encontradas.

8 CONCESIÓN MERCANTIL

TPM no realizará cobro alguno por el uso el área de comedor concedida; sin embargo, el oferente adjudicado deberá hacerse cargo de la instalación de mobiliario (mesas, sillas, aire acondicionado, menaje de cocina e implementos necesarios para el servicio), así como del pago de todo costo generado por la explotación del área, provisión de agua por tanquero, limpieza de pozo séptico, pago de luz entre otros.

9 GARANTÍAS

El Oferente adjudicado deberá presentar una garantía de fiel cumplimiento del contrato por un monto no menor a US\$5.000,00, para responder por las obligaciones que contrajeren en virtud de la adjudicación del arrendamiento.

SECCIÓN III

PRESENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

TÉCNICA

Se informa a los interesados que la estructura del proceso de contratación que se derive de la presente convocatoria se realizará en una sola etapa de la siguiente manera:

- ✓ Presentación en sobre cerrado de las Ofertas Técnica, bajo una metodología de evaluación “Cumple – No Cumple”.
- ✓ Calificación de Experiencia y Oferta Técnica

I. Presentación de las Ofertas

La presentación tanto de la Oferta Técnica, así como de la Oferta Económica, se realizará en la Fecha y Hora en el cronograma de la Convocatoria (Sección I), a nombre del Sr. Gerente General del Terminal Portuario de Manta (TPM), Ingeniero Samuel Franco C, en las oficinas de TPM, Av. Malecón Jaime Chávez Gutiérrez S/N, Edificio Administrativo Ciudad de Manta, Provincia de Manabí; todas las hojas deben estar numeradas y sumilladas.

En el sobre o en cada sobre deberá constar lo siguiente:

Nombre del Proyecto: **ADMINISTRACIÓN DEL COMEDOR-CAFETERÍA UBICADO EN EL TERMINAL INTERNACIONAL DEL PUERTO DE MANTA.**

Sobre: Técnico o Económico

(Original y/o Copia)

Sr. Ing.

Samuel Franco C.

Gerente General

TERMINAL PORTUARIO DE MANTA

La calificación de la Oferta Técnica será evaluada por una Comisión Técnica.

II. Contenido de la Oferta Técnica

Se refiere a la procedencia, características técnicas de todos los equipos y materiales a ser utilizados constantes en la oferta técnica.

III. Cuadro de Elegibilidad

Se debe cumplir los criterios de elegibilidad, técnico y económico conforme lo establece el siguiente cuadro para la verificación del cumplimiento de los requisitos mínimos se utilizará la metodología “cumple o no cumple”.

PARÁMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Oferta Técnica			
Metodología de trabajo			
Experiencia en Servicio de Comedor-Cafetería			
Capacidad Operativa del Oferente			
Valor agregado de menaje y equipo adicional			
Integridad de la Oferta			
Variedad, calidad de productos			