



PLIEGO DE CARGOS
PARA LA
CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE
CAFETERÍA



MAYO 2015

La Autoridad del Canal de Panamá solicita ofertas para **CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA**

Servicios Requeridos y área donde se prestará:

Servicios propios de una cafetería el cual incluye el expendio de una amplia variedad de alimentos y bebidas, en el área destinada para cafetería en el sótano del Edificio de la Administración de la Autoridad del Canal de Panamá (ACP) y en el Complejo de Corozal, de la ACP. Durante el periodo del contrato se podrán añadir al contrato otras áreas de la ACP donde se requiera el servicio de cafetería y/o de catering.

El área de la cafetería del Edificio de la Administración está ubicada en el sótano y tiene un área de aproximadamente 400 m², que incluye una cocina, depósito, área de comedor techada y el área de cafetería en el Complejo de Corozal, está en el edificio N° 653, y tiene un área de aproximadamente 200 m², que incluye cocina, depósito y área de comedor.

En la cafetería del Edificio de la Administración no se podrá cocinar con equipos de gas y solo con equipos eléctricos que no generen emanaciones ni vapor. Se requiere que el concesionario lleve la comida ya cocinada y lista para servir, en la cocina del edificio de la Administración solo se podrán preparar comidas frías tales como ensaladas y emparedados o comidas calientes como emparedados a la plancha para alimentos similares que se puedan calentar con equipos eléctricos sin llama abierta. Ver detalles en el punto N°1 Alcance de la Concesión.

La cafetería de Corozal cuenta con el mobiliario de comedor y equipo de cocina básico en el sitio. El área de la cocina está habilitada para preparar y cocinar alimentos en general utilizando gas. EL CONCESIONARIO debe suministrar e instalar los equipos especializados y utensilios necesarios para las actividades de preparación de alimentos, conservación de insumos y alimentos y limpieza. Además de la operación del servicio de cafetería, EL CONCESIONARIO será responsable directo de la limpieza y mantenimiento diario básico del equipo dentro del área de la cafetería, además de las áreas de comedor interna y externa.

Se evaluará variedad, calidad y la lista de precios de venta de los alimentos y bebidas que presente el proponente para la vigencia de la concesión.

Este contrato se adjudicará al proponente que cumpla con los requisitos mínimos establecidos y cuya propuesta sea la de mejor valor conforme a los criterios de evaluación y adjudicación de este contrato.

El concesionario será responsable de realizar las adecuaciones a la infraestructura existente, necesarias para la operación del negocio y de presentar las pólizas para coberturas de riesgo establecidas en el pliego de cargos. La ACP se reserva el derecho de hacer las recomendaciones y requerimientos que considere necesarios.

La concesión del servicio se da sin cargo alguno para el concesionario. El concesionario es responsable por el pago de todos los costos que implique instalar y operar el servicio de cafetería, incluyendo impuestos, transporte, salarios, compras de insumos y equipo, prestaciones laborales, de su personal para el negocio u otros servicios requeridos para la operación del negocio.

El concesionario cumplirá con todos lo establecido por la Ley 45 (Sobre Protección al consumidor y Defensa de la Competencia y Otras Disposiciones) establecida por la Autoridad de Protección al Consumidor (ACODECO).

Definición del Mercado.

El Edificio de la Administración del Canal:

El edificio de la Administración del Canal está localizado en el área de Balboa, en el laboran aproximadamente 300 empleados de la ACP. El edificio es constantemente visitado por turistas y contratistas de la ACP.

El Complejo de Corozal:

El Complejo de Corozal está localizado en las instalaciones de la ACP en el sector de Corozal, en el mismo laboran entre 1,500 y 2,000 empleados de la ACP. Los empleados que laboran en Corozal en su mayoría, tienen horario de almuerzo de 30 minutos, por lo que el servicio de cafetería debe ser eficiente y confiable.

Área a concesionar:

Se incluyen en la concesión áreas en el Edificio N° 101 y en el edificio N° 653 del Complejo de Corozal. Durante el periodo del contrato se podrán añadir áreas operativas adicionales a las incluidas en este contrato de concesión. Será potestad del concesionario aceptar o no las nuevas áreas, de ser aceptadas se modificará el contrato para añadirlas.

PLIEGO DE CARGOS

CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA

PRIMERA PARTE I – PRESENTACIÓN DE PROPUESTA

AUTORIDAD DEL CANAL DE PANAMÁ

(ACP)

A. INSTRUCCIONES**1. GENERALES**

Licitación CCO-15-004		Fecha:	12 mayo de 2015	Sección (ACP)	FAFB-CB
Tipo de Licitación	<input type="checkbox"/> Licitación pública en base al precio más alto	ENVIE LA PROPUESTA A: Ver detalle en esta Sección página 4.			
	<input type="checkbox"/> Licitación negociada de precio más alto				
	<input checked="" type="checkbox"/> Licitación negociada de mejor valor				
	<input type="checkbox"/> Licitación pública en dos etapas				
Servicios a Concesionar	Concesión de los servicios de cafetería				
DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A CONCESIONAR					
1. Servicios requeridos en esta Concesión					
<p>Renglón N° 1: <u>Concesión del servicio de cafetería en el edificio N° 101, Edificio de la Administración:</u> El servicio es de cafetería que incluye expendio de variedad de alimentos y bebidas en el área de la cafetería ubicada en el sótano del edificio 101, denominado Edificio de la Administración de la ACP. La cafetería tiene un área de aproximadamente 400 mt2 que incluye el área de expendio de alimentos, área de comedor, área de cocina y equipo básico listado en Anexo N° 1 - INVENTARIO DE EQUIPO BÁSICO SUMINISTRADO POR LA ACP. Además, de la operación del servicio de cafetería dentro de un horario, el concesionario deberá mantener y operar en el área de la cafetería, máquinas de expendio de bebidas y snacks para suplir el servicio fuera del horario regular de operación de la cafetería. Se evaluará la lista de precios de venta de los alimentos y bebidas que presente el proponente, ver Anexo N° 2 – Lista de productos mínimos a ofertar y precios para cada año de vigencia de la concesión.</p>					
<p>Renglón N° 2: <u>Concesión del servicio de cafetería en el edificio N° 653, Complejo de Corozal Oeste:</u> El servicio de operar una cafetería ubicada en el edificio 653 dentro del Complejo de Corozal Oeste, cerca de la entrada de la garita principal. El servicio de cafetería incluye expendio de variedad de alimentos y bebidas para satisfacer las necesidades de los empleados de la Autoridad del Canal de Panamá (ACP) que laboran o acceden al Complejo de Instalaciones de Corozal Oeste. Además, de la operación del servicio de cafetería dentro de un horario, el concesionario deberá mantener y operar en el área de la cafetería y en la parte exterior frontal de ésta, en el área bajo techo, máquinas de expendio de bebidas y snacks para suplir el servicio fuera del horario regular de operación de la cafetería. La cafetería tiene un área cerrada de aproximadamente 200 m2. El área de cocina está habilitada para preparar y cocinar alimentos en general utilizando gas y tiene el equipo básico listado en el Anexo N° 1 - INVENTARIO DE EQUIPO BÁSICO SUMINISTRADO POR LA ACP. Se evaluará la lista de precios de venta de los alimentos y bebidas presentada por el proponente, ver Anexo N° 2 – Lista de productos mínimos a ofertar y precios para cada año de vigencia de la concesión.</p>					
<p><u>Solo se aceptarán propuestas que incluyan ambos renglones, no se aceptarán propuestas por uno solo de los renglones antes indicados.</u></p>					
<p>La ACP podrá incluir en este contrato otras localizaciones, propiedad de la ACP, donde se necesite el servicio de cafetería y/o catering de alimentos y bebidas. Si la propuesta es aceptada por el concesionario, se modificará el contrato para reflejar la nueva localización y el lineamiento de operación.</p>					
<p>El concesionario será responsable de realizar las adecuaciones a la infraestructura existente, necesarias para la operación del negocio y de presentar las coberturas de riesgo establecidas en el pliego de cargos.</p>					
<p>El concesionario será responsable del pago de las prestaciones laborales del personal para el negocio y de la contratación de los servicios de luz, teléfono fijo, internet u otros servicios requeridos para la operación</p>					

del negocio.

El concesionario cumplirá con todos los lineamientos establecidos por la Ley 45 (Sobre Protección al consumidor y Defensa de la Competencia y Otras Disposiciones) establecida por la Autoridad de Protección al Consumidor (ACODECO).

Moneda Oficial

Sólo los precios de las bebidas y alimentos ofrecidos en Balboas (B/.) o en Dólares Estadounidenses (US\$) serán considerados para la adjudicación.

PROPUESTA

Presentación de las Propuestas

- 1 La propuesta será presentada en un sobre sellado que contendrá la documentación solicitada para validar que el proponente que presenta la propuesta cumple con los requisitos mínimos para calificar.
- 2 El proponente deberá presentar su propuesta, en dos (2) ejemplares, un original y una copia. Todos los ejemplares deberán estar firmados de puño y letra por quien ostenta la representación legal de la persona jurídica o la persona formalmente autorizada por la Junta Directiva de la compañía o persona jurídica para ostentar dicha representación.
- 3 El sobre cerrado que contiene la propuesta se presentará con la siguiente información:
 - a. Nombre del proponente: (empresa o persona natural)
 - b. Autoridad del Canal de Panamá.
 - c. Licitación No.CCO-15-004
 - d. Fecha: 21 de mayo, Hora: se reciben paquetes hasta las 10:00 a.m., Edificio 710, planta baja, Balboa.
 - e.

Reunión de homologación y visita de inspección al área a concesionar

Los interesados están invitados a participar en una reunión de homologación que incluirá una visita a las áreas por concesionar. En esta reunión los asistentes tendrán la oportunidad de formular preguntas y recibir aclaración verbal sobre cualquier aspecto del pliego de cargos.

La visita se realizará el día 18 de mayo de del 2015 a las 10:00 am. Para coordinar la misma, deberán comunicarse con la señora Ariadna Perdomo al teléfono 272-1855, correo: aperdomo@pancanal.com.

Periodo de Consultas

Los proponentes que deseen alguna explicación o información sobre el pliego de cargos, deberán solicitarlo por escrito antes del 21 de mayo de 2015 para permitir que las respuestas puedan distribuirse a todos los participantes antes de la apertura de las propuestas. Luego de esta fecha, no se aceptarán consultas o solicitudes de información.

Los proponentes podrán enviar sus interrogantes relacionadas al pliego de cargos, especificaciones y/o planos, por escrito, a la siguiente dirección electrónica:

Correo Electrónico: APerdomo@pancanal.com

Entrega de Propuesta

Las propuestas deberán ser entregadas con atención al señor Francisco Miguez, Oficial de Contrataciones, en la planta baja del Edificio N° 710, Balboa. La fecha y hora límite para recibo de propuestas es hasta el 21 de mayo las 10 a.m. del día de 2015.

B. INFORMACIÓN Y DOCUMENTOS QUE DEBERÁ PRESENTAR EL PROPONENTE EN EL SOBRE

SOBRE SELLADO:

El sobre debe estar sellado y debe contar con la etiqueta que indique:

- Nombre del Proponente:_____ (empresa o persona natural)
- N° Licitación
- Lugar: planta baja del Edificio 710, Balboa
- Fecha: 21 de mayo de 2015
- Hora: se reciben paquetes hasta las 10:00 a.m.

El sobre debe contener la siguiente información:

1. Carta de Aceptación de la Propuesta (Ver el formato en la siguiente sección).
2. Carta donde indique la siguiente información: Nombre, dirección y teléfono del proponente; de ser persona jurídica, el nombre de los integrantes de la junta directiva; Nombre completo y copia de cédula o pasaporte de la persona natural o el (los) representante(s) legal(es) del consorcio o sociedad. Incluir copia de la cédula o pasaporte del proponente y de cada uno de los miembros de la Junta Directiva.
3. Copia del pacto social o documento que establezca la constitución de la sociedad, o del consorcio.
4. Certificación de la sociedad por el Registro Público, y el poder general o especial, del firmante como Representante Legal, en caso de existir uno.
5. Copia del Aviso de Operación emitido por el Ministerio de Comercio o por la autoridad competente en el país de origen donde opere el proponente.
6. Carta de certificación de proveedor y/o proveedores, la misma debe incluir la siguiente información: nombre (s), dirección (es) y teléfonos del proveedor (es) de la materia prima principal (café) para la operación del negocio.
7. Mínimo dos cartas de referencia para validar los años de experiencia en la operación de negocio de cafetería y/o restaurante y/o catering. La carta debe incluir el nombre, dirección, cargo, correo electrónico y teléfonos de la persona responsable por proveer la información. Si es una persona natural el proponente deberá suministrar carta de referencia que validen la experiencia correspondiente a los últimos tres (3) años.
8. Plan de operación propuesto para la administración del servicio solicitado en el presente pliego de cargos. El plan de operación debe listar los recursos a utilizar para ofrecer el servicio, ejemplo: equipos, transporte que será utilizado para movilizar al personal y los alimentos preparados que vaya a vender en la cafetería del Edificio de la Administración en Balboa; detallar el tipo de comida y bebidas que se venderá (completar formulario correspondiente de

este pliego); detallar la estrategia de promoción, días especiales y cualquier otro tipo de estrategia de mercadeo.

9. Carta de institución bancaria que informe sobre la solvencia económica o recursos económicos, ya sean propios o en línea de crédito bancaria, con que cuenta el proponente. Se requiere solvencia mínima de DIEZ MIL BALBOAS CON 00/100 (B/.10,000.00).

C. FORMATOS DE PROPUESTA: CARTA DE ACEPTACIÓN Y OFERTA DE PRECIO

1. CARTA DE ACEPTACIÓN DE LOS TERMINOS DEL PLIEGO DE CARGOS

Señor Francisco Miguez
Vicepresidente ejecutivo de
Administración y Finanzas
Autoridad del Canal de Panamá

Ref: Presentación de propuesta para la concesión de Servicio de Cafetería, cuyo pliego de cargo se identifica bajo la licitación CCO-15-004.

Señor Miguez:

Yo, (nombre y generales si el proponente es persona natural), o (nombre de la empresa, si el proponente es persona jurídica y sus generales y las de su representante legal)) o (nombre del consorcio y sus generales de ser el proponente un consorcio accidental indicando las empresas que lo componen, los representantes legales de estas e identificación de la empresa líder del consorcio) por este medio declaramos que aceptamos, sin reserva alguna, todos los términos y condiciones del pliego de cargos y sus enmiendas, identificadas bajo la licitación CCO-15-004, y nos obligamos (de forma solidaria si se trata de un consorcio) a cumplir con los mismos, y conforme a dichos términos, presentamos a continuación, nuestra propuesta para la licitación de la referencia.

Adjunto encontrará copias autenticadas de la documentación que acredita la experiencia de nuestra empresa (o persona natural) (o del consorcio) y el cumplimiento de los requisitos que exige el pliego de cargos para calificar, así como la documentación de vigencia y representación legal de la empresa (si es una persona jurídica) (o de las empresas que conforman el consorcio), debidamente autenticada.

Nombre de la persona natural o
Representante Legal de la persona jurídica (Nombre de la empresa)

PLIEGO DE CARGOS
CONSECIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA

**SEGUNDA PARTE II – ESPECIFICACIONES, TÉRMINOS Y
CONDICIONES**

AUTORIDAD DEL CANAL DE PANAMÁ
(ACP)

A. GENERALES DE LA CONCESIÓN

1. Alcance de la Concesión

El concesionario debe proveer un servicio de venta de comidas y bebidas con estándares de calidad, atención, servicio y rapidez equivalentes a la ofrecida por los restaurantes de franquicia internacional estándar. Se espera un nivel de servicio ágil, el despacho de los pedidos no debe demorar más de 5 minutos. El servicio debe ser expedito, ininterrumpido, higiénico y cordial a los más altos estándares de atención al cliente de la industria de hospitalidad y en condiciones de salubridad que cumplan con la normativa del Ministerio de Salud.

El servicio consiste en ofrecer dos tipos de servicio: (1) Servicio de venta de comida y bebidas en horario de operación con atención personal de la cafetería, (2) servicio de venta de alimentos ligeros y bebidas mediante máquinas expendedoras las 24 horas del día.

En la cafetería del edificio de la Administración, no se podrán cocinar alimentos cuya preparación emita vapores, humos, partículas, olores o gases. Los alimentos de este tipo podrán ser preparados y cocinados en la cafetería de Corozal o en otra instalación del concesionario y transportados a la cafetería del edificio de la Administración para su venta. El concesionario podrá preparar o calentar comida en el sitio de la concesión utilizando hornos de micro ondas u otro dispositivo eléctrico siempre y cuando no se produzcan gases, grasa, humos, olores, partículas, vapores o emanaciones, entre las comidas que podrá preparar están los emparedados y las comidas frías como ensaladas y emparedados fríos.

En la cafetería de Corozal, el concesionario podrá preparar alimentos y cocinarlos en estufas de gas y en hornos que involucren llama abierta o que emitan vapores, humos, partículas, olores o gases debido a que cuenta con equipos que permiten su evacuación del edificio y cumplen con la normativa de seguridad e higiene exigidas.

EL CONCESIONARIO deberá suministrar: vajilla, vasos, copas, tazas, platos, cubiertos, servilletas, carrizos, envases desechables, floreros, bandejas, electrodomésticos, manteles, equipo de esterilización, envases, tanques para disposición de la basura y demás utensilios necesarios para la operación adecuada de las cafeterías. Los alimentos que se sirvan para ser ingeridos dentro del comedor de la cafetería deberán ser servidos en platos de loza, vasos de vidrio y con cubiertos de metal. Los alimentos que se sirvan para llevar podrán ser servidos en envases y cubiertos plásticos desechables. Deberán ofrecerse servilletas con cada entrega de alimentos. .

LA ACP no reemplazará los equipos de cocina de su propiedad que se dañen, ello correrá por cuenta del concesionario, quien podrá llevarse a la terminación de este contrato, todos los equipos que él hubiere llevado al área concesionada que no sean propiedad de LA ACP.

Servicio de comida y bebida en las horas de desayunos y almuerzos:

Los empleados de LA ACP usualmente tienen dos periodos donde el uso de la cafetería es más intenso: (1) Desayuno en la mañana justo antes de la hora de entrar a sus labores y (2) al mediodía a la hora del almuerzo.

El concesionario debe tener como mínimo tres personas de servicio en cada cafetería en las siguientes operaciones:

- (1) Una persona que cobra. La persona encargada de la caja o del cobro debe ser experimentada en esta tarea para cumplir con el tiempo requerido de despacho por cliente. Esta persona no debe en ninguna situación, verse involucrada en la manipulación, preparación o servicio al público de alimentos y de bebidas. El objetivo es que el servicio de cobro sea lo más expedito posible y que no sea interrumpido por que la persona encargada de cobrar atiende otras funciones.

Dos personas de funciones múltiples. Encargados de la preparación de alimentos dentro de la cocina y de servir a los comensales. Esta persona además tendrá la responsabilidad de la limpieza del área de cocina, limpieza de los microondas localizados en el área del comedor y responsable de la limpieza diaria del área del comedor.

El CONCESIONARIO, debe emplear al menos una persona adicional cuya función será supervisar al personal de ambas cafeterías, manejo de los recursos y proveer los insumos y asegurarse de la calidad de los alimentos y del servicio y asegurarse que se mantiene abastecido ininterrumpidamente de todos los insumos necesarios. Es potestad del concesionario si desea asignar un supervisor por área.

El CONCESIONARIO deberá mantener un inventario de insumos que permitan que exista disponible la oferta de alimentos durante todo el horario en que cada cafetería debe estar abierta a los clientes conforme este contrato.

EL CONCESIONARIO es responsable de que la caja registradora mantenga suficiente dinero en efectivo y en monedas para poder operar y dar el servicio apropiado y expedito a los clientes.

Variedad mínima de la oferta de alimentos para la venta en las cafeterías con atención personal:

Desayunos:

- Frutas naturales empacadas individualmente o variadas en envases de Cereales secos y cremas tales como de avena, plátano y de maíz
- Panes frescos o tostados: tales como blanco de molde, integral de molde, moña y francés.
- Frituras tales como tortillas fritas y asadas, patacones, empanadas horneadas o asadas, salchichas, otros embutidos
- Emparedados fríos y calientes tales como de queso mozzarella, jamón, peperoni, pavo y de huevo, entre otros
- Hamburguesas
- Pancakes, waffles con sirope
- Huevos en varias modalidades tales como: hervidos, fritos, revueltos, omelette y torta de huevo, entre otros

Almuerzos:

En General la comida debe ser preparada con ingredientes de la mejor calidad orientados a una comida baja en grasa, sin grasas trans, preparadas con aceites vegetales nuevos y con ingredientes de la más alta calidad.

- Carnes rojas y blancas: ¼ de pollo, bistec deshuesado, chuleta de res o puerco (fresca o ahumada), pernil, costillita de puerco, filete de corvina, mariscos varios.
- Acompañamientos: arroz blanco, puré de papa, otoo, yuca, zapallo o plátano.
- Ensaladas: verde (lechugas variadas, tomate, cebolla), ensalada de papas, vegetales hervidos o de pastas
- Ensaladas empacadas en envase de tres o cinco tazas con mínimo de cinco ingredientes para la porción de tres tazas y ocho ingredientes para la porción de cinco tazas. Se sugiere ofrecer ingredientes como: pollo, jamón, tuna, lechuga romana, tomate, repollo, maíz, crotones, zanahoria, espárragos blancos, espárragos verdes, aceitunas, pepinillos de encurtido, pepino fresco, hongos, palmito, apio y ajíes morrones.
- Aderezos: vinagreta y dos opciones más, Ej. Ranch, Thousand Island
- Menestras: frijoles chiricanos, porotos y lentejas
- Sopas: sopa de pollo, sancocho, pata, lentejas
- Emparedados: fríos preparados o calientes, tales como: pollo, pernil, peperoni, queso mozzarella, hamburguesa de carne o de pollo. Los panes pueden ser francés, molde o moña.

Los platos de comida ofertados en el periodo de almuerzo deberán incluir como mínimo cuatro guarniciones, ejemplo: arroz, menestras, plátano en alguna de sus formas (al horno, patacones, tajadas, plátano en tentación), ensalada verde, ensalada de coditos u otros.

EL CONCESIONARIO debe ofrecer la opción de venta individual de las carnes y guarniciones.

En la cafetería del edificio de la Administración, los emparedados deberán calentarse en un horno eléctrico que no emita vapores u olores que se esparzan por la cafetería. No se podrá usar un grill o plancha de gas.

• **Bebidas:**

Todas las bebidas tanto frías como calientes que se sirven en vaso o tazas deben ofrecerse en tamaños de 6 onzas y 8 onzas. Se debe ofrecer leche sin lactosa, leche entera y leche descremada para acompañar el café y el té y los cereales. También se debe vender:

- Chichas de frutas naturales: tales como: como naranjilla, papaya, mango, limonada o chicha de fresca avena, entre otras. El concesionario puede instalar fuentes de chichas.
- Café / té: negro, con leche, capuchino, té negro, manzanilla, canela, limón y otras variedades

- Sodas: dieta, sodas blancas y sodas cola de las dos marcas líderes de mercado (Coca Cola y Pepsi Cola) en todas sus variedades que podrán ser vendidas en botella, en lata o a través de fuentes de expendio de sodas durante las horas que labore la cafetería.
- Otros: tales como, pero no limitados a chocolate caliente, jugos enlatados light y regulares, yogurt líquido, te frío, agua de pipa, leche, leche de sabores y refrescos.

En el caso que las sodas no se vendan frías en algún momento, el concesionario deberá proveer vasos desechables con hielo tapa y carrizo. El costo de los vasos, hielo carrizos y tapas debe estar incluido dentro del precio de la bebida y no debe haber un precio diferente para las bebidas frías o calientes.

- **Postres:** Dulces, helados, pastelería variada y bocadillos empacados (snacks) tales como galletas Pascual, galletas Nabisco, doritos, cheetos, chocolates, chicles, otros.
- **Otros productos complementarios:** EL CONCESIONARIO podrá vender en la cafetería otros productos complementarios, tales como medicinas que se vendan sin receta médica y alimentos empacados entre otros. La ACP podrá exigirle al concesionario que remueva de la venta cualquier producto complementario que considere inapropiado.

Alimentos y bebidas servidos mediante máquinas expendedoras

EL CONCESIONARIO debe proveer y administrar en el área de la cafetería máquinas de expendio de bebidas y alimentos. El objetivo es que esas máquinas provean la más amplia variedad de bebidas y alimentos que hagan posible para atender la demanda de los clientes, tanto durante el periodo en que la cafetería ofrece atención personal como en los periodos en que la cafetería permanece cerrada y sin atención personal. Estas máquinas expendedoras deben ofrecer como mínimo sodas en lata de las dos marcas líderes del mercado (Coca Cola y Pepsi Cola) e incluir las de dieta o de menos calorías. Además deberá mantener máquinas expendedoras de jugos entre ellos bajos en calorías y te frío y caliente y máquinas expendedoras de alimentos empacados que incluyan pero no se limiten a galletas, dulces, chocolates y otros snacks de las marcas líderes del mercado tales como pero no limitados a (Pascual y Nabisco). El concesionario podrá colocar máquinas expendedoras de emparedados u otros alimentos fríos como yogurt, gelatina, ensaladas, y otros.

EL CONCESIONARIO será el responsable de que tales máquinas expendedoras de alimentos operen en forma ininterrumpida y estén siempre abastecidas de producto. Las máquinas expendedoras de comida y bebidas no podrán estar fuera de servicio por falta de insumos (café, vasitos, etc.) o por caducidad de los productos (fecha de expiración vencida). El incurrir en más de tres ocasiones en un año en quedarse sin inventario de alimentos en venta mediante máquinas de expendio o con los productos vencidos, será causal para la terminación anticipada del contrato.

EL CONCESIONARIO será responsable de atender a los clientes de estas máquinas cuando éstas no operen adecuadamente y fallen en brindar el producto comprado. Cuando sea pertinente, EL CONCESIONARIO, durante horas de trabajo deberá reponer a los clientes

cualquier dinero que hubiese sido cobrado por las máquinas en los casos en que no hubiesen dispensado el producto pagado.

Las maquinas deberán poder cobrar mediante monedas y billetes de dólar, dando los cambios respectivos. Es responsabilidad del EL CONCESIONARIO mantener las máquinas expendedoras con suficiente monedas para dar el cambio a los clientes.

2. Definición del Mercado

Los clientes principales del servicio a concesionar son los colaboradores de LA ACP que trabajan en oficinas ubicadas en Balboa y en el Complejo de Corozal Oeste, además otros visitantes que incluyen contratistas y público en general. No se garantiza un mínimo de clientes, ni exclusividad del servicio.

En el edificio de la administración laboran aproximadamente 300 empleados, cuyo horario nominal es de 7:15 a.m. – 4:15 p.m. y horario de almuerzo es de una (1) hora de 11: 45 a 12:45 p.m. Cercano al Edificio existen otras opciones de lugares para almorzar ubicados en las áreas de Balboa, Albrook, Amador y El Dorado y el concesionario deberá presentar una oferta de alimentos, bebidas y servicio competitivo y a precios atractivos.

La cafetería de Corozal es la única dentro de dicho complejo de instalaciones, y en el mismo laboran entre 1,500 y 2,000 colaboradores, aproximadamente el 40% de ellos es considerado personal de campo o de nivel técnico. En algunas de las oficinas del Complejo de Corozal, el tiempo de almuerzo es de treinta (30) minutos lo que limita a los colaboradores a tomar almuerzo fuera del complejo, en esta área también hay secciones con personal que labora turnos rotativos, de manera que siempre se encuentra personal de ellas laborando, tales como los pasacables, operadores de lanchas, conductores y guardias de seguridad.

En varias instalaciones del complejo de oficinas de Corozal Oeste, operan máquinas de expendio de bebidas y snacks.

3. Precios

Los precios de los productos que se vendan en la cafetería deben ser los ofertados en la propuesta con la cual fue adjudicado el contrato a EL CONCESIONARIO, los mismos deben ser competitivos con los ofrecidos en los establecimientos próximos al Edificio de la Administración del Canal en el área de Balboa, Albrook, Amador como por ejemplo en los establecimientos de comida rápida en Albrook Mall, en la Terminal Nacional de Transporte, entre otros.

EL CONCESIONARIO es responsable de mantener la relación precio / cantidad de las comidas y bebidas similar a las cafeterías y establecimientos de comida que operan como franquicias internacionales en lugares aledaños a los sitios de la concesión. EL CONCESIONARIO, debe mantener durante el tiempo de la concesión, los precios ofertados en su propuesta y listados en el Anexo N°2 - LISTADO DE PRODUCTOS MÍNIMOS A OFERTAR PRECIOS PARA CADA AÑO DE VIGENCIA DE LA CONCESIÓN. Las modificaciones de los precios de los alimentos y bebidas y otros productos, requiere autorización previa del oficial de contrataciones. Este

podrá aprobar los aumentos solicitados siempre que el incremento de los precios no exceda el porcentaje de la inflación que haya afectado los costos de los insumos en el mercado nacional y los costos de la mano de obra requeridos para brindar el servicio durante el tiempo transcurrido de la vigencia del contrato hasta la solicitud del aumento de los precios. Hacer aumento de precios en los productos listados durante la vigencia del contrato, sin la autorización del oficial de contrataciones, será causal inmediato para la terminación o cancelación adelantada del contrato por causa imputable al CONCESIONARIO. El listado de precios es un factor determinante en los criterios de evaluación a través del cual se adjudicó la concesión.

4. Horario

EL CONCESIONARIO deberá dar en las dos cafeterías, el servicio de la cafetería con atención personal de lunes a viernes durante los días laborales de la ACP. El horario mínimo de atención al público será de: 7:00 a.m. a 3:00 p.m. El concesionario podrá operar en horas adicionales si así lo considera conveniente. Cualquier cambio en el horario de operación deberá ser solicitado por EL CONCESIONARIO con un mínimo de cinco (5) días laborables de anticipación, y coordinado y aprobado por LA ACP, a través del Representante del Oficial de Contrataciones (ROC).

5. Descripción de las instalaciones

Renglón N° 1: Concesión del servicio de cafetería en el edificio N° 101, Edificio de la Administración:

El área de cafetería es de 400 mt² aproximados, ubicada en el sótano del Edificio de la Administración, y distribuida de la siguiente manera: cocina, área de expendio de alimentos y comedor. Ver Anexo N°3 – Dibujos de las áreas a concesionar.

El local tiene aire acondicionado central, sistemas de drenaje, conductos para extracción y retorno de aire, sistemas de alarmas contra incendio, pisos de cerámica, cielorraso, lámparas fluorescentes. La ACP proveerá libre de costo, el uso del área de la cafetería, el suministro de electricidad, agua potable, sistemas de drenaje, cielorraso, aire acondicionado central y lámparas fluorescentes del mismo.

Renglón N° 2: Concesión del servicio de cafetería en el edificio N° 653, Complejo de Corozal Oeste:

El área tiene aproximadamente 200 m², la cual incluye cocina, área de expendio de alimentos, comedor. Este local está compuesto de una estructura con paredes de mampostería, piso de concreto con acabado de baldosa, cielorraso suspendido y de yeso con iluminación fluorescente. Ver Anexo N°3 – Dibujos de las áreas a concesionar.

El local cuenta con aire acondicionado, agua, sistema de drenaje, cielo Razo, lámparas fluorescentes, campana de extracción de aire y vapores, especial para cocinas industriales. La ACP proveerá libre de costo, el uso del área de la cafetería y de la parte exterior frontal de ésta bajo techo y el área abierta limitada por los estacionamientos, el suministro de electricidad, agua potable, sistemas de drenaje, cielorraso y lámparas fluorescentes a estas áreas.

6. Equipo, decoración y ambientación

La concesión del servicio de cafetería incluye algún equipo básico de cocina, iluminación y mobiliario de mesas y sillas.

Renglón N°. 1: Equipo de cocina de la ACP incluido en la concesión del servicio de cafetería en el Edificio de la Administración:

- (1) Máquina para hacer hielo
- (2) Congeladores comerciales
- (1) Refrigerador comercial

Renglón N°. 2: Equipo de cocina de la ACP incluido en la concesión del servicio de cafetería en el Complejo de Corozal Oeste:

- (1) Estufa a gas de 3 quemadores de uso comercial
- (1) Plancha a gas de mesa
- (1) Horno a gas con puerta de vidrio
- (1) Base/mesa para horno de acero inoxidable
- (1) Campana en acero inoxidable, con recolectora de grasa y extractor
- (1) Sistema de extinción de incendio

EL CONCESIONARIO podrá suministrar todos los elementos adicionales necesarios para complementar la ambientación de área concesionada. En caso de que EL CONCESIONARIO quiera hacer decoraciones al área, deberá presentar para la aprobación de la ACP un bosquejo de la decoración propuesta, si la ACP aprueba la decoración, el concesionario deberá anunciar a la ACP con quince (15) días laborables de anticipación al inicio de los trabajos.

7. Personal

Será responsabilidad de EL CONCESIONARIO contratar y capacitar el personal necesario para ejecutar de manera satisfactoria, esta concesión, y asegurarse que éstos cumplan con la identificación y los permisos requeridos por las Autoridades del Ministerio de Salud y de LA ACP.

EL CONCESIONARIO escogerá su personal, pagará las planillas, los salarios y demás prestaciones laborales de su personal que labore en las áreas en concesión, así como establecerá las reglamentaciones internas que a bien tenga y que garanticen un servicio de buena calidad. Sin embargo, LA ACP podrá restringir unilateralmente la entrada a sus instalaciones si estima que cualquier empleado de EL CONCESIONARIO o contratista o suplidor de éste que no cumpla con las normas de seguridad o reglamentarias impuestas por LA ACP, o por cualquier otro motivo.

LA ACP estará liberada del pago de cualquiera de las prestaciones laborales que surjan de la operación de la presente concesión, las cuales son de responsabilidad exclusiva de EL CONCESIONARIO. Así mismo, LA ACP queda relevada de cualquier responsabilidad por causa de cierre del establecimiento por parte de las autoridades públicas o privadas, o por razones no imputables a LA ACP.

8. Responsabilidad del concesionario

EL CONCESIONARIO no debe interferir con la operación de la ACP.

EL CONCESIONARIO debe:

- Emplear suficiente personal, como mínimo la cantidad de personas mencionadas en el punto A de este pliego.
- Ser responsable por el pago las prestaciones laborales del personal contratado.
- Proveer personal capacitado en servicio de cafeterías, la persona encargada de la caja debe tener experiencia en esta área.
- Proveer uniformes a sus empleados los que deberán ser usados en todo momento dentro de las instalaciones de la cafetería cuando estén en servicio. El concesionario no permitirá atención con personal que no use el uniforme.
- El personal que manipule alimentos deberá tener el respectivo carnet de salud emitido por el Ministerio de Salud.
- Obtener y mantener los seguros descritos más adelante;
- Cumplir con los demás requisitos del contrato.

EL CONCESIONARIO deberá colocar el menú diario cerca del mostrador de servicio o en el espacio designado para ello y tener a la vista el listado de precios de todos los productos disponibles para la venta.

9. Calidad

EL CONCESIONARIO debe brindar productos y comidas de calidad. Para este propósito el concesionario se obliga a presentar a LA ACP el menú propuesto para el servicio de cafetería, para cada una de las dos cafeterías cuya operación se licita y sus precios respectivos como parte de la propuesta para participar en la concesión.

LA ACP podrá realizar pruebas aleatorias para comprobar la calidad de la comida. De comprobarse que la calidad de los alimentos no es aceptable, se le comunicará por escrito para que corrija dicha situación, y se realizará inspecciones en los siguientes días para comprobar que se haya corregido la calidad de la comida. De no corregirse dentro de un término de una semana, será causal de terminación de la concesión, al igual que la recurrencia de esta situación en más de dos ocasiones en un año.

10. Promoción

La promoción del servicio de cafetería estará a cargo del CONCESIONARIO y deberá ser coordinada con la ACP con cinco (5) días hábiles de anticipación antes de su publicación. La publicidad podrá ser en forma de volantes, correos electrónicos, anuncios en tableros, entre otros.

EL CONCESIONARIO puede ofrecer promociones variadas que no se limitan a, pero pueden incluir, menús especiales y ofertas para los clientes frecuentes. La publicidad puede ser en forma de volantes, ACP INFO, anuncios en tableros, entre otros.

11. Acceso al Área

LA ACP se reserva el derecho de libre acceso al área de uso exclusivo del CONCESIONARIO con el propósito específico de verificar el cumplimiento de los términos de este contrato y la administración, operación y mantenimiento eficiente del sitio de acuerdo a los requisitos establecidos.

El área de la cafetería en el Edificio de la Administración es de acceso público. La cafetería se regirá de acuerdo a la Ley No.16 del 10 de abril de 2002, que regula el derecho de admisión en los establecimientos públicos y dicta medidas para evitar la discriminación. Por lo tanto, el concesionario acuerda que ninguna persona será sujeta a discriminación o excluida, por razones de raza, color o nacionalidad de participar en cualquier actividad que se lleve a cabo en el sitio.

El área de la cafetería de Corozal es de libre acceso para todo aquel que se encuentre o se le autorice el acceso al complejo de Corozal. La cafetería se regirá de acuerdo a la Ley No.16 del 10 de abril de 2002, que regula el derecho de admisión en los establecimientos públicos y dicta medidas para evitar la discriminación. Por lo tanto, el concesionario acuerda que ninguna persona será sujeta a discriminación o excluida, por razones de raza, color o nacionalidad de participar en cualquier actividad que se lleve a cabo en el sitio.

En la cafetería del edificio de la Administración, los alimentos y las provisiones deberán ser entregados utilizando la puerta de servicio del edificio y se podrán recibir a partir de las 6:00 a.m. hasta las 4:15 p.m. El acceso deberá coordinarse con el guardia de seguridad de turno.

En la cafetería de Corozal los alimentos y demás suministros podrán entregarse a partir de las 6:00 a.m. hasta las 3:00 p.m. y el acceso de sus suplidores deberá coordinarse con el guardia de seguridad de turno de la garita del complejo.

12. Acceso del personal del concesionario

Autorización para ingresar a las instalaciones: La documentación de los empleados del concesionario que necesiten ingresar al área de trabajo del concesionario será procesada para obtener el permiso de acceso a ésta.

Durante la vigencia del contrato, el concesionario será responsable por el personal a quien se le haya emitido identificaciones y se asegurará que no circulen por áreas fuera de la cafetería o sus áreas de acceso y servicio. El personal del concesionario que no sea panameño deberá tener autorización legal para trabajar en la República de Panamá y sus permisos de salud para expendio de alimentos vigentes. El Oficial de Contrataciones podrá exigir, y EL CONCESIONARIO deberá acatar, la remoción del área de trabajo de cualquier empleado que se encuentre relacionado con situaciones o manejos que afecten la seguridad o salubridad de cualquier instalación de la ACP.

Lista de personal de EL CONCESIONARIO y pases para ingresar a las instalaciones:

- Lista de personal: EL CONCESIONARIO presentará al Oficial de Contrataciones, por lo menos cinco días calendarios después de firmado el contrato, la lista de empleados que trabajarán bajo el mismo. La lista incluirá la siguiente información: nombre completo del empleado, número de cédula, y oficio que desempeñará en el contrato.
- Confección del pase: Los empleados de EL CONCESIONARIO autorizados para ingresar al área de trabajo se dirigirán al Edificio 706, Centro de Adiestramiento Ascanio Arosemena (antiguo Balboa High School), salón 202, para tomarse la foto y obtener la identificación correspondiente.
- Uso del pase: Los empleados de EL CONCESIONARIO utilizarán estos pases de identificación en todo momento durante su permanencia en instalaciones de la ACP. El personal de EL CONCESIONARIO que no cuente con los pases requeridos, no podrá ingresar a las instalaciones de la ACP. EL CONCESIONARIO pagará B/.10.00 por cada pase solicitado para sus empleados, en caso de pérdida, LA ACP repondrá el pase a un costo de B/.10.00.
- Devolución del pase: EL CONCESIONARIO será responsable de devolver las identificaciones a LA ACP una vez culmine el contrato o se despida a el(los) empleado(s). LA ACP cobrará B/. 15.00 por cada identificación no devuelta al finalizar el contrato.

13. Prioridades de Uso de Instalaciones

En caso de que LA ACP requiera las instalaciones de la cafetería del edificio de la Administración para eventos especiales, éstos se realizarán con previo aviso a EL CONCESIONARIO. Si LA ACP tuviese que realizar un evento dentro del horario regular de la cafetería, LA ACP coordinará previamente con EL CONCESIONARIO su uso con un mínimo de un (1) día hábil de anticipación. Toda actividad que LA ACP realice dentro del horario regular se llevará a cabo en un espacio separado dentro del área de la cafetería. Esto de ninguna manera impedirá las actividades normales de atención a sus clientes por parte de EL CONCESIONARIO.

14. Mejoras y Remodelaciones a la Instalación

EL CONCESIONARIO deberá obtener autorización escrita de LA ACP antes de iniciar la instalación de alguna estructura permanente o semi-permanente, sistema de iluminación y otros aparatos en las instalaciones de cualquiera de las dos cafeterías.

El mantenimiento y reparación del área concesionada será responsabilidad de LA ACP.

A la terminación de este contrato, será decisión de LA ACP aceptar las mejoras que haya construido o instalado EL CONCESIONARIO en la cafetería, o solicitarle a éste que restaure el área de concesión a las condiciones originales.

En caso de que LA ACP acepte las mejoras, éstas pasarán a ser de su propiedad a la culminación de este contrato, sin costo alguno para LA ACP. De solicitar la devolución del local

en iguales condiciones a las entregadas, será responsabilidad de EL CONCESIONARIO el costo de la remoción de las mejoras y los trabajos que conlleve el restaurar el local a sus condiciones originales. De incumplir EL CONCESIONARIO con esta obligación, LA ACP podrá cobrar los costos de restaurar el local a sus condiciones originales, sin constituir esto una limitación a cualquier otro reclamo a que tenga derecho bajo la ley.

EL CONCESIONARIO no tendrá derecho a solicitar título constitutivo de dominio sobre las mejoras que construya en virtud de este contrato.

15. Mobiliario, Equipo y Utensilios

LA ACP proveerá el mobiliario de comedor y pondrá a disposición de EL CONCESIONARIO el equipo de cocina básico que se lista en el Anexo No. 1. Una vez estos equipos sufran algún desperfecto, será responsabilidad de EL CONCESIONARIO de repararlo o solicitar la remoción del mismo. LA ACP no reemplazará los equipos incluidos en el mencionado listado, con excepción de la máquina de hacer hielo, a la cual le dará el mantenimiento preventivo y reparación.

Se solicitará a EL CONCESIONARIO que acuse recibo del Anexo No. 1. EL CONCESIONARIO deberá ejercer cuidado razonable en el uso de las instalaciones, equipo y mobiliario y devolverlo en condiciones aceptables cuando termine la concesión. EL CONCESIONARIO no será responsable por el desgaste normal o deterioro más allá de su control. LA ACP se reserva el derecho de evaluar y determinar si el daño fue ocasionado por negligencia de EL CONCESIONARIO o por desgaste normal de las instalaciones, equipo y mobiliario.

En caso de que el concesionario requiera adicionar equipo, deberá solicitar a LA ACP una evaluación y aprobación para el uso del mismo con una anticipación de diez (10) días laborables.

LA ACP no reemplazará los equipos, ello correrá por cuenta de EL CONCESIONARIO, quien podrá llevarse a la terminación de este contrato, todos los equipos que este haya llevado al área concesionada que no sean propiedad de la ACP.

16. Salubridad y Sanidad

EL CONCESIONARIO deberá cumplir con todas las disposiciones de carácter sanitario dispuestas en el Decreto Número 382 del 24 de agosto de 1964 y sus actualizaciones al igual que con los requisitos de seguridad, sanitarios y ambientales exigidos por las normas de LA ACP, aplicables a las áreas de propiedad o bajo administración de LA ACP. Además, se ajustará a las normas del Codex Alimentarius de la FAO y los estándares NSF/ANSI relacionadas con el manejo y la preparación de alimentos, bebidas y equipos de servicio. Estas normas internacionales establecen requisitos mínimos de protección y salubridad en cuanto al diseño, la construcción y el comportamiento de los equipos y el personal que manipula los alimentos, y para los componentes relacionados al manejo de alimentos y bebidas. EL CONCESIONARIO será responsable de la administración, limpieza, seguridad y mantenimiento de los espacios dados en esta concesión, incluyendo la recolección y remoción de basura. La basura deberá ser dispuesta en bolsas plásticas con espesor de 10 milésimas

de pulgadas y colocadas en los recipientes ubicados en el área exterior del Edificio (para la cafetería del edificio de la Administración) y en el sitio indicado por el ROC (Representante del Oficial de Contratación) para la cafetería de Corozal, que luego serán recolectados por los camiones del Aseo Metropolitano. El horario de disposición de basura deberá ser coordinado con la ACP.

La ACP asume el pago por la recolección de basura por la Autoridad de Aseo.

17. Mantenimiento y limpieza

El mantenimiento mayor de las instalaciones, que comprende: ruptura de tuberías de agua o drenaje, reparaciones de techos y daños en el aire acondicionado serán responsabilidad de LA ACP. Igualmente, el mantenimiento y reparación rutinaria será responsabilidad de LA ACP, el cual incluye:

- Carpintería (cielorrasos suspendidos, goteras, y reparación o reemplazo de cerraduras y puertas)
- Electricidad: Reparación de accesorios como tomacorrientes y tuberías; reemplazo de lámparas, tubos fluorescentes y focos incandescentes; instalación, reparación y/o reemplazo de lámparas de emergencia e indicadores de salidas.
- Plomería: Reparación de grifos, lavamanos, tuberías, fuentes de agua, calentadores de agua y pruebas de calidad de agua.

EL CONCESIONARIO será responsable por la limpieza del área concesionada, equipos incluidos en cada una de las cafeterías, de las mesas y sillas, cocinas, el área de expendio de alimentos, la oficina y el depósito en el Edificio de la Administración. En el área de Corozal, EL CONCESIONARIO será responsable además de mantener limpia la acera que se encuentra frente al área concesionada.

El CONCESIONARIO es responsable de la limpieza de las áreas de las concesionadas y de los comedores utilizados para esta concesión. Estas áreas deberán estar libre de grasa y residuos de alimentos, para lo que deberán hacer como mínimo, limpieza diaria de toda el área y hacer una limpieza profunda y fumigación cada tres meses.

18. Seguridad

LA ACP proveerá el servicio de seguridad a las áreas concesionadas. El área concesionada es de acceso público, como se ha indicado en el literal J anterior, pero se regirá por las normas y los procedimientos de seguridad establecidas por la División de Protección del Canal, la División de Emergencias y Contingencias y la División de Seguridad Industrial.

Por restricciones de seguridad, EL CONCESIONARIO no podrá cocinar en la cafetería del edificio de la Administración alimentos cuya preparación emita vapores, humos, partículas, olores o gases. El concesionario podrá preparar o calentar comida en el sitio de la concesión utilizando hornos de micro ondas u otro dispositivo eléctrico siempre y cuando no se produzcan gases, grasa, humos, olores, partículas, vapores o emanaciones. Solamente se permitirán microondas, neveras, cafeteras, licuadoras, procesadores de alimentos, extractores de jugo, calentadores para pizzas y salchichas, y demás equipo que no produzca gases, grasa, humos, olores, partículas, vapores o emanaciones.

EL CONCESIONARIO se compromete a tomar las siguientes medidas de seguridad contra incendio en ambas cafeterías:

- Mantener en el lugar establecido por LA ACP los extintores de fuego recomendados por la División de Administración de Emergencias y Contingencias.
- Asegurar que se respete la ley que regula el no fumar en lugares públicos.
- Desconectar diariamente las cafeteras, estufas, hornos, microondas, calentadores y tostadoras, una vez cerrado el servicio de cocina.

19. Servicios Básicos y Facilidades Provistos por LA ACP

LA ACP proveerá libre de costo a EL CONCESIONARIO los servicios y facilidades que se listan a continuación:

- Área de cafetería
- Suministro de electricidad
- Suministro de agua potable
- Recolección de basura exterior
- Sistema de aire acondicionado central y su mantenimiento
- Conductos para la salida de humo, vapores y olores (en Corozal)
- Salidas de electricidad
- Mantenimiento y limpieza general de las áreas comunes de cada concesión, incluyen, comedor, pasillos, escaleras, ascensores y baños Seguridad de los predios las 24 horas
- Línea telefónica para llamadas locales
- Mobiliario y equipo listado en el Anexo No. 1

20. Permisos y Licencias

EL CONCESIONARIO se obliga a cumplir con las normas de la República de Panamá, y es el único responsable por cualquier incumplimiento de estas normas. EL CONCESIONARIO se obliga a mantener todas las licencias y autorizaciones requeridas por las leyes o los reglamentos aplicables a las actividades autorizadas a realizarse en el área concesionada.

B. INICIO DE LA CONCESIÓN

EL CONCESIONARIO deberá iniciar operaciones dentro de los siguientes diez (10) días hábiles contados a partir de la fecha de adjudicación de la concesión o de la entrega de cada local, lo que se dé después.

Asimismo se deberá instalar e iniciar la operación de las máquinas de expendio de bebidas y alimentos dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de la adjudicación de la concesión o de la entrega del local, lo que se dé después.

El no iniciar la operación de las cafeterías y la instalación de las máquinas en el período establecido será causal de dar por terminado el contrato antes de la fecha establecida.

C. FIANZA DE CUMPLIMIENTO Y SEGUROS

EL CONCESIONARIO presentará luego de la adjudicación y antes del inicio de operaciones, una garantía o fianza de cumplimiento que podrá consistir en un cheque de gerencia o cheque certificado pagadero a la ACP, por la suma de B/.10,000.00 o fianza de cumplimiento por igual monto.

EL CONCESIONARIO acuerda presentar dentro del término de cinco (5) días hábiles a partir de la fecha de aceptación de la adjudicación, un seguro de Responsabilidad Civil con un límite único combinado anual de Cien Mil Balboas (B/.100,000.00) pagadera a favor de la ACP.

La póliza de Responsabilidad Civil General deberá incluir las siguientes coberturas:

- Daños a los equipos, utensilios y mobiliarios (propiedad de la ACP) incluidos en la concesión
- Responsabilidad Civil Contractual
- Responsabilidad Civil Extracontractual (Predios laborales y Operaciones)
- Responsabilidad Civil Comprensiva (incluyendo suministro de alimentos y la carga/descarga de bienes fuera del área concesionada).
- Responsabilidad Civil por Incendio

La Póliza de Responsabilidad Civil deberá indicar que:

- La ACP es un asegurado adicional y la aseguradora renuncia a su derecho de subrogarse en contra de la ACP por cualquier reclamo que tuviera con relación al contrato.
- La ACP puede reclamar directamente a la aseguradora por aquellos reclamos mal dirigidos por terceros, los cuales de acuerdo con el contrato, son responsabilidad del Contratista.
- La ACP y sus empleados mantienen su derecho a reclamar como terceros. Por lo tanto, la designación de la ACP como asegurado adicional no impide que la ACP o sus empleados puedan hacer reclamaciones a esta póliza, por daños, lesiones y/o perjuicios que el Contratista, Sub-contratista o cualquier otro contratado directa o indirectamente por uno de éstos, le ocasione.

Adicional, EL CONCESIONARIO deberá suministrar, para los vehículos que sean utilizados para el desarrollo de actividades en conexión con este contrato, un seguro vehicular que cubra lo siguiente:

Lesiones personales: B/.10,000.00 por persona y B/.20,000.00 por accidente.
Daños a la propiedad: B/.10,000.00 por accidente

Ambas pólizas deberán especificar que los seguros no serán cancelados o modificados, durante el periodo que dure la concesión, sin que se sustituya por otra póliza previamente aprobada por LA ACP o sin que LA ACP acepte previamente la modificación propuesta, según sea el caso. La aseguradora deberá notificar dicha cancelación o modificación, por escrito, a la ACP con un mínimo de treinta (30) días de anticipación a la cancelación o modificación.

EL CONCESIONARIO conviene en exonerar de toda responsabilidad a la ACP por todo reclamo por daños y/o perjuicios a la propiedad o por lesiones o muerte, relacionadas con el uso u ocupación del área concesionada por parte de EL CONCESIONARIO, sus representantes o terceros autorizados por este, que no sean causados por comprobada negligencia o dolo de empleados de la ACP en el desempeño de sus funciones.

D. TÉRMINO DE LA CONCESIÓN

El término de la concesión es de dos (2) años a partir de la fecha de adjudicación del contrato. El contrato, así como sus derechos y obligaciones, no podrán ser cedidos parcial ni totalmente a terceros sin la aprobación previa y por escrito de LA ACP.

La concesión terminará por vencimiento del plazo estipulado anteriormente, salvo que ambas partes hayan convenido en prorrogar este contrato por un año más.

Será causal de resolución inmediata del contrato el incumplimiento por parte de EL CONCESIONARIO de cualquiera de las obligaciones asumidas en este contrato.

EL CONCESIONARIO dispondrá del término de cinco (5) días calendario contados a partir de la fecha de terminación del contrato para remover los bienes muebles del área arrendada pertenecientes a EL CONCESIONARIO o a un proveedor de este. De no ser removidos dentro de este plazo, LA ACP tendrá el derecho de remover y disponer de los mismos y de cobrar y reembolsarse los costos de su remoción, por medio de la fianza de cumplimiento suscrita por EL CONCESIONARIO.

Las obligaciones asumidas por EL CONCESIONARIO subsistirán por tres (3) meses adicionales a la terminación de este contrato para responder por cualquier incumplimiento no evidente al momento de la aceptación del inmueble.

E. INSPECCIONES

LA ACP tendrá el derecho de inspeccionar las instalaciones y áreas dadas en uso al concesionario, cuando lo crea conveniente, para verificar el cumplimiento de las obligaciones asumidas por EL CONCESIONARIO en este contrato, entre ellas el cumplimiento de las normas sanitarias, la calidad de la comida, servicio, apariencia física del lugar, buenas prácticas de manipulación de alimentos, medidas de seguridad el estado de conservación y el mantenimiento dado a los equipos y las instalaciones, y otros.

En caso de que el uso del área por EL CONCESIONARIO no esté conforme a lo establecido en este pliego o a las normas de LA ACP, ésta le notificará por escrito a EL CONCESIONARIO la inconformidad encontrada. EL CONCESIONARIO deberá realizar por su cuenta los correctivos

necesarios para eliminar la citada inconformidad dentro de los siguientes cinco (5) días hábiles de la notificación de la misma. Corresponde a LA ACP emitir la determinación de que se hicieron los correctivos necesarios y que la inconformidad ha sido eliminada.

F. TERMINACIÓN DE CONTRATO

A la terminación de este contrato, será decisión de LA ACP aceptar las mejoras que haya construido o instalado EL CONCESIONARIO en el local, o solicitarle a éste que restaure el bien concedido a las condiciones en que le fue otorgado. En caso de que LA ACP acepte las mejoras éstas pasarán a formar parte del inmueble como propiedad de LA ACP sin costo alguno para ésta. De solicitar LA ACP la devolución del local en iguales condiciones a las entregadas a EL CONCESIONARIO, será responsabilidad de EL CONCESIONARIO el costo de la remoción de las mejoras y los trabajos que conlleve el restaurar el local a sus condiciones originales.

LA ACP podrá terminar anticipadamente el contrato por causa imputable al CONCESIONARIO por cualquiera de las siguientes causas:

- i. Por entrar en conflicto la actividad con disposiciones legales vigentes o futuras de la República de Panamá.
- ii. Por incumplimiento por parte de EL CONCESIONARIO de uno o más término o condiciones establecidos en el contrato de concesión y en el pliego de cargos.

En caso de terminación por la primera causal mencionada en esta cláusula, LA ACP estará obligada a comunicar a EL CONCESIONARIO la fecha de terminación del contrato con un aviso de treinta (30) días calendario previo a la fecha de terminación. Este aviso previo se hará para que EL CONCESIONARIO cuente con el tiempo suficiente para desalojar el área. En caso de la terminación de este contrato por alguna de las causas contenidas en esta cláusula, ninguna indemnización, compensación, o reembolso será pagado por LA ACP a EL CONCESIONARIO por cualquiera de las mejoras o inversiones realizadas en las instalaciones.

En caso de que EL CONCESIONARIO incumpla con alguno de los términos de este contrato, LA ACP requerirá por escrito que se subsane tal incumplimiento. Si el incumplimiento es por causa imputable a EL CONCESIONARIO y este no lo subsana en un término de cinco (5) días hábiles, contados a partir del requerimiento, LA ACP podrá dar por terminado el contrato por causa imputable a EL CONCESIONARIO de manera inmediata y unilateral.

LA ACP reclamará de la fianza de cumplimiento una multa de B/.50.00 por día, de no cumplir el concesionario con el periodo completo de los dos años establecidos en este contrato. La fecha de inicio y terminación del contrato estará documentada en la carta de adjudicación entregada al proponente al que se le adjudique la concesión.

La resolución que determina la rescisión de este contrato, se notificará por escrito sin perjuicio de cualquier otra reclamación a que tenga derecho LA ACP bajo la ley. EL CONCESIONARIO deberá suspender sus actividades y completar el desalojo de las áreas cuyo uso se le ha dado en virtud de este contrato, dentro del término indicado por la ACP.

PLIEGO DE CARGOS
CONSECIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA

TERCERA PARTE III – CLÁUSULAS DEL CONTRATO

AUTORIDAD DEL CANAL DE PANAMÁ
(ACP)

A. SALARIO MÍNIMO

Este contrato de prestación de servicios está sujeto al salario mínimo de B/.2.90 la hora para aquellos trabajadores del contratista que presten servicio directo en las instalaciones de LA ACP en el área del Canal. El cumplimiento con el salario mínimo estará sujeto a la auditoria de las planillas de pago, talonarios, ficha del seguro social de los empleados y otros documentos que comprueben el pago del salario anteriormente mencionado.

B. TRIBUTOS, IMPUESTOS, DERECHOS, TASAS, CARGOS O CONTRIBUCIONES DEL PAIS DE ORIGEN

El proponente o contratista certifica que el precio propuesto para los alimentos y bebidas incluye todo tributo, impuesto, derecho, tasa, cargo o contribución, de carácter nacional, estatal o municipal del país de origen.

C. IDIOMA OFICIAL

Las propuestas, correspondencia y documentos requeridos en la orden de compra o contrato, serán presentados en español, salvo el material descriptivo comercial solicitado como parte de la propuesta o contrato, los cuales podrán presentarse en inglés o en el idioma autorizado.

D. JORNADA HÁBIL

La jornada hábil para el sistema de contratación será los días hábiles observados por LA ACP del Canal de Panamá en horario, de lunes a viernes de 7:15 a.m. a 4:15 p.m.

E. INTERPRETACIÓN DE LOS CONTRATOS

Los contratos celebrados por LA ACP estarán sujetos a lo dispuesto en el Reglamento de Contrataciones de LA ACP y demás normas del régimen especial de la ACP, así como a los términos y condiciones establecidos en este contrato. La interpretación de las normas del Reglamento de Contrataciones y la del contrato siempre atenderá al objeto fundamental del contrato, de las funciones legales reconocidas a LA ACP y al principio de equidad en la relación con el contratista el cual está sujeto al cumplimiento de las normas contractuales de la ACP y a lo establecido en este contrato.

F. REPRESENTANTES DEL OFICIAL DE CONTRATACIONES (ROC)

El oficial de contrataciones podrá nombrar, mediante modificación administrativa del contrato, representantes del oficial de contrataciones (ROC) para la administración técnica, financiera o general del contrato.

G. PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE RECLAMOS

a. Reclamo, para efectos de este contrato, es la solicitud del concesionario, por escrito, del pago de una suma determinada de dinero, el ajuste o interpretación de cualquiera de sus términos o cualquier otro tipo de compensación, producto de la ejecución del mismo. La solicitud incluirá el monto cierto reclamado, el cual podrá ser actualizado si los gastos continúan

siendo incurridos en la ejecución del contrato, las cláusulas contractuales que lo fundamentan y todas las pruebas necesarias para su sustentación.

b. Todo reclamo deberá presentarse por escrito al oficial de contrataciones tan pronto el Contratista conozca de las causas del mismo, pero en todo caso, dentro del término de noventa (90) días calendario de la fecha en que el concesionario tuviera conocimiento de los hechos que lo motiven.

c. La presentación de un reclamo deberá contener, al menos: el número de contrato; todos los detalles y fundamentos de su reclamación, incluyendo la sustentación de por qué considera que el reclamo es atribuible a LA ACP del Canal de Panamá; el monto cierto y definitivo del mismo, el cual podrá ser ajustado si los gastos reclamados continúan incrementándose en la ejecución del contrato; las cláusulas contractuales y normas en que se fundamenta; todas las pruebas que lo sustenten; y una declaración, que deberá indicar que el reclamo se hace de buena fe, que la información que lo sustenta es exacta y completa y que el monto del reclamo refleja exactamente el ajuste al contrato por el que considera que LA ACP es responsable. La presentación de un reclamo que no contenga, al menos, los elementos antes enunciados, dará lugar a su devolución y la misma no interrumpirá el plazo para su presentación.

d. El Oficial de Contrataciones emitirá resolución motivada resolviendo todo reclamo dentro del término de sesenta (60) días calendario del recibo del mismo. La resolución incluirá los montos del reclamo, aceptados como válidos, las razones que fundamenten el rechazo de los montos no aceptados, y las respuestas a las solicitudes de aclaración o interpretación u otras compensaciones.

e. La resolución del Oficial de Contrataciones estará sujeta únicamente al recurso de apelación, en efecto devolutivo, ante Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios. El recurso de apelación deberá ser presentado al Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios dentro del término de cinco (5) días hábiles contados a partir de la notificación al contratista vía facsímile, enviándole copia de la resolución, del Oficial de Contrataciones respectiva, y deberá incluir las pruebas adicionales que el apelante pretenda utilizar en la segunda instancia. Para ser concedido el recurso, deberá ser interpuesto en el término indicado.

f. El Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios notificará al apelante por escrito la admisión o rechazo del recurso de apelación, vía facsímile o correo electrónico, según sea el caso. La resolución que decide el recurso de apelación será emitida por el Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios en un término no mayor de treinta (30) días calendarios contados a partir de la fecha de notificación de la admisión del recurso respectivo. Copia de la resolución será enviada al apelante vía facsímile o correo electrónico, según sea el caso.

g. Los reclamos de LA ACP del Canal de Panamá contra el concesionario se emitirán por resolución motivada del Oficial de Contrataciones, la cual será notificada, enviándole copia de la resolución, vía facsímile o correo electrónico, según sea el caso al CONCESIONARIO y estará sujeta al recurso de apelación detallado en los párrafos anteriores. El término para apelar las resoluciones de reclamo de LA ACP del Canal de Panamá contra el concesionario

será de cinco (5) días hábiles contados a partir de su notificación al CONCESIONARIO. Estos reclamos se documentarán como modificaciones unilaterales de los contratos respectivos para efectos contables.

h. La resolución del Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios que recaiga sobre el recurso de apelación pone fin a la vía administrativa.

i. A modo de excepción y cuando sea en el mejor interés de LA ACP del Canal de Panamá, el oficial de contrataciones podrá incluir de forma expresa en el contrato o en el pliego de cargos del contrato, una cláusula arbitral como vía de resolución de toda disputa o reclamo que surja de la interpretación, ejecución o terminación del presente contrato. En caso que el oficial de contrataciones decida la inclusión de dicha cláusula, su texto será: “ Agotada la vía administrativa detallada en esta cláusula, el concesionario podrá presentar, dentro de los 60 días calendarios siguientes a la fecha en que se agotó la vía administrativa, solicitud de arbitraje sobre la misma reclamación que fuera ventilada en la vía administrativa. El arbitraje será de derecho y el contrato indicará el tribunal arbitral respectivo.

H. CONVENIO ARBITRAL.

Se establece el Arbitraje de Derecho como la vía jurisdiccional de resolución de disputas o reclamos que surjan del presente contrato. Agotada la vía administrativa del PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO DE RECLAMOS detallada en la cláusula anterior, el concesionario podrá presentar, dentro de los 60 días calendario siguiente a la fecha en que se agotó la vía administrativa, solicitud de arbitraje sobre la misma reclamación que fuera ventilada en la vía administrativa.

El arbitraje será de derecho. Se tendrá como sede para estos arbitrajes, al Centro de Conciliación y Arbitraje de Panamá de la Cámara de Comercio; Industrias y Agricultura de Panamá (CeCAP) o el Centro de Solución de Conflictos (CESCOM) y los mismos estarán sujetos a lo establecido en este contrato, en las normas de LA ACP y al procedimiento de la sede donde se presentó la solicitud de arbitraje.

Para acceder a esta vía, se requiere que la disputa o reclamo cumpla con los siguientes requisitos:

- a. Que la disputa o reclamo haya sido sometido previamente al procedimiento administrativo descrito en la cláusula anterior, se haya agotado esta vía; y,
- b. Que la solicitud de arbitraje sea presentada junto con copia de la demanda a la sede dentro del término de 60 días calendario contados a partir del día siguiente a la fecha en que se agotó la vía administrativa.

I. MORA EN EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

a. Cuando el contratista no pueda iniciar la ejecución del contrato por causas atribuibles a LA ACP y al contratista de forma concomitante, el contratista tendrá derecho únicamente a que LA ACP le extienda el plazo para ejecutar el contrato, por un período no menor al de las demoras.

b. Cuando el contratista no pueda iniciar la ejecución del contrato por causas atribuibles a LA ACP:

- El contratista tendrá derecho que se le reembolsen los costos directos que necesaria y razonablemente hayan incurrido durante el período comprobado de demora.
- El contratista también podrá ser compensado por sus gastos administrativos, hasta un máximo del diez por ciento (10%) de los costos directos que hayan sido reconocidos por LA ACP como relacionados al periodo de la demora, LA ACP no compensará gastos administrativos adicionales por ninguna otra circunstancia ni utilizando otro método para calcular ese gasto.
- LA ACP no pagará ganancia sobre los gastos relacionados con la demora.
- El contratista tendrá derecho a que se le extienda el plazo para ejecutar el contrato, por un período no menor al de la demora.
- Los aumentos de costos aprobados al contratista y las prórrogas de tiempo se documentarán mediante modificaciones al contrato.

J. SUSPENSIÓN O INTERRUPCIÓN EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

- a. El Oficial de Contrataciones podrá ordenar la suspensión o interrupción parcial o total de la ejecución del contrato por el período que considere apropiado y conveniente a los intereses de LA ACP.
- b. Cuando el oficial de contrataciones suspenda la ejecución del contrato por causas imputables a LA ACP, el contratista tendrá derecho a que se le reembolsen los costos directos que necesaria y razonablemente hayan sido incurridos durante el período que va desde el cese de la ejecución del contrato hasta su reanudación.
- c. El contratista también podrá ser compensado por sus gastos administrativos, hasta un máximo del diez por ciento (10%) de los costos directos que hayan sido reconocidos por LA ACP como relacionados al periodo de suspensión.
- d. LA ACP no compensará gastos administrativos adicionales por ninguna otra circunstancia ni utilizando otro método para calcular ese gasto.
- e. Tampoco se pagará ganancias sobre los gastos relacionados con el período de suspensión. El Contratista tendrá derecho a que se le extienda el plazo para ejecutar el contrato, por un período no menor al del retraso.
- f. Los gastos reconocidos al Contratista por interrupción imputable a la ACP y las prórrogas de tiempo se documentarán mediante modificaciones al contrato.
- g. LA ACP no reconocerá ningún reembolso de gastos y costos ni tiempo del contrato si la suspensión o interrupción se debe a motivos que son imputables al Contratista o si se demuestra que la suspensión o interrupción no ha impactado la ejecución del contrato.
- h. Cuando la interrupción en la ejecución del contrato sea por causas atribuibles a LA ACP y al Contratista de forma concomitante, el Contratista tendrá derecho únicamente a que LA ACP le extienda el plazo para el contrato, por un período igual al de las demoras concomitantes.

11. PRÓRROGA

Este contrato podrá ser prorrogado por una vez por un año, a voluntad de ambas partes, y sujeto a que el CONCESIONARIO haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales y ambas partes hayan convenido en la prórroga de este contrato.

12. RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO POR DECISIÓN UNILATERAL DE LA ACP.

- a. LA ACP se reserva el derecho unilateral de resolver parcial o totalmente la ejecución del contrato. El Oficial de Contrataciones notificará por escrito al Contratista de la resolución del contrato, indicando los motivos, la fecha y los límites de la resolución.
- b. Una vez notificado de la resolución del contrato, el Contratista deberá:
 - Detener la ejecución del trabajo resuelto que esté realizando él o sus Subcontratistas dentro del término indicado por la ACP;
 - Continuar ejecutando la porción que no haya sido resuelta;
 - Garantizar y proteger los bienes de LA ACP;
 - Retirar del lugar de la obra las instalaciones provisionales y equipos que fuesen de su propiedad siempre que dicha remoción no cause, a juicio de LA ACP, daño alguno a las propiedades de LA ACP, ni a las instalaciones ya construidas;
- c. En caso de resolución del contrato por decisión unilateral de LA ACP, el contratista tendrá derecho a que se le reembolsen los costos directos incurridos por los preparativos que haya llevado a cabo, siempre y cuando hayan sido necesarios y razonablemente incurridos.
- d. El contratista también podrá ser compensado por los costos indirectos, hasta un máximo del diez por ciento (10%), de los costos directos del trabajo ejecutado.
- e. LA ACP no compensará gastos administrativos adicionales por ninguna otra circunstancia ni utilizando otro método para calcular ese gasto.
- f. Se reconocerán ganancias de diez por ciento (10%) sobre los gastos directos e indirectos incurridos por los trabajos ejecutados para la ejecución del contrato.
- g. No se reconocerá ganancia si se estima que el contratista hubiese incurrido en pérdida en caso de haberse concluido el contrato.
- h. En caso de discrepancias con relación a la resolución del contrato, éstas podrán ser resueltas a través de la cláusula de resolución de reclamos.

13. SANCIÓN POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO.

- a. El contratista cuyo contrato haya sido resuelto por causas imputables al contratista no podrá recibir adjudicación alguna como sanción por incumplimiento de contrato por el plazo de tres meses.
- b. El plazo de la sanción será contado a partir de la notificación de la suspensión en Internet.
- c. Si el contratista al ser sancionado está cumpliendo un periodo de sanción anterior, el nuevo periodo empezará a regir al finalizar el anterior.
- d. La sanción estará sujeta al recurso de apelación, en efecto devolutivo, ante el Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios. El recurso de apelación deberá ser interpuesto dentro de los cinco días hábiles contados a partir de la notificación en Internet de la suspensión.
- e. Para ser admitido el recurso, el apelante deberá estar legitimado legalmente para apelar, la resolución debe ser susceptible del recurso, y deberá ser interpuesta en término oportuno.
- f. De ser admitido el recurso, el Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios, notificará al apelante por escrito, vía facsímil o correo electrónico, el cual contará con el término de cinco días hábiles contados a partir de la notificación, para que sustente su pretensión y pruebas.
- g. La decisión de la apelación deberá ser emitida por el Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios, en un término no mayor de quince (15) días hábiles,

contados a partir del perfeccionamiento del expediente con la presentación de las pretensiones y pruebas del apelante.

h. La resolución del Gerente Ejecutivo de la División de Compras, Almacenes e Inventarios que recaiga sobre el recurso de apelación pone fin a la vía administrativa.

14. RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO POR CAUSA IMPUTABLE AL CONTRATISTA.

a. La ACP podrá resolver parcial o totalmente la ejecución del contrato por causales imputables al Contratista.

b. Son causales de una resolución administrativa:

- El incumplimiento de las obligaciones contractuales;
- La muerte del Contratista, la incapacidad física permanente del Contratista, o la disolución del Contratista cuando se trate de persona jurídica, cuando ésta deba producir la extinción de la relación contractual conforme los términos para ellos establecidos en el contrato;
- La quiebra o concurso de acreedores del Contratista, o el encontrarse éste en estado de suspensión o cesación de pago, sin que se haya producido la declaratoria de quiebra;
- Cualquier indicio evidente de que habrá incumplimiento de los términos contractuales.

c. Previo a la notificación de resolución, el oficial de contrataciones comunicará por escrito al Contratista y a la fiadora la intención de resolver el contrato, expresando los motivos en que se fundamenta la resolución, e indicará un plazo dentro del cual el Contratista deberá corregir los hechos u omisiones que conllevan al incumplimiento, la demora, o la resistencia a cumplir las instrucciones recibidas. Si el Contratista no acuerda con el oficial de contrataciones las fórmulas para corregir, reparar, remediar, enmendar, o resolver la situación de manera satisfactoria, o no cumple con lo acordado, el oficial de contrataciones podrá resolver el contrato.

d. La resolución motivada del oficial de contrataciones, por medio de la cual se resuelve el contrato por causa imputable al Contratista deberá ser notificada enviándole copia de la resolución, vía facsímile o correo electrónico, según sea el caso al contratista y a la fiadora (cuando se haya exigido fianza en el contrato) y al cesionario (cuando se haya aceptado la cesión de pagos del contrato de conformidad con la cláusula 4.28.19).

e. El Contratista, una vez notificado de la resolución, deberá:

- Suspender todo trabajo que realice él o sus Subcontratistas dentro del plazo indicado por el oficial de contrataciones;
- Continuar ejecutando cualquier porción del contrato que no se hubiese resuelto;
- Garantizar y proteger los bienes de LA ACP;

f. El oficial de contrataciones notificará inmediatamente a la fiadora (cuando se haya exigido fianza en el contrato) de la resolución del contrato y ésta dispondrá de un plazo de treinta (30) días calendarios, contados a partir de la notificación del incumplimiento, para pagar el importe de la fianza de cumplimiento o sustituir al Contratista en todos sus derechos y obligaciones.

g. Si el oficial de contrataciones resolviera el contrato por causa imputable a EL CONCESIONARIO, LA ACP no tendrá la responsabilidad de pagarle al Contratista ningún dinero por causa de la resolución del contrato

h. Contra la resolución, el Contratista podrá interponer recurso de apelación ante el Administrador del Canal de Panamá. El recurso de apelación deberá presentarse y será

resuelto de conformidad con lo establecido en el numeral 5 y siguientes de la cláusula 4.28.13 Procedimiento Administrativo de Reclamos.

15. CAUSAS DE FUERZA MAYOR O CASOS FORTUITOS.

No constituirá causa imputable al contratista y por tanto no se podrá resolver el contrato al Contratista ni cargar multas a éste en aquellos casos en que el incumplimiento del contrato se deba exclusivamente a sucesos que constituyan fuerza mayor o caso fortuito.

Se entenderá como fuerza mayor o caso fortuito aquel suceso imprevisto, ajeno a la voluntad del obligado que, una vez surgido, el Contratista no pudiera haberlo evitado o mitigado razonablemente y el cual impide al Contratista el cumplimiento de sus obligaciones. Ejemplo de este tipo de causal, siempre y cuando no sean causados e imputable al Contratista, sin limitarse a las aquí mencionadas, son: fuegos, inundaciones, epidemias, huelgas llevadas a cabo por personas distintas a las del personal del Contratista y de sus subcontratistas, cuarentenas y situaciones climáticas inusuales como terremotos, huracanes o tifones.

El Contratista deberá notificar al Oficial de Contrataciones por escrito, a más tardar al día siguiente hábil del momento en que se vea afectado por algún suceso de fuerza mayor o caso fortuito que le impida a retrasar en el cumplimiento del contrato.

El Contratista podrá solicitar una extensión en el término de cumplimiento del contrato, siempre y cuando se compruebe que efectivamente se produjo la causal de Fuerza Mayor o caso fortuito aducida por el contratista y que ésta le hubiese causado la imposibilidad temporal, comprobada, de prestar el servicio. El término de la extensión dependerá del término en que quedó imposibilitado temporalmente para prestar el servicio por causa del suceso.

Los costos adicionales ocasionados por el evento de fuerza mayor o caso fortuito serán responsabilidad del Contratista.

16. NORMAS DE CONDUCTA.

Con el fin de evitar el conflicto de interés real o aparente con respecto a ex funcionarios y ex empleados de LA ACP del Canal de Panamá, se establecen las siguientes normas de conducta:

a. De conformidad con el artículo 32 del Acuerdo 11 de 6 de mayo de 1999 y sus correspondientes modificaciones, por el cual se crea el Reglamento de Ética y Conducta de LA ACP del Canal de Panamá, se establecen las siguientes normas de conducta:

- No pueden representar a otra persona, organización o grupo ante LA ACP, en relación con cualquier contrato o asunto en particular en el cual participó directamente, de manera personal y sustancial, mientras laboró en la institución. Esta prohibición le impide al ex empleado comunicarse, presentarse, participar en reuniones, actuar o representar de manera alguna a cualquier otra persona natural o jurídica, compañía, organización de cualquier índole o grupo ante la ACP, con relación a cualquier contrato o asunto en el que el ex empleado hubiese participado de manera directa, personal y sustancial, por razón de las funciones que desempeñaba en LA ACP. Para los efectos se entiende por "Participación directa, personal y sustancial" aquella participación del ex empleado que se suscitara mientras laboró en la organización y en la cual tomó una decisión con respecto al contrato o asunto; o emitió una aprobación, desaprobación, recomendación, o asesoría con relación a un contrato o asunto; o realizó una investigación con respecto al contrato o asunto; o hizo contactos con empresas, proponentes, proveedores y recibió y evaluó documentación, propuestas,

programas, involucrándose, de alguna forma en interacciones que le dieron conocimiento del asunto previo o posterior al contrato.

- Por un período de dos años después de separarse del cargo, no pueden representar a otra persona ante LA ACP, en relación con cualquier asunto que estuvo pendiente bajo su responsabilidad durante el último año de su servicio. Se entiende por “asunto que estuvo pendiente bajo su responsabilidad”, todo tema que haya sido asignado al ex empleado o a una persona supervisada por el ex empleado, incluyendo proyectos o contratos que estuviesen tramitándose bajo su responsabilidad durante el último año de su servicio con la ACP.
- Durante el plazo de dos años después de separarse de LA ACP, el Administrador, el Subadministrador, el Fiscalizador General y los jefes de las oficinas principales no podrán representar a nadie con la intención de influir en LA ACP, en relación a cualquier asunto pendiente o de interés sustancial para la misma.

b. De conformidad con el artículo 18 del Acuerdo 24 de 4 de octubre de 1999 y sus posteriores modificaciones, por el cual se crea el Reglamento de Contrataciones de LA ACP del Canal de Panamá, se establecen las siguientes normas de conducta:

- Los ex-empleados de LA ACP que hayan tenido como función principal la participación en los procesos de contratación de ésta, no podrán actuar en ningún acto de selección de contratistas por el término de dos (2) años contado a partir de la fecha en que hayan dejado de laborar para LA ACP. Está restricción involucra a los ex empleados que tenían como función principal recomendar, evaluar o seleccionar en los procesos de contratación, o que de otra forma ejercían funciones como agentes de compra, especialistas o supervisores de especialistas de contrataciones, y gerentes de Contrataciones.
- Los ex-empleados de LA ACP que hayan participado en un proceso específico de contratación, no podrán representar al contratista en ningún asunto que se relacione con dicho proceso ante LA ACP, por el término de tres (3) años contados a partir de la fecha en que hayan dejado de laborar en la institución. El ex empleado no podrá participar, tramitar, actuar ni representar al contratista ante la ACP, en ningún asunto que se realice con relación a dicho contrato en que participó, hasta tanto no haya expirado el término de tres (3) años antes indicado.
- Los funcionarios y empleados de LA ACP que se vean en la situación de tratar con un ex – funcionario o ex empleado que se encuentre en alguno de los supuestos antes enunciados, están en la obligación de informar tanto al ex – funcionario o ex empleado, como a la persona, compañía, organización o grupo que está representando que de conformidad con esta cláusula contractual no es posible ni viable realizar ningún tipo de interacción o actividad con el ex – funcionario o ex empleado en cuestión. El funcionario o empleado que experimente o tenga conocimiento de un incidente que involucre el incumplimiento de alguna de las normas de conducta antes enunciadas, deberá informarle de inmediato a su supervisor directo, gerente o superior jerárquico.
- El incumplimiento de alguna de las normas de conducta antes enunciadas, se entenderá como un incumplimiento intencional de una obligación contractual con LA ACP, el cual sin perjuicio de las acciones penales y civiles que puedan corresponder, podrá dar lugar, tanto para el ex – funcionario o ex empleado como para la empresa que este ex funcionario o empleado represente, al inicio del proceso de Inhabilitación establecido en el Capítulo XVI del Reglamento de Contrataciones.

17. CUMPLIMIENTO CON EL PACTO GLOBAL DE LA ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS

LA ACP, como signataria del Pacto Global de la Organización de las Naciones Unidas, y en reconocimiento a esta iniciativa de compromiso ético, acoge como parte integral de su estrategia y de sus operaciones el velar y promover entre sus suplidores y contratistas los principios del Pacto, como se detallan a continuación:

- Principio 1- La protección de los derechos humanos fundamentales reconocidos internacionalmente dentro de su ámbito de influencia.
- Principio 2 – Asegurarse de no ser cómplices en la vulneración de los derechos humanos.
- Principio 3 – Apoyar la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.
- Principio 4 – Apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción.
- Principio 5 – Apoyar la erradicación del trabajo infantil.
- Principio 6 – Apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y la ocupación.
- Principio 7 – Mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.
- Principio 8 – Fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.
- Principio 9 – Favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente.
- Principio 10 – Trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.

LA ACP transmitirá y velará por el cumplimiento de su Reglamento de Ética y Conducta entre sus suplidores y contratistas, exigiendo además que sean respetados y cumplidos todos y cada uno de los trece (13) principios éticos contenidos en dicho Reglamento.

PLIEGO DE CARGOS

CONSECIÓN DE LOS SERVICIOS DE CAFETERÍA

**CUARTA PARTE IV – REQUISITOS MÍNIMOS Y FACTORES DE
EVALUACIÓN**

AUTORIDAD DEL CANAL DE PANAMÁ

(ACP)

A. REQUISITOS MÍNIMOS:

Se entiende como un proponente calificado, a aquel que tiene la capacidad para ejecutar el contrato. El oficial de contrataciones podrá obtener y considerar para evaluación de la calificación de un proponente, toda información, sin restricción alguna, que le permita comprobar la calificación o no del proponente.

Los requisitos mínimos para que un proponente califique son:

1. Que el proponente posea los recursos y experiencia para ejecutar el contrato.
2. Que el proponente tenga experiencia en la operación de cafeterías o restaurantes o servicios de catering no menor de 3 años.
3. Capacidad financiera para poder garantizar la ejecución del negocio descrito en el pliego de cargos, específicamente el proponente debe contar con capital o línea de crédito de por lo menos DIEZ MIL BALBOAS CON 00/100 (B/.10,000.00).
4. Que el proponente tiene un historial satisfactorio de cumplimiento de sus obligaciones.
5. Si el proponente ha sido contratista de la AUTORIDAD DEL CANAL DE PANAMÁ deberá tener historial de cumplimiento total de sus obligaciones contractuales, laborales y ambientales.
6. Que el proponente no se encuentre inhabilitado para contratar con el Estado.

B. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Evaluación de propuestas

El contrato se adjudicará al proponente que proponga por ambos renglones de este pliego de cargos, califique y obtenga el puntaje más alto. La evaluación de las propuestas contemplará la revisión de diferentes variables: experiencia y desempeño previo, propuesta de operación, precio de los productos que ofertará.

1. EXPERIENCIA Y DESEMPEÑO PREVIO (20%)

Los proponentes deberán mostrar que tienen una amplia experiencia en la administración de cafeterías o servicios de catering de no menos de tres (3) años, ya sea como propietarios, administradores, o chef, y que han desempeñado estas labores de manera satisfactoria comprobables a través de las referencias provistas.

Información de apoyo de la propuesta

- Experiencia (referencias comprobables), certificaciones, y otros relacionados
- Aviso de Operación del negocio de venta de comida, emitido por el Ministerio de Comercio e Industrias.

Método de Evaluación

Se evaluará la experiencia y el desempeño previo mediante la entrega de certificados de operación y documentos de apoyo que demuestren la participación activa del (los) proponente(s) como propietario(s), chef o cocinero experimentado, administradores de

actividades de cafetería o restaurante. La ACP requiere un mínimo de 3 años de experiencia comprobada para lograr la calificación mínima en este factor.

La evaluación de la experiencia no se basará únicamente en los años que el proponente haya estado envuelto en este tipo de negocio, sino también en el tipo de cafetería o restaurante que tengan características similares a las requeridas por la ACP en las especificaciones técnicas.

Los proponentes se evaluarán con puntajes del 1 al 10, siendo el número 1 el puntaje de menor calificación y el número 10 el puntaje de mayor calificación. Al evaluar los siguientes elementos: número de años de experiencia en operación de restaurante, cafetería o servicio de catering; tipo de negocio de comida que actualmente opera y certificaciones y/o premiaciones importantes, se dará la mayor calificación y al resto de los proponentes se les evaluará en referencia al proponente que obtuvo la mayor calificación.

Método de Cálculo de Puntaje Ponderado por Factor (PP1)

La calificación obtenida por cada participante será calculada de la siguiente manera:

$PP1 = T \times (0.20)$, en donde T es el puntaje obtenido por el participante en este factor de experiencia y desempeño previo, que tiene un valor del 20%.

2. PLAN DE OPERACIÓN (30%)

Los proponentes deberán entregar la propuesta del concepto de negocio detallado en las especificaciones técnicas.

Información de apoyo de la propuesta

- Equipos a utilizar en las cocinas
- Propuesta de servicio complementario máquinas dispensadoras a instalar
- Recursos para el transporte del personal y de los alimentos desde el Complejo de Corozal hasta Balboa
- Concepto de negocio planteado a la ACP (ambientación, actividades especiales, promociones, entre otros)
- Detalle de inversiones adicionales necesarias (opcional)
- Resultado de visita al lugar donde desempeña su actividad de venta de alimentos y degustación.

Método de Evaluación

El comité evaluará como mejor propuesta aquella que se acerca y conserva el concepto del negocio descrito en los términos y las condiciones requeridos por la ACP.

El comité evaluará la mejor propuesta y otorgará una calificación sobre la base de puntajes del 1 al 10, siendo 10 el puntaje más alto, en donde la(s) mejor(es) propuesta(s) se evaluará(n) con el puntaje más alto.

Método de Cálculo de Puntaje Ponderado por Factor (PP2)

La calificación obtenida por cada participante será calculada de la siguiente manera:

$PP2 = TO \times (0.30)$, en donde TO es el puntaje obtenido por el participante en este factor de propuesta de operación que tiene un valor del 30%.

3. PRECIOS DE PRODUCTOS (50 %)

Este factor evaluará el precio de los productos / cantidad que serán principalmente consumidos en la cafetería y que cada proponente debe someter para cada año de vigencia del contrato, utilizando los cuadros del Anexo N°2.

Información de apoyo de la propuesta

- Listado de precios de productos / cantidad propuesta utilizando cuadro detallados en Anexo N° 2. Los precios deben ser expresados en dólares o balboas y en las cantidades solicitadas.

Método de Evaluación

El comité evaluador hará cuadro comparativo con el listado de precios/cantidad de productos presentado por cada uno de los proponentes para cada año. Se calificará con puntajes del 1 al 10 donde el mayor puntaje de 10 lo recibirá el proponente cuya oferta de precios / cantidad muestre el precio más bajo para la vigencia del contrato. El resto de los proponentes se evaluarán y calificarán a partir de la mejor oferta (precio/cantidad más bajo) y obtendrán la calificación dependiendo de su oferta.

Método de Cálculo de Puntaje Ponderado por Factor (PP3)

La calificación obtenida por cada participante será calculada de la siguiente manera

$PP3 = TE \times (0.50)$, en donde TE es el puntaje obtenido por el participante en este factor de oferta expresada en dólares que tiene un valor del 50%.

4. PUNTAJE OBTENIDO - PTO

El puntaje total obtenido (PTO) se calculará sumando el puntaje obtenido en cada uno de los tres aspectos evaluados y será de la siguiente manera:

$$PTO = PP1 + PP2 + PP3$$

El proponente con mayor PTO será el ganador de la concesión.

**ANEXO N°1
INVENTARIO DE EQUIPO BÁSICO SUMINISTRADO POR LA ACP**

Cafetería de Balboa, edificio 101	
Cantidad	Descripción
1	Máquina para hacer hielo
2	Congelador comercial
1	Refrigerador comercial
Cafetería de Complejo de Corozal Oeste	
Cantidad	Descripción
1	Estufa a gas de 3 quemadores de uso comercial
1	Plancha a gas de mesa
1	Horno a gas con puerta de vidrio
1	Campana en acero inoxidable, con recolectora de grasa y extractor
1	Sistema de extinción de incendio

ANEXO N°2
LISTADO DE PRODUCTOS MÍNIMOS A OFERTAR
PRECIOS PARA CADA AÑO DE VIGENCIA DE LA CONCESIÓN

DESAYUNOS	Cantidad	Precio en Balboas (B/.)	
		Año 1	Año 2
Frutas naturales	envase 3 tz		
Cremas	envase 3 tz		
Tortilla de maiz grande	unidad		
Hojaldre regular	unidad		
Huevo hervido	unidad		
Huevos fritos	unidad		
Huevos revueltos	2 unidades		
Huevos omelette	2 unidades		
Pan bolita (dinner roll)	3 unidades		
Pan molde mediano	2 unidades		
Pan moña mediano	unidad		
Patacones	5 unidades		
Salchicha regular	unidad		
Salchicha guisada	6 onz		
Empanada asada mediana	unidad		
Pancakes medianos	2 unidades		
Emparedado empacado de queso mozarella	unidad		
Emparedado empacado de queso amarillo	unidad		
Emparedado empacado de queso amarillo y jamón	unidad		
Emparedado empacado de queso amarillo y pavo	unidad		
Emparedado empacado de queso amarillo y pollo	unidad		
TOTAL			

		Precio en Balboas (B/.)	
ALMUERZOS	Cantidad	Año 1	Año 2
1/4 pollo	unidad		
Bisctec deshuesado	unidad		
Chuleta de res	unidad		
Chuleta de puerco regular	unidad		
Chuleta de puerco ahumada	unidad		
Filete de corvina	unidad		
Filete de pechuga pollo	unidad		
Costillita de puerco	unidad		
Arroz blanco	1.5 taza		
Lentejas	1 taza		
Frijoles chiricanos	1 taza		
Porotos	1 taza		
Puré de papas	1.5 taza		
Ensalada de pasta	1.5 taza		
Ensalada de papas	1.5 taza		
Ensalada de 5 ingredientes	envase 3 tz		
Ensalada de 12 ingredientes	envase 5 tz		
Emparedado caliente de queso mozzarella	unidad		
Emparedado caliente de queso amarillo	unidad		
Emparedado caliente de queso amarillo y jamón	unidad		
Emparedado caliente de queso amarillo y pavo	unidad		
Emparedado caliente de queso amarillo y pollo	unidad		
TOTAL			

		Precio en Balboas (B/.)	
BEBIDAS	Cantidad	Año 1	Año 2
lata de soda	unidad		
lata de jugo de fruta	unidad		
café negro	6 onz		
café con leche	6 onz		
capuccino	6 onz		
té negro	6 onz		
café negro	8 onz		
café con leche	8 onz		
capuccino	8 onz		
té negro	8 onz		
TOTAL			

ANEXO N° 3
DIBUJOS DE LAS ÁREAS EN CONCESIÓN



