



Servicios de alimentación para Simposios Regionales 2025

Contratación Abreviada

PLIEGO DE CONDICIONES



WWW.ICAFE.CR



400 METROS NORTE DEL PARQUE CENTRAL SAN
PEDRO BARVA HEREDIA

El Instituto del Café de Costa Rica, en adelante ICAFE, con fundamento en el Reglamento de Contratación Administrativa del ICAFE, publicado en el Alcance No. 293 a la Gaceta No. 265 del 04 de noviembre del 2020 y sus modificaciones estará recibiendo forma electrónica ofertas debidamente firmadas por quien tenga poder para ello a través del correo ofertas@icafe.cr con todo gasto pagado para lo siguiente:

CAPITULO I ASPECTOS TÉCNICOS

I. DESCRIPCIÓN DEL REQUERIMIENTO:

Objeto de la contratación: La presente contratación tiene como objetivo el “**Servicios de alimentación para Simposios Regionales 2025**” el cual se realizará cuatro simposios cafetaleros en diferentes regiones del país (Coto Brus, Pérez Zeledón, Los Santos y Occidente) en los cuales se abarcarán temas de relevancia para los caficultores costarricenses asociados a la implementación de buenas prácticas agrícolas (BPAs), por lo que se establecen los siguientes requerimientos técnicos

Partida	ítem	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO QUE SE REQUIERE	Región	CANTIDAD
1	1	<u>Coffee Break matutino para 250 personas</u> - Deberá servirse a partir de las <u>9:30 a.m. hasta las 10:30 a.m.</u> - Tal servicio deberá contener los siguientes alimentos: - Sándwich de pan cuadrado (mitad), de jamón y queso, con mantequilla y salsa. - repostería dulce de jalea de piña (1 unidad) - Frutas mixtas (papaya, piña, sandía) - Jugo/Refresco de fruta de temporada	Pérez Zeledón	250 unidades
	2	<u>Almuerzo tipo Buffet para 250 personas:</u> - Deberá servirse a partir de las <u>12:30 p.m. hasta las 1:30 p.m.</u> - Tal servicio deberá contener: 1. Alimentación: - Ensalada Waldorf con dos tipos de aderezo distintos. - Arroz jardinero. - Frijoles negros enteros - Vegetales salteados. - Plato fuerte: El cual será: - Pollo a la plancha con salsa bechamel. 2. Postre: Flan de Coco o Tres leches 3. Bebidas:		

		- Refrescos gaseosos: Los mismos deberán ser para satisfacer a las 250 personas. - Refrescos naturales: Deberá ser calculado para un mínimo de 250 personas.		
	3	Coffee Break p.m. - 1 repostería de dulce de leche - 1 repostería de pollo o papa - Jugo/Refresco de fruta de temporada		
	4	Servicio de transporte	Salón El Prado: 225 metros al este de la Escuela Doce de Marzo, en San Isidro de El General, Pérez Zeledón	1 Unidad

Partida	Item	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO QUE SE REQUIERE	Región	CANTIDAD
2	1	<u>Almuerzo tipo Buffet para 200 personas:</u> - Deberá servirse a partir de las <u>12:30 p.m. hasta las 1:30 p.m.</u> - Tal servicio deberá contener: 1. Alimentación: - Ensalada Waldorf con dos tipos de aderezo distintos. - Arroz jardinero. - Frijoles negros enteros - Vegetales salteados. - Plato fuerte: El cual será: - Pollo a la plancha con salsa bechamel. - Postre: Flan de Coco o Tres leches - Bebidas: - Refrescos gaseosos: Los mismos deberán ser para satisfacer a las 200 personas. - Refrescos naturales: Deberá ser calculado para un mínimo de 200 personas.	Coto Brus	200
	2	Servicio de transporte	500 metros sur de CoopeSabalit o RL, carretera hacia Ciudad Neily. Sabalito,	1 Unidad

			Coto Brus, Puntarenas.	
--	--	--	---------------------------	--

Partida	ítem	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO QUE SE REQUIERE	Región	CANTIDAD
3	1	Coffee Break matutino para 300 personas - Deberá servirse a partir de las 9:30 a.m. hasta las 10:30 a.m. - Tal servicio deberá contener los siguientes alimentos: - Sándwich de pan cuadrado (mitad), de jamón y queso, con mantequilla y salsa. - Repostería dulce: jalea de piña (1 unidad) - Frutas mixtas (papaya, piña, sandía) - Jugo/Refresco de fruta de temporada	Los Santos	300 unidades
	2	Almuerzo tipo Buffet para 300 personas: - Deberá servirse a partir de las 12:30 p.m. hasta las 1:30 p.m. - Tal servicio deberá contener: 1. Alimentación: - Ensalada Waldorf con dos tipos de aderezo distintos. - Arroz jardinero. - Frijoles negros enteros - Vegetales salteados. - Plato fuerte: El cual será: - Pollo a la plancha con salsa bechamel. 2. Postre: Flan de Coco o Tres leches 3. Bebidas: - Refrescos gaseosos: Los mismos deberán ser para satisfacer a las 300 personas. - Refrescos naturales: Deberá ser calculado para un mínimo de 300 personas.		
	3	Coffee Break p.m. - 1 repostería de dulce de leche - 1 repostería de pollo o papa - Jugo/Refresco de fruta de temporada		
	4	Servicio de transporte	Gimnasio Municipal Alexis “Goñi” Madrigal: Contiguo al Colegio Técnico	

			Profesional José Daniel Flores Zavaleta	
--	--	--	---	--

Partida	ítem	DESCRIPCION DEL BIEN O SERVICIO QUE SE REQUIERE	Región	CANTIDAD
4	1	Coffee Break matutino para 250 personas - Deberá servirse a partir de las 9:30 a.m. hasta las 10:30 a.m. - Tal servicio deberá contener los siguientes alimentos: - Sándwich de pan cuadrado (mitad), de jamón y queso, con mantequilla y salsa. - Repostería dulce de jalea de piña (1 unidad) - Frutas mixtas (papaya, piña, sandía) - Jugo/Refresco de fruta de temporada	Valle Occidental	250 unidades
	2	Almuerzo tipo Buffet para 250 personas: - Deberá servirse a partir de las 12:30 p.m. hasta las 1:30 p.m. - Tal servicio deberá contener: 1. Alimentación: - Ensalada Waldorf con dos tipos de aderezo distintos. - Arroz jardinero. - Frijoles negros enteros - Vegetales salteados. - Plato fuerte: El cual será: - Pollo a la plancha con salsa bechamel. 2. Postre: Flan de coco o Tres leches 3. Bebidas: - Refrescos gaseosos: Los mismos deberán ser para satisfacer a las 250 personas. - Refrescos naturales: Deberá ser calculado para un mínimo de 250 personas.		
	3	Coffee Break p.m. - 1 repostería de dulce de leche - 1 repostería de pollo o papa - Jugo/Refresco de fruta de temporada		
	4	Servicio de transporte	Salón de la Asociación Cívica Palmareña:	1 Unidad

			Costado este del Redondel de Palmares.	
--	--	--	--	--

El servicio requerido obligatoriamente deberá contemplar lo siguiente:

- ✓ Deben establecerse mínimo de 2 a 3 puestos buffet, con mantelería en color blanco, en el cual se requiere 1 saloner en cada 1 para servir. Cada invitado deberá asistir al buffet para disfrutar de su alimentación y los saloneros únicamente deberán recolectar la vajilla de las mesas cuando finalicen para las siguientes regionales: Pérez Zeledón, Coto Brus, los Santos y Valle Occidental.
- ✓ La presentación de la alimentación debe ser en vajilla.
- ✓ Deben brindar servicio de saloneros para los puestos de alimentación.
- ✓ El servicio debe presentarse 2 horas antes del evento.
- ✓ El oferente debe garantizar un servicio personalizado y atento para todos los puestos de buffet.
- ✓ Vajilla y cristalería fina para los tres tiempos de comida: Coffe Break matutino, almuerzo y Coffee Break por la tarde.
- ✓ Los cubiertos (utensilios) deberán ser lo más presentables posibles y de material que no sea posible su manipulación o dobles.
- ✓ La vajilla para el servido de los diferentes tipos de comidas deberá ser de loza.
- ✓ Toda la cristalería deberá ser de vidrio y deberá incluir entre otros:
Vasos, copas para mesa principal con agua, de manera ilimitada, ya que deberán contemplar el servido de diferentes tipos de refrescos y agua.

Para la Regional de los Santos se debe contemplar lo siguiente:

1. Regional Los Santos:

- **300 sillas**, sin vestidos ni lazos.
- **100 mesas**, para mesa rectangular grandes con mantel blanco (el oferente debe prever el cambio ilimitado de manteles y sobre manteles si se ensucian).

Servicio de atención de la siguiente manera:

- 1. Regional Pérez Zeledón:** 250 personas.
- 2. Regional Coto Brus:** 200 personas.
- 3. Regional Los Santos:** 300 personas.
- 4. Regional Occidente:** 250 personas.

ASPECTOS IMPORTANTES:

- El servicio debe contemplar el hielo para todo el evento en las 4 regionales: Pérez Zeledón, Coto Brus, Los Santos y Occidente.
- El servicio debe ser continuo.
- La presentación del personal de atención del evento deberá contener un código de vestimenta acorde al evento.
- Se deberá incluir las tazas para el servido de café, debe realizarse de la siguiente forma:

1. **Regional Pérez Zeledón:** Para las 250 personas del Coffe Break matutino y las 250 personas para el Coffee break por la tarde.
 2. **Regional Los Santos:** Para las 300 personas del Coffe Break matutino y las 300 personas para el Coffee break por la tarde.
 3. **Regional Occidente:** Para las 250 personas del Coffe Break matutino y las 250 personas para el Coffee break por la tarde.
- **El café en polvo lo brindará el ICAFE, sin embargo, el oferente brindará la preparación, servicio, además deben proporcionar azúcar, crema y removedores de madera.**
 - Los alimentos y bebidas deben presentarse en forma agradable a la vista: en cantidad, tamaño, frescura y presentación de los alimentos.
 - Se deben servir los alimentos calientes. Todo debe ser fresco o recién preparado, con textura crujiente y firme.

El oferente deberá cotizar el precio unitario por persona de cada opción por cada tiempo de comida. El costo debe incluir todos los gastos en que incurre el oferente en el servicio de catering service, tales como: personal que brinda el servicio de atención del catering service, el oferente deberá incluir las sillas, la mantelería, y la cristalería fina, además, del costo de transporte, traslados del personal, pasajes, kilometraje, viáticos (hospedaje y alimentación del personal de servicio) y otros gastos menores.

IMPORTANTE: La adjudicación se realizará por partida completa, sin embargo, el ICAFE se guarda el derecho de adjudicar por línea, de acuerdo con lo más conveniente al interés público.

II. METODOLOGÍA DE LA EVALUACIÓN:

Para seleccionar la oferta más conveniente a los intereses del ICAFE y acorde con lo indicado en el artículo N°51 del Reglamento de Contratación Administrativa del ICAFÉ, a las ofertas que cumplan con los requisitos formales y técnicos requeridos se le aplicará el siguiente criterio de evaluación:

- A. Precio (Máximo 50 puntos):** Se asignarán **50 puntos** a la oferta que cumpla los aspectos formales y técnicos requeridos y coteje el menor precio por partida, para las restantes ofertas se utilizará la siguiente fórmula:

$$A = \left(\frac{PBMC}{PBT} \right) \times 50$$

Donde

A = es el puntaje asignado a la oferta en estudio

PBMC = Precio del bien menos costoso

PBT = Precio del bien en estudio

Para el ICAFE los Precios inaceptables se definen de la siguiente manera: Se estimarán inaceptables y en consecuencia motivo de exclusión de la oferta que los contenga, los siguientes precios:

- a) Ruinoso o no remunerativo para el oferente, que dé lugar a presumir el incumplimiento por parte de éste de las obligaciones financieras por insuficiencia de la retribución establecida. La Administración deberá indagar con el oferente si con el precio cobrado será capaz de cumplir con los términos del contrato. Esa consulta deberá efectuarla antes de aplicar el sistema de evaluación, a efecto de no incluir en el listado de ofertas elegibles aquella que contenga un precio ruinoso.
 - b) Precio excesivo es aquel que comparándose con los precios normales de mercado los excede o bien que supera una razonable utilidad. Igualmente, la Administración, indagará con el oferente cuáles motivos subyacen para ese tipo de cotización, antes de adoptar cualquier decisión.
 - c) Precio que excede la disponibilidad presupuestaria, en los casos en que la Administración no tenga medios para el financiamiento oportuno; o el oferente no acepte ajustar su precio al límite presupuestario, manteniendo las condiciones y calidad de lo ofrecido. En este último caso, la oferta se comparará con el precio original.
 - d) Precio producto de una práctica colusoria o de comercio desleal.
- B. Degustación (40%):** Se asignará **40 puntos** a la oferta que cumpla con la degustación de los alimentos requeridos, que radicará de **un plato fuerte y un postre para 5 personas**. Se evaluará la presentación, el sabor y la calidad del producto y será evaluada por un comité evaluador definido por la Institución.

Los criterios por utilizar serán:

Calidad del producto ofrecido: el porcentaje máximo a obtener será del **20%**:

VARIABLE	EXCELENTE = 20%	BUENO= 15%	REGULAR= 5%	NO ACEPTABLE = 0%
Calidad del producto ofrecido (Frescura, sabor y textura)				

Presentación de la porción: el porcentaje máximo a obtener será del **20%**

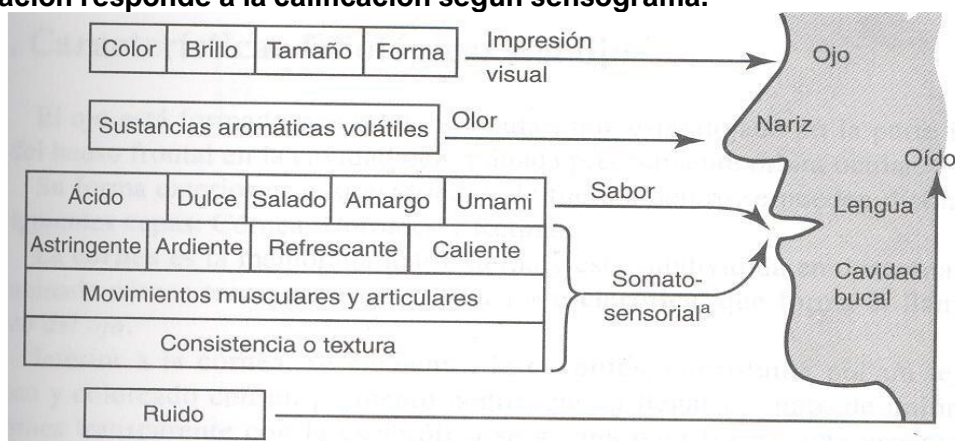
Variable	Excelente = 20%	Bueno= 15%	Regular= 5%	No Aceptable = 0%
Presentación de la porción (Tamaño de la porción, temperatura)				

Con el fin, de aplicar lo anterior, se establecen los siguientes conceptos:

- **Frescura:** identificación visual del color, identificación del olor, firmeza, jugosidad.
- **Sabor:** Dulce, Salado, amargo, ácido, agrio, agradable, refrescante, picante.

- **Textura:** Encierra la dureza, lo blando, crujiente, tierno, denso, viscoso, pegajoso, sobrecoado, liso, suave, harinoso, fino, liquido, escamoso, esponjoso, acuoso, jugoso, húmedo, aceitoso, oleoso.
- **Tamaño:** Los jueces podrán calificar este rubro, mediante métodos sencillos como el uso de la palma de la mano u otros objetos el cual logre corroborar los tamaños solicitados en el cartel.
- **Temperatura:** Que los alimentos según su naturaleza puedan ser degustados a temperaturas idóneas y adecuadas para el paladar y el organismo.

La evaluación responde a la calificación según sensograma:



- Los funcionarios del ICAFE podrán tomar fotografías de todo lo presentado por los oferentes para posteriormente utilizarlas como comparativo entre lo que ese día se presentó y degusto, con lo que el día de las actividades presenta la adjudicada.
- Finalmente se confeccionará un acta o formulario creados al efecto, los cuales indicaran el nombre, cédula y calidades de las personas presentes en la degustación y funcionarios a cargo de la evaluación y la puntuación obtenida por cada una de las empresas, cuidadosamente desglosada en los diferentes rubros a evaluar.
- De igual manera se recogerán los comentarios y observaciones al respecto. Esta acta o formulario deberá ser entregada a la Unidad de Contratación Administrativa para ser anexada al expediente digital de la contratación y firmada por todos los presentes.

Importante:

- Los costos de transporte, el salonerio y el de los platos a demostrar, serán asumidos por el oferente.
- El ICAFE notificará al oferente que ostente una oferta admisible, por medio del correo electrónico, la convocatoria a la degustación con **1 día hábil** de anticipación a la realización de la misma. En todo caso, la Administración gestiona en un plazo de **5 días hábiles** posteriores la fecha de apertura, para coordinar dicha degustación.
- La empresa que no esté presente y lista para la degustación en el día y hora señalado no será degustada y perderá automáticamente el porcentaje de degustación.

C. Cartas de recomendación (10%): Se asignará **2 puntos** hasta un máximo de **10 puntos** por cada carta de recomendación aportada con la oferta, donde demuestre que ha brindado servicios iguales o similares al requerido en esta contratación, en los últimos **02 años**, contados a partir de la apertura de ofertas del presente contrato. Por lo anterior, las cartas deberán indicar lo siguiente:

- Nombre de la empresa o persona física a la que brindó el servicio de catering service igual o similar al requerido en esta contratación.
- Contacto de la empresa o persona física a la que realizó el servicio.
- Fecha en la que realizó el servicio.

Los puntos se asignarán conforme a la siguiente tabla:

Puntos	Cartas de recomendación
2	≥ 1
4	≥ 2
6	≥ 3
8	≥ 4
10	≥ 5

D. Criterios de Desempate: En caso de empate, la Administración considerará en el orden, lo siguientes aspectos los cuales serán aplicados secuencialmente hasta el punto donde se logre el desempate:

1. Una puntuación adicional a las PYME que han demostrado su condición a la Administración según lo dispuesto en el N°81 del Reglamento de Contratación Administrativa del ICAFE, con la siguiente puntuación adicional:
 - PYME de industria: 5 puntos
 - PYME de servicio: 5 puntos
 - PYME de comercio: 2 puntos
2. El siguiente factor:
 - Menor plazo de entrega ofrecido.
3. La suerte, para lo cual se procederá a realizar una rifa, con la participación de las partes interesadas, en la Unidad de Contratación Administrativa del ICAFÉ en Heredia, en la fecha y hora que oportunamente se les notificará.

III. REQUISITOS PARA EL OFERENTE:

El oferente debe cumplir con lo siguiente:

A. Precio: Indicar el precio unitario y total para la partida en el que participa, según corresponda. Deberá cotizar el precio libre de tributos; además deberá adjuntarse un desglose del monto y naturaleza de los impuestos, las tasas, sobretasas, aranceles de importación y demás impuestos del mercado local que los afectare, y en el caso que ésta no lo indique, se presume que el monto total cotizado los incluye.

a) Deben tomar en cuenta que el ICAFE se encuentra exento del I.V.A. según lo determinado en el art. 1 de la Ley 9872, la cual reforma integralmente la Ley 2762.

b) El oferente puede cotizar en cualquier moneda. La Orden de Compra se emitirá en DÓLARES de conformidad al monto señalado en la resolución de adjudicación, utilizando de referencia el tipo de cambio del día del acto de adjudicación. El pago se realizará en DÓLARES por el monto establecido en la Orden de Compra.

B. Plazo de entrega: indicar de manera expresa el plazo de entrega ofrecido, el cual será de la siguiente manera:

1. **Regional Pérez Zeledón:** El miércoles **06 de agosto de 2025** a partir de las 7:30 a.m. a 4:00 p.m.
2. **Regional Coto Brus:** El martes **05 de agosto de 2025** a partir de las 8:30 a.m. a 4:00 p.m.
3. **Regional Los Santos:** El jueves **07 de agosto de 2025** a partir de las 7:30 a.m. a 4:00 p.m.
4. **Regional Occidente:** El martes **12 de agosto de 2025** a partir de las 7:30 a.m. a 4:00 p.m.

Después de comunicada la orden de compra. Cada salon del evento abra sus puertas 2 horas antes en cada localidad donde se realizara el evento para el ingreso del catering Service, con la finalidad que este realice el montaje del equipo, alimentos, mantelería y demás para iniciar con el Coffe Break en los diferentes horarios indicados para las regionales, Perez Zeledon, Los Santos y Valle Occidental. En caso de omisión se entenderá que el oferente se ajusta al plazo máximo indicado. El atraso en la entrega parcial o total del objeto de esta contratación dará derecho al ICAFE a aplicar la sanción estipulada en estas especificaciones o cualquier otra que se haya establecido en el proceso de contratación, así como el cobro procedente.

C. Experiencia: Personería Jurídica con menos de tres meses de emitida para corroborar la constitución de la empresa donde al menos se verifique que posee **02 años** de experiencia brindando servicios de alimentación igual o similar al requerido en la presente contratación. En el caso de personas físicas, tal requisito se evaluará a partir de su inscripción en el RUT del Ministerio Hacienda (en caso de que la plataforma del Ministerio no está habilitada deberá remitir una declaración jurada donde señale lo solicitado). Esto para asegurar que los oferentes tengan la suficiente experiencia para atender los servicios que se están solicitando.

D. Certificaciones: El oferente deberá aportar copia del Permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud al día a nombre del Oferente que participa y el Permiso de Manipulación de Alimentos de las personas que estarían brindando los servicios vigentes al día de la apertura de ofertas cumpliendo así con lo estipulado por el Ministerio de Salud en materia de manipulación de alimentos, garantizando el consumo de estos, por esa razón deben cumplir con la implementación de las BPM (buenas prácticas de manipulación de alimentos) y lo que la legislación vigente exige y regula en esta materia. El ICAFE queda facultado para solicitar los mismos previo al inicio de la actividad si así lo considera necesario.

De corroborarse información falsa, la oferta será descalificada.

IV. CONDICIONES PARA EL OFERENTE:

- A. La Administración se reserva el derecho de adjudicar parcialmente una misma partida; esto de conformidad a lo establecido en el artículo N°25 del Reglamento de Contratación Administrativa del ICAFE.
- B. El ICAFE se reserva el derecho de aumentar o disminuir las cantidades solicitadas, de acuerdo con sus disponibilidades presupuestarias o declarar la contratación desierta o infructuosa cuando, a su juicio, llegue a establecer que las ofertas presentadas no resultan aptas para la satisfacción del interés institucional perseguido.
- C. No se aceptarán ofertas parciales, el oferente deberá cotizar la totalidad de las líneas que componen una partida
- D. El ICAFE se reserva el derecho de verificar toda la información aportada por el Oferente, así como solicitar cualquier información adicional que considere necesaria para aclarar cualquier duda, por lo que dicha información deberá ser presentada en forma completa y verificable. En caso de comprobarse algún incumplimiento o falsedad en los datos la oferta podrá no ser considerada en este concurso.
- E. Con la presentación de su plica, el Oferente queda comprometido, en caso de resultar contratista, a contar con la cantidad de recursos humanos requeridos para la atención de los requerimientos.

V. CONDICIONES PARA EL ADJUDICATARIO/CONTRATISTA:

- A. **Lugar de entrega:** El lugar del evento será en las siguientes regionales:
 - 1. **Regional Pérez Zeledón:** Salón El Prado: 225 metros al este de la Escuela Doce de Marzo, en San Isidro de El General, Pérez Zeledón.
 - 2. **Regional Coto Brus:** 500 metros sur de CoopeSabalito RL, carretera hacia Ciudad Neily. Sabalito, Coto Brus, Puntarenas.
 - 3. **Regional Los Santos:** Gimnasio Municipal Alexis "Goñi" Madrigal: Contiguo al Colegio Técnico Profesional José Daniel Flores Zavaleta.
 - 4. **Regional Occidente:** Salón de la Asociación Cívica Palmareña: Costado este del Redondel de Palmares.
- B. **Multa:** La calificación de la importancia de la multa se obtendrá de la siguiente tabla, con el fin, de determinar el porcentaje a aplicar:

FACTOR	PUNTOS
1- Cuando el bien o servicio afecte directamente el sector cafetalero (30, 20, 10 o 5 puntos, según corresponda)	20
2- Cuando el bien o servicio provoque pérdidas económicas al ICAFE (30, 20, 10 o 5 puntos, según corresponda)	30
3- Cuando el bien o servicio impida el cumplimiento de funciones por parte de los colaboradores del ICAFE (20, 10, o 5 puntos, según corresponda)	5
4- Cuando el bien o el servicio afecte la imagen institucional (20, 15, 10 o 5 puntos, según corresponda)	20

TOTAL DE PUNTOS:

75

Porcentaje asignado para Multa: 2%

En caso de que la adjudicataria entregue un bien que no cumpla con lo requerido en el cartel y no proceda a realizar las correcciones que le indique la Administración en el plazo señalado por esta última, se procederá a cobrar una multa equivalente al **2% sobre el monto total de la línea, por cada día hábil que tarde el contratista en completar la entrega tal y como le fue requerida**, hasta un máximo de 25% (veinticinco por ciento) sobre el monto total del bien, momento en el cual se tendrá por definitivo el incumplimiento de esta contratación, y se procederá a realizar el proceso para la valoración de posibles daños y perjuicios y resolución del contrato.

En caso de incumplimiento se aplicará lo siguiente:

1) Retrasos:

Cuando el servicio sea entregado tarde, sin justificación alguna, es decir, posterior a la hora indicada por la Administración, se aplicará la fórmula que de seguido se explica. Entiéndase entregado como el momento en que están los alimentos servidos y listos para distribuir a los comensales; entiéndase retraso respecto a la hora que se indica en la solicitud escrita, que debe iniciar el servicio.

Fórmula:

Costo por minuto = (CHJC x JO) /100

CHJC = costo por hora de un jefe de cocina- Trabajador en Ocupación Especializada (₡15,613.91/ fuente: Salario mínimo 2024, Ministerio de Trabajo)

JO= Jornada ordinaria (8 horas por día)

2) Menaje y servicios:

- Utilizar vajilla quebrada, en mal estado o con apariencia de suciedad.
- Si el menaje no es de calidad o no están bien instalados, de tal manera que originen o puedan originar algún accidente a los participantes.
- Se sancionará al contratista si no entrega la cantidad de servicios según lo solicitado para el evento, de tal manera que no haya faltantes a la hora de atender cualquiera de los diversos tipos de servicios (alimentación, menaje etc.).

Fórmula:

Costo unitario = (CHJC x JO) /100

CHJC = costo por hora de un jefe de cocina- Trabajador en Ocupación Especializada (₡15,613.91/ fuente: Salario mínimo 2024, Ministerio de Trabajo)

JO= Jornada ordinaria (8 horas por día)

3) Porciones:

- Servir menor cantidad de alimentos según lo establecido en el patrón de gramos del menú. Además, esto aplicará en la utilización de excesos de cantidades de azúcares, sales y condimentos en las diversas porciones.

Fórmula:

Costo unitario por plato = $(CHJC \times JO) / 100$

CHJC = costo por hora de un jefe de cocina- Trabajador en Ocupación Especializada (₡15,613.91/ fuente: Salario mínimo 2024, Ministerio de Trabajo)

JO= Jornada ordinaria (8 horas por día)

4) Vestimenta:

- Vestimenta no adecuada de los que brindan el servicio, como ausencia de gorras en el pelo o guantes a la hora de servir; sin el distintivo que los identifique como miembros de la empresa, ropa en mal estado (sucio, rota, entre otras).

Fórmula:

Costo unitario por falta = $(CHJS \times JO) / DE$

CHJS = costo por hora de un jefe de salones- Trabajador en Ocupación Especializada (₡15,613.91/ fuente: Salario mínimo 2024, Ministerio de Trabajo)

JO= Jornada ordinaria (8 horas por día)

DE= duración del evento

5) Orden y Aseo:

- Dejar en el lugar del evento vajilla sucia, residuos de comida, bolsas de basura o algún otro elemento que atente contra la higiene y orden de los recintos donde se brinden los servicios, para tal fin, los mismos deben ser retirados una vez que finalicen los servicios brindados y dejar el lugar en óptimas condiciones.
- **Costo total de la falta:** se cobrará la cuarta parte del salario mínimo de un conserje (₡358,609.50), según Lista de Salarios Mínimos para el Sector Privado del 2024 del Ministerio de Trabajo. Lo anterior, en virtud del costo que le podría generar al ICAFE contratar un servicio de limpieza para tal fin.

6) Servicio incorrecto: Cuando el tipo de menaje o alimentación entregado sea diferente al solicitado.

Fórmula:

Costo total= $((CHJC \times JO) \times C) / 100$

CHJC = costo por hora de un jefe de cocina-Trabajador en Ocupación Especializada (₡15,613.91/ fuente: Salario mínimo 2024, Ministerio de Trabajo)

JO= Jornada ordinaria (8 horas por día)

C= cantidad de menaje y/o alimentación solicitada

7) Comportamientos incorrectos:

- Se sancionará el mal trato y acciones indebidas con los usuarios, tanto de palabra como de gestos.
- Faltas a las normas de higiene en la manipulación de los alimentos, como, por ejemplo, servir la comida con las manos, o cosas similares que den mal aspecto.

Costo unitario por falta = (SMTOSCG x MHL)

100 SMTOSCG = salario mensual de un Trabajador en Ocupación Semicalificada Genérico (¢389,961.60/ fuente: Salario mínimo 2024, Ministerio de Trabajo)

MHL= máximo de horas laborales por día (12 horas / fuente: Ministerio de Trabajo)

8) Mal estado de la comida e incumplimiento total:

En caso de situaciones imputables al Adjudicatario, relacionadas con el mal estado o mala calidad de los alimentos, intoxicación, insectos, cabellos o cualquier objeto en la comida o situaciones que atenten contra la salud.

Que el Adjudicatario del todo no haga entrega de un servicio.

Costo de la falta: Se cobrará un 25% del monto total de la factura del servicio brindado, en virtud de la afectación tanto a la salud de las personas como a la imagen de la Institución lo cual genera gastos por los daños y perjuicios causados al ICAFE.

El incurrir en faltas o acumulación de multas en general, serán causales para que la Administración pueda en pro del interés institucional y el fin público, considerar la resolución del contrato, sin perjuicio de que, en caso de considerarlo necesario, pueda posteriormente acudir a las instancias judiciales correspondiente para resarcir los daños y perjuicios.

C. Clausula Penal: La calificación de la importancia de la cláusula penal se obtendrá de la siguiente tabla, con el fin, de determinar el porcentaje a aplicar:

FACTOR CLAUSULA PENAL	PUNTOS
1) Repercusiones de eventual incumplimiento del plazo (30, 20, 10 o 5 puntos, según corresponda)	20
2) Riesgos del incumplimiento del plazo (30, 20, 10 o 5 puntos, según corresponda)	20
3) Preponderancia del plazo de entrega (20, 10, o 5 puntos, según corresponda)	20
4) Monto del contrato (20, 15, 10 o 5 puntos, según corresponda) Monto estimado de la contratación:	10
TOTAL DE PUNTOS: \$17,995.00	70

Porcentaje asignado para Clausula Penal: 2%

En caso de incumplimiento en el plazo de entrega del bien de la presente contratación, que sea imputable al contratista, éste autoriza a la Administración para que por concepto de cláusula penal, rebaje del pago respectivo la suma de **2% sobre el monto total de la línea, por cada día hábil que tarde el contratista en completar la entrega tal y como le fue requerida**, hasta un máximo de un 25% (veinticinco por ciento, momento en el cual se tendrá por definitivo el incumplimiento de esta contratación, y se procederá a realizar el

proceso para determinar la valoración de posibles daños y perjuicios y resolución del contrato.

En cualquier caso, Multa o Clausula Penal, no se podrá ejecutar un porcentaje mayor al 25% del monto adjudicado.

Lo anterior de conformidad con lo que establecen los artículos 44 al 47 del Reglamento de Contratación Administrativa del Instituto del Café de Costa Rica.

Cuando la administración determine que los daños provocados por el contratista consecuencia de su atraso o entrega defectuosa superan los cubiertos por la estimación de la cláusula penal o la multa, lo cobrará mediante el respectivo procedimiento administrativo, previa determinación de los daños ocasionados, con fundamento en el procedimiento ordinario que establece el artículo 308 de la Ley General de la Administración Pública.

Con la presentación de la cotización/oferta, el adjudicatario autoriza expresamente a la Administración a proceder con la rebaja del porcentaje aplicable a las facturas respectivas al momento de su pago.

Esta es la tabla de calificación de la importancia de la multa y la cláusula penal para la determinación del porcentaje a aplicar:

Puntaje	Importancia	Porcentaje para aplicar, por día
De 100 a 75 puntos	Alta	2%
De menos de 75 a 50 puntos	Media	1,5%
De menos de 50 a 25 puntos	Moderada	1%
Menos de 25 puntos	Baja	0,5%

CAPITULO II ASPECTOS FORMALES

I. REQUISITOS PARA EL OFERENTE:

El oferente debe cumplir con lo siguiente:

- A. Certificación con no más de **tres meses** de emitida de la Personería Jurídica o poder respectivo -según corresponda-, en donde se establezca las facultades y representación de la sociedad, además, tal certificación debe indicar la naturaleza y propiedad de las acciones. La Administración se reserva el derecho de verificar la información aportada, así como solicitar documentos más actualizados en caso de ser necesario para efectos de validación de la oferta, formalización, aprobación interna o refrendo contralor, cuando así se amerite.
- B. Declaración jurada de que el oferente no está afectado por ninguna causal de prohibición y que se encuentre al día con impuestos nacionales.

- C. Estar al día con la Caja Costarricense de Seguro Social (en adelante CCSS), o bien, que tiene un arreglo de pago aprobado por ésta, vigente al momento de la apertura de las ofertas. El Instituto del Café de Costa Rica verificará tal condición a través del acceso directo al sistema de la CCSS.

En caso de que el oferente presente certificación de que no se encuentra inscrito como patrono ante la CCSS, y del objeto licitado se derive tal obligación, la Administración le solicitará explicación, la que, en caso de resultar insatisfactoria de acuerdo con los lineamientos establecidos por la CCSS, provocará la exclusión del concurso y la denuncia ante las autoridades correspondientes de cobro de la CCSS.

- D. **Patente Municipal:** Aportar constancia respecto a la patente comercial (licencia municipal) con la que cuente, emitida por la Municipalidad respectiva, donde conste:

- La actividad comercial para la que está autorizado, la cual debe coincidir con el objeto contractual y registro de la Dirección General de Tributación del Ministerio de Hacienda (sistema ATV)
- Que se encuentra activo y al día en el pago del impuesto, al momento de apertura de ofertas.

En caso de considerarse pertinente, el ICAFE se reserva el derecho de efectuar las verificaciones que estime necesarias. Todo lo anterior, con fundamento en lo establecido en el artículo N°88 del Código Municipal.

- F. **Impuestos:** De conformidad con el artículo N°23 del Reglamento de Contratación Administrativa del ICAFE, el precio propuesto debe ser cierto y definitivo. Lo anterior implica que el oferente debe considerar, al momento de plantear su propuesta, lo siguiente:

- a. Los precios de la oferta deben presentarse en colones. De indicarse en dólares se aplicará el tipo de cambio de venta que indique el Banco Central de Costa Rica vigente al momento de la apertura de ofertas.
- b. El ICAFE está exento al pago del impuesto al valor agregado de conformidad con el art. 1 de la Ley 9872 la cual reforma integralmente la ley 2762:

“...Artículo 2- Se declara de interés público lo relativo a producción, elaboración, mercadeo, calidad y prestigio del café de Costa Rica, para todos los efectos que señala la presente ley. De igual manera, se exonera al Instituto del Café de Costa Rica (Icafé), en todos los asuntos de su actividad, del pago de impuestos del valor agregado, renta, territorial y municipales...”

- c. En caso de que el oferente indique que no incluye algún tipo de tributo y/o rubro y son aplicables al objeto contractual, la Administración los agregará de oficio para efectos comparativos y de una eventual adjudicación.
- d. En caso de resultar adjudicatario, debe asumir como parte del precio ofrecido, cualquier erogación adicional que se requiera sobre el objeto contractual, tales como derechos, costos, riesgos ocasionales, otros cargos, gastos de inscripción ante el Registro de la Propiedad, etc., según corresponda respecto al objeto contractual. No se aceptará en este tipo de detalle la indicación "no se incluye" o similar, de tal forma que en cualquier

caso se entenderán esas erogaciones como parte del precio ofrecido y adjudicado, sin que representen costos adicionales para la Administración.

En caso de que el oferente presente un producto exento de algún impuesto debe indicar el fundamento normativo que faculta dicha exención tributaria.

- G.** Los oferentes deberán detallar en su oferta el costo unitario y total de los suministros en números y en letras coincidentes, en caso de duda prevalecerá el valor cotizado en letras.
- H. Ofertas en consorcio:** En caso de ofertas en consorcio, se deberá considerar que todas las personas físicas y jurídicas que conformen un consorcio deberán cumplir individualmente con los requisitos establecidos en los puntos A, B, C y D del presente aparte.
- I. Desglose del precio:** El oferente deberá presentar el desglose de la estructura del precio junto con un presupuesto detallado y completo con todos los elementos que lo componen de conformidad con el artículo No. 23 del Reglamento de Contratación Administrativa del Icafe, incluyendo como mínimo los siguientes componentes de la estructura del precio.

RUBRO	PORCENTAJE
Mano de Obra	
Insumos	
Gastos Administrativos	
Utilidad	
TOTAL	100%

Podrá subsanarse la omisión del desglose de la estructura de precios, únicamente si ello no genera una ventaja indebida para el oferente incumpliente.

II. CONDICIONES PARA EL OFERENTE:

- A. Vigencia de la Oferta:** El oferente deberá manifestar o indicar expresamente en su oferta si acepta que la vigencia de esta es de un mínimo de **30 (treinta) días hábiles**. En caso de que no indique expresamente un plazo determinado, se entenderá que se acepta el plazo de dicha vigencia será de **30 (treinta) días hábiles**.
- B. Ofertas Base y alternativas:** Para el presente concurso se aceptará únicamente una oferta base y no se permitirán ofertas alternativas.
- C. Ofertas en Consorcio:** En caso de presentar ofertas en consorcio (art. 68 al 73 del Reglamento de Contratación Administrativa del ICAFE) se deberá presentar el acuerdo consorcial respectivo bajo los preceptos mínimos establecidos en el artículo 71 del Reglamento de Contratación Administrativa del ICAFE. Las empresas que formen parte del consorcio deberán cumplir todos los requisitos establecidos del cartel, como si fuera una sola siendo responsables solidariamente como un todo.

Para efectos de admisibilidad y/o evaluación únicamente se tomará la información o documentación que corresponda a quien brindará el servicio o actividad específica, sin que haya duplicidades, en la oferta se debe especificar claramente cuál o cuáles de las empresas del consorcio brindará el servicio, y específicamente en qué aspectos; esto con la finalidad de verificar la experiencia requerida o los requisitos solicitados.

Importante: Las empresas participantes solo pueden participar en (1) un consorcio en el presente concurso.

- D. Confidencialidad en las Ofertas:** Toda información incluida y adjunta a la oferta debe ser pública; salvo que la parte interesada, así lo considere, en cuyo caso debe aportar en su plica la justificación respectiva. Caso contrario, la Administración en apego al Principios de Publicidad y Transparencia, queda facultada para hacer público cualquier información y/o documento en esa condición, una vez concretada la apertura del proceso. Lo anterior, al amparo de lo que establece el artículo N°11 y 204 Reglamento de Contratación Administrativa del Instituto del Café de Costa Rica

III. REQUISITOS PARA EL ADJUDICATARIO/CONTRATISTA:

- A. Especies fiscales y reintegro:** Para cumplir con la formalización de esta contratación, el contratista está obligado a aportar un equivalente al 0.25% (punto veinticinco por ciento) del monto adjudicado por concepto de especies fiscales o un entero de gobierno por el monto correspondiente. Al momento de aportar la colilla o entero de gobierno que respalde el pago por concepto de especies fiscales, ésta deberá indicar el número de procedimiento de contratación relacionado (al que corresponde). Adicionalmente, en cumplimiento de la directriz DGABCA-NC-12-2016 de la Dirección de Bienes y Contratación Administrativa del Ministerio de Hacienda y el oficio DGT-1072-2016 de la Dirección General de Tributación; deberá aportar por concepto de reintegro para la formalización contractual, la suma correspondiente al monto del contrato, según la siguiente tabla.

Cálculo de Timbres				Reintegro
De	¢0,00	a	¢25.000,00	¢20,00
De	¢25.001,00	a	¢75.000,00	¢25,00
De	¢75.001,00	a	¢100.000,00	¢31,25
De	¢100.001,00	a	¢250.000,00	¢62,50
De	¢250.001,00	a	¢500.000,00	¢125,00
De	¢500.001,00	a	¢1.000.000,00	¢153,25
De	¢1.000.001,00	a	¢1.500.000,00	¢312,50
De	¢1.500.001,00	a	En adelante	¢625,00

La cancelación pueden hacerla mediante la compra de las especies fiscales (timbres), o efectuando el pago en "Entero de Gobierno" en la oficina correspondiente, indicando el número de la contratación y el nombre del contratista.

- B. Impuesto sobre la renta** Cuando corresponda al adjudicatario, se le retendrá el 2% del total de pagos a efectuar, como adelanto del Impuesto sobre la renta, según Ley de Justicia Tributaria.
- C. Facturación electrónica:** El Contratista deberá indicar en su factura como mínimo la siguiente información:
1. Nombre y cédula jurídica o física según corresponda.
 2. Número del concurso, orden de compra.
 3. Referencia del bien o servicio adquirido.
 4. Cantidad de bienes y/o servicio.

5. Indicar precio unitario, IVA según corresponda y monto total.
6. El proveedor deberá facturar una vez entregado a satisfacción el bien o servicio contratado, de lo contrario el ICAFE no tramitará la factura.
7. En caso de requerirse realizarse un cambio en la factura, el plazo para el pago comenzará a regir a partir de la nueva facturación.
8. El plazo de pago corresponderá según lo establecido en el artículo 33 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
9. Si la factura presenta algún error, el plazo de pago se verá interrumpido hasta que se corrija el mismo. Es obligación del Adjudicado el mantenerse al día durante todo el periodo de la contratación con sus obligaciones de la seguridad social y tributarias. De determinarse al momento del trámite de pago que no está al día, se procederá a advertir al Adjudicado su condición y el pago se tramitará hasta que corrija dicha situación. El plazo de pago se verá interrumpido durante el periodo en que no esté en regla con la seguridad social o tributaria. El adjudicatario deberá tomar en cuenta lo contemplado en la Ley 9686.

Para este concurso, debe remitirse la factura al correo electrónico:
facturacontratacion@icafe.cr

IV. CONDICIONES PARA EL ADJUDICATARIO/CONTRATISTA

- A. Inicio de Contrato:** El plazo de ejecución de los contratos, se comunicará vía correo electrónico y se contabilizará a partir de la fecha que se indique en el aviso del "Inicio de contrato" o el día siguiente a la notificación de la orden de compra. La fecha será definida por la Unidad Solicitante y comunicada por la Unidad de Contratación Administrativa.
- B. Vigencia de la contratación: 06 meses,** una vez comunicada la orden de compra.
- C. Forma de Pago:** Un solo pago a 30 días naturales, después del recibido a satisfacción por parte de la Unidad Solicitante y la presentación de la factura en la Institución a través del correo electrónico. facturacontratacion@icafe.cr.

Si las facturas presentan algún error, el plazo de pago se verá interrumpido hasta que se corrija el mismo. Es obligación del Adjudicado el mantenerse al día durante todo el periodo de la contratación con sus obligaciones de la seguridad social y tributarias. De determinarse al momento del trámite de pago que no está al día, se procederá a advertir al Adjudicado su condición y el pago se tramitará hasta que corrija dicha situación. El plazo de pago se verá interrumpido durante el periodo en que no esté en regla con la seguridad social o tributaria. El adjudicatario deberá tomar en cuenta lo contemplado en la Ley 9686. En el caso de factura electrónica, la misma deberá ser remitida al correo electrónico: facturacontratacion@icafe.cr

La Orden de Compra se emitirá en DÓLARES de conformidad al monto señalado en la resolución de adjudicación, utilizando de referencia el tipo de cambio del día del acto de adjudicación. El pago se realizará en DÓLARES por el monto establecido en la Orden de Compra.

- D. Reajuste de precios:** Deberá tenerse presente que la estructura de los elementos que componen el precio varía de acuerdo con el tipo de servicio, suministro o arrendamiento de que se trate, más para efectos ilustrativos, puede partirse de una fórmula tipo general, como la que seguidamente se ofrece:

$$P = MO + I + GA + U$$

Donde:

- P = 100% referido al precio de cotización
 MO = porcentaje de costo de mano de obra del precio de cotización
 I = porcentaje de insumos del precio de cotización
 GA = porcentaje de gastos administrativos del precio de cotización
 U = porcentaje de utilidad del precio de cotización

Los elementos “MO”, “I” y “GA” se entenderán referidos sobre el precio cotizado originalmente en caso de no haberse dado ya una revisión, y sobre el último precio reajustado en caso de haberse producido anteriormente una revisión del precio.

De conformidad con la circular de la Contraloría General de República, publicada en La Gaceta No. 232 del 2 de diciembre de 1982 y el voto de la Sala Constitucional de la Corte Suprema de Justicia, No. 6432 de las 10:30 horas del 4 de setiembre de 1998, para la revisión del precio se aplicará la siguiente fórmula:

$$PV = PC \left(MO \left(\frac{iMOtm}{iMOtc} \right) + I \left(\frac{il ti}{il tc} \right) + GA \left(\frac{iGA tg}{iGA tc} \right) + U \right)$$

Donde:

- PV = Precio variado
 PC = Precio de cotización o último revisado
 MO = Porcentaje de costo de mano de obra del precio de cotización.
 iMO tm = Índice del costo de la mano de obra en el momento considerado para la variación
 iMO tc = Índice del costo de la mano de obra en el momento de la cotización o último revisado.
 I = Porcentaje de insumo del precio de cotización.
 il ti = Índice del costo de insumos en el momento considerado para la variación
 il tc = Índice del costo de insumos en el momento de la cotización o último revisado.
 iGA tg = Índice del costo de gastos administrativos en el momento considerado para la variación.
 iGA tc = Índice del costo de gastos administrativos en el momento de la cotización o último revisado.
 GA = Porcentaje de gastos administrativos del precio de cotización.
 U = Porcentaje de utilidad del precio de cotización.

Los índices a que hace referencia la fórmula anteriormente desarrollada deberán ser los más estrechamente vinculados con la actividad objeto de la contratación.

Índices de mercado que se utilizarán	
Mano de obra	Decreto semestral de salarios mínimos emitido por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.
Insumos	Índice General de Precios al Productor Industrial (IPP-MAN) con combustibles elaborado y publicado por el Banco Central de Costa Rica
Gastos administrativos	Índice General de Precios al Consumidor (IPC) renglón general elaborado por el Instituto de Estadísticas y Censos y publicado por el Banco Central de Costa Rica.

V. DISPOSICIONES

FINALES

- A. Medios autorizados para la recepción de ofertas:** Se recibirán ofertas de forma digital exclusivamente al correo electrónico ofertas@icafe.cr. Si la oferta se remite a otro correo electrónico que no es el señalado en el pliego cartelario, no se tomará en cuenta como una oferta válida. Si el oferente remite la oferta al correo oficial y además copia otro correo, se entenderá bajo la exclusiva responsabilidad del proponente, no acarreará ningún vicio y tampoco relevará a los funcionarios de su deber de confidencialidad y custodia antes de la apertura.
- B. Consultas y aclaraciones:** El oferente podrá remitir sus consultas/aclaraciones del objeto a contratar o sobre la presentación de ofertas, al correo electrónico ssanchez@icafe.cr o por medio de oficio a la Unidad de Contratación Administrativa del ICAFE en el Edificio Administrativo en San Pedro de Barva de Heredia, 400 metros al norte de la iglesia católica de San Pedro.
- C. Funcionario responsable del seguimiento y fiscalización de la contratación:** Esta Administración hace constar que el seguimiento, monitoreo y aprobación de especificaciones técnicas de esta compra, estará a cargo del **Mary Paz Jiménez Domínguez, Coordinadora de Oficina de Proyectos / María José Castillo Carmona, subdirectora Ejecutiva**, o a quien este designe.
- D. Monto estimado de contratación:** La estimación presupuestaria inicial para esta contratación es de: **\$17,995.00 sin IVA.**
- E. Todos los demás términos y condiciones según lo indicado en el Reglamento de Contratación Administrativa del Instituto del Café de Costa Rica publicado en el Alcance No. ALCANCE No. 293 A LA GACETA No. 265 del 04 de noviembre del 2020 y sus modificaciones.**

Atentamente,

APROBADO POR DIRECCIÓN EJECUTIVA (Únicamente es necesario 1 firma)		APROBADO POR	REVISADO POR	ELABORADO POR
			Lic. Daniel Josué Rojas Rojas	Licda. Stephanie Sánchez Esquivel
Ing. Gustavo Jiménez Elizondo Director Ejecutivo ICAFE	MSc. María José Castillo Carmona Subdirectora ICAFE	Ing. Mary Paz Jiménez Domínguez Coordinadora de Proyectos Dirección Ejecutiva	Jefatura Unidad Contratación Administrativa	Analista de Contratación Administrativa