

**PLAZA MAYOR MEDELLÍN CONVENCIONES Y EXPOSICIONES S.A.  
INVITACIÓN PÚBLICA No. 002 DE 2017  
ADENDA No. 1**

Plaza Mayor Medellín S.A, realiza modificación al pliego de condiciones:

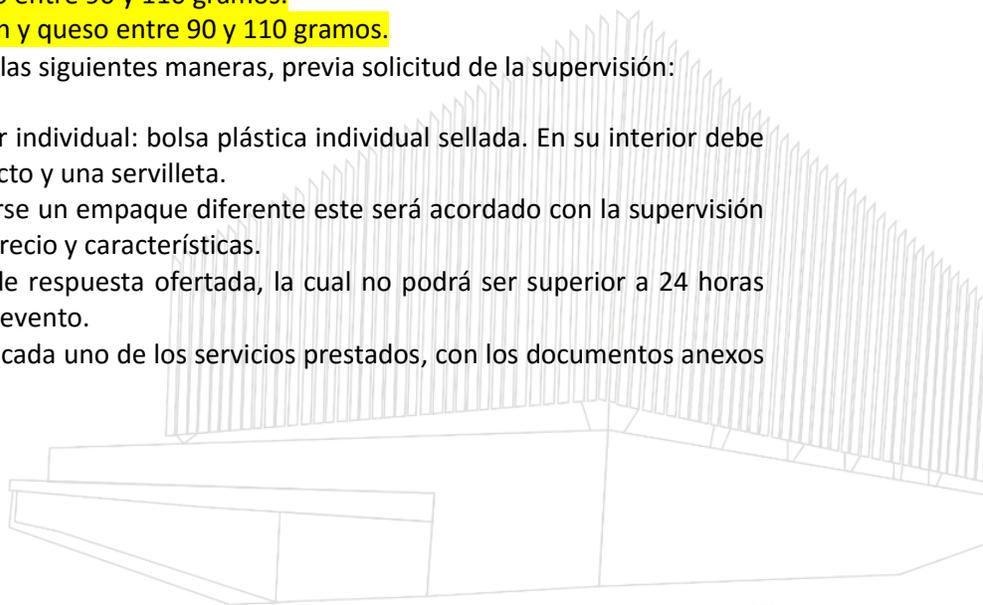
**GENERALIDADES**

**9. ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO:**

- Entregar durante la ejecución del contrato los mismos productos ofertados y presentados en la prueba de producto.
- Entregar los productos en las instalaciones de Plaza Mayor.
- Plaza mayor suministrará al contratista seleccionado los adhesivos con el logo de Plaza Mayor los cuales deberán ser pegados en los empaques en que se deba entregar el producto. De acuerdo con lo anterior ningún empaque podrá contener logo o marca del contratista.
- Entregar los productos requeridos a las horas y días determinados por la supervisión del contrato, cumpliendo con los plazos de entrega ofertados.
- Garantizar que los alimentos entregados no tengan más de 12 horas de elaboración contados desde el momento de la entrega.
- Entregar los siguientes productos de panadería:
  - Palo de queso hojaldrado entre 90 y 110 gramos.
  - Pastel de queso entre 90 y 110 gramos.
  - Pastel de jamón y queso entre 90 y 110 gramos.
  - Pastel de arequipe entre 90 y 110 gramos.
  - Pastel de guayaba entre 90 y 110 gramos.
  - Croissant de queso entre 90 y 110 gramos.
  - Croissant de jamón y queso entre 90 y 110 gramos.
- Entregar los productos de las siguientes maneras, previa solicitud de la supervisión:
  - Sin empaque
  - Empaque estándar individual: bolsa plástica individual sellada. En su interior debe contener el producto y una servilleta.

NOTA: en caso de requerirse un empaque diferente este será acordado con la supervisión del contrato en cuanto a precio y características.

- Contar con la capacidad de respuesta ofertada, la cual no podrá ser superior a 24 horas antes de la realización del evento.
- Presentar una factura por cada uno de los servicios prestados, con los documentos anexos necesarios.



## FACTORES DE SELECCIÓN

- 1. REQUISITOS HABILITANTES:** Se revisará en primer lugar que las propuestas y proponentes reúnan las condiciones, requisitos y documentos de participación conforme a lo requerido en el Pliego de condiciones.

Esta evaluación no otorgará puntaje alguno. Se trata del estudio que debe realizar Plaza Mayor para determinar si la propuesta y el proponente se ajustan a las condiciones, requerimientos y demás requisitos del pliego en cuanto a la participación. La evaluación determinará si el proponente **CUMPLE O NO CUMPLE** con lo requerido.

### **c. CAPACIDAD TÉCNICA:**

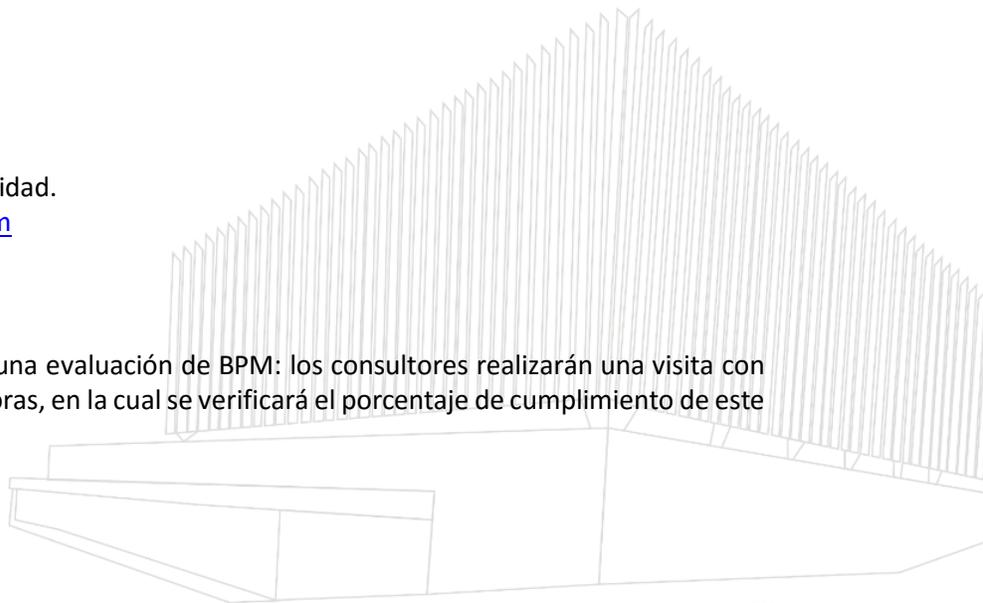
Plaza Mayor verificará la capacidad técnica de los proponentes a través de los siguientes aspectos:

- a) una visita a su establecimiento realizada por la empresa **CONSULTORÍAS EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN S.A.S.** , aliados de Plaza a Mayor para la evaluación de buenas prácticas de manufactura (BPM). Los datos de contacto de esta empresa son los siguientes:

Jose Alfredo Díaz.  
Director técnico CSG  
Ing. de Alimentos.  
Msc. Gestión de la Calidad.  
[consultorescsg@gmail.com](mailto:consultorescsg@gmail.com)  
Cel. 3105351139

Annelayke Díaz.  
Director de Servicios CSG  
Ing. de Alimentos  
Ms. Msc. Gestión de la Calidad.  
[consultorescsg@gmail.com](mailto:consultorescsg@gmail.com)  
cel. 3144164027

En esta visita se realizará una evaluación de BPM: los consultores realizarán una visita con una duración de tres (3) horas, en la cual se verificará el porcentaje de cumplimiento de este aspecto.



CONCEPTO	RANGO DE CUMPLIMIENTO
Excelente	(90% - 100%) CUMPLE / PROPONENTE HABIL
Bueno	(70% - 89%) CUMPLE / PROPONENTE HABIL
Desfavorable	(0% - 69%) INCUMPLE / PROPONENTE NO HABIL

El costo de esta visita deberá ser asumido por cada uno de los proponentes previa a su realización y deberá ser cancelado directamente a la empresa evaluadora. Cada uno de los proponentes deberá contactar directamente a la empresa evaluadora para programar la fecha y hora de la visita a sus instalaciones, **y deberá aportar los formatos de evaluación con la entrega de su propuesta en la fecha límite indicada, 07 de febrero de 2017 a las 5:00 p.m.**

**NOTA:** El costo por hora es de ochenta mil pesos (\$80.000) más IVA.

- b) Acta de visita de inspección sanitaria con concepto favorable o favorable condicionado expedido **por la entidad o autoridad competente.**

**NOTA 1:** La certificación sanitaria aportada con concepto favorable condicionado no debe estar referido a la calidad e inocuidad de los productos, de modo que se pueda afectar la salud del consumidor.

**NOTA 2:** Si durante la vigencia del contrato los proveedores seleccionados obtienen concepto desfavorable por parte de la autoridad sanitaria competente en el domicilio de éste, Plaza Mayor dará por terminado el contrato, liquidando el mismo en el estado de ejecución en que se encuentre.

- c) Diligenciar el Formato No. 4 “Capacidad mínima de respuesta” suscrito por el representante legal, en el que se certifica que el proveedor está en la capacidad de entregar producción solicitada con mínimo 24 horas de anticipación.

## 2. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Plaza Mayor Medellín S.A., debe evaluar las Ofertas de los Proponentes que hayan acreditado los requisitos habilitantes determinados en el presente documento.

En la evaluación de las Ofertas Plaza Mayor Medellín S.A., realizará ponderación de acuerdo con el puntaje indicado en la Tabla 01.

Los Ofertas deben presentarse en los Anexos establecidos en el presente Pliego de Condiciones como los formatos para presentación de la Oferta, los cuales no deben ser modificados o alterados.

Tabla 01: Puntaje Por Criterio de Evaluación

Criterio de Evaluación	Puntaje
Prueba de producto	65
Precio producto	20
Capacidad de respuesta	10
Precio empaque	5
TOTAL	100

De acuerdo al orden de elegibilidad, Plaza Mayor seleccionará el proveedor que presente mayor puntaje.

**a. Prueba de producto:**

De acuerdo a lo establecido en el cronograma, el día y hora de la prueba de producto cada oferente **deberá traer 3 muestras (una en empaque estándar individual)** de cada uno de los productos solicitados en el presente documento. **Los proponentes deberán entregar en Plaza Mayor los productos el día 13 de febrero de 2017 a las 7:30 a.m.**

La prueba de producto será realizada por un comité conformado por el Gerente General, el Gerente de Servicios y Operaciones, el Gerente de Mercadeo y Ventas, el Director de Operaciones, la Coordinación Operativa y el Asesor Técnico de la línea de alimentos y bebidas. Cada integrante del comité realizará prueba de los productos, calificando de 1 a 5 cada producto teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- **Sabor:** evalúa la impresión que causa el alimento por sensaciones detectadas por el gusto y el olfato. Aquí se consideran aspectos como textura (hojaldre no quebradizo) y sabor no graso, regusto, frescura, etc.
- **Presentación:** evalúa la impresión que causa el alimento por sensaciones detectadas por la vista. Aquí se tiene en cuenta factores como forma del producto y color del hojaldre.
- **Relleno:** evalúa la cantidad y calidad del relleno que tiene cada uno de los productos solicitados en el presente documento. Se considera la proporción que existe entre el relleno y el hojaldre.

Luego de la calificación se determina el puntaje a través de un promedio simple y quien haya obtenido mayor calificación se le otorgan 65 puntos y los demás se les otorga puntaje proporcional de acuerdo a la siguiente formula:



$P = 65 \times P_m / P_i$	P:	Puntaje para el factor prueba de producto
	Pm:	Mejor calificación obtenida
	Pi	Calificación a comparar
	65	Puntaje máximo asignado al factor

**b. Precio producto:** el oferente deberá diligenciar el Formato No.7 “Propuesta Económica” en todos sus ítems, indicando el valor unitario IVA incluido. Si no se oferta un ítem, será causal de rechazo de la oferta.

En el anexo antes citado se fija un precio techo de acuerdo a los precios de mercado y cada oferente deberá ofertar a este precio o uno menor. En todo caso el proponente al presenta su propuesta deberá tener en cuenta todos los costos y gastos en que incurra para suministrar el producto en las instalaciones de Plaza Mayor de acuerdo a las especificaciones técnicas y obligaciones del contrato a suscribir. Las ofertas que se reciban con valores superiores a los precios techo fijados, serán rechazadas en el proceso de evaluación.

Se otorgarán 20 puntos al oferente que presente un menor valor en la sumatoria de los valores individuales de los productos solicitados y a los demás se les otorga puntaje proporcional de acuerdo a la siguiente formula:

$P = 20 \times P_m / P_i$	P:	Puntaje para factor precio producto
	Pm:	Menor precio ofertado
	Pi	Precio a comparar
	20	Puntaje máximo asignado al factor

**c. Capacidad de respuesta:** se otorgará puntaje a aquellos proveedores que tengan una capacidad de respuesta inferior a la certificada en el Formato No. 4 “Capacidad mínima de respuesta”. Este puntaje se otorga de acuerdo a la siguiente tabla:

CAPACIDAD DE RESPUESTA	PUNTAJE OTORGADO
Atención de pedidos realizados con 12 horas de anticipación a la realización del evento.	10
Atención de pedidos realizados con 18 horas de anticipación a la realización del evento.	7

Para este aspecto el proponente deberá diligenciar el Formato No 5 “Capacidad de respuesta como factor de evaluación”, en el que el representante legal deberá elegir una de las 2 opciones presentadas en la tabla anterior. En caso de seleccionar ambas opciones la oferta será rechazada.

**d. Precio empaque:** el oferente deberá diligenciar el Formato No.7 “Propuesta Económica” en todos sus ítems, indicando el valor unitario IVA incluido.

El proveedor que oferte el menor precio en el empaque estándar individual se le otorgarán 5 puntos y a los demás oferentes se les dará puntaje proporcional de acuerdo a la siguiente formula:

$P = 5 \times P_m / P_i$	<b>P:</b>	Puntaje para factor precio empaque
	<b>P<sub>m</sub>:</b>	Menor precio ofertado
	<b>P<sub>i</sub></b>	Precio a comparar
	<b>5</b>	Puntaje máximo asignado al factor

El empaque ofertado será el que se ofrecerá a Plaza Mayor, sin embargo si durante la ejecución se requiere un empaque diferente éste será cotizado por el proveedor seleccionado y aprobado por la supervisión del contrato.

### CONDICIONES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

#### 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS:

- En virtud del objeto del contrato “SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA PLAZA MAYOR MEDELLÍN S.A “ el adjudicatario deberá suministrar a Plaza Mayor los ítem de panadería descritos a continuación :
  - Palo de queso hojaldrado entre 90 y 110 gramos.
  - Pastel de queso entre 90 y 110 gramos.
  - Pastel de jamón y queso entre 90 y 110 gramos.
  - Pastel de arequipe entre 90 y 110 gramos.
  - Pastel de guayaba entre 90 y 110 gramos.
  - Croissant de queso entre 90 y 110 gramos.
  - Croissant de jamón y queso entre 90 y 110 gramos.
- De igual manera deberá entregar los productos de las siguientes maneras, previa solicitud de la supervisión:
  - Sin empaque
  - Empaque estándar individual: bolsa plástica individual sellada. En su interior debe contener el producto y una servilleta.
- Entregar durante la ejecución del contrato los mismos productos presentados en la prueba de producto.
- Entregar los productos en las instalaciones de Plaza Mayor.
- Plaza mayor suministrará al contratista seleccionado los adhesivos con el logo de Plaza Mayor los cuales deberán ser pegados en los empaques en que se deba entregar el producto. De acuerdo con lo anterior ningún empaque podrá contener logo o marca del contratista.

- Entregar los productos requeridos a las horas y días determinados por la supervisión del contrato.
- Garantizar que los alimentos entregados no tengan más de 12 horas de elaboración.
- Contar con la capacidad de respuesta ofertada para atender pedidos realizados, la cual nunca podrá ser superior a 24 horas.

❖ **EL SIGUIENTE FORMATO TAMBIEN SUFRE MODIFICACIONES, POR FAVOR REMITIRSE AL ARCHIVO DE EXCEL (FORMATO No 7 – Propuesta Económica- MODIFICADO)**

**FORMATO No 7**  
**OFERTA ECONOMICA**  
**(anexo en Excel)**

Los demás numerales del pliego de condiciones de la Invitación Pública No. 002 de 2017, no sufren ninguna modificación.

