ACTA DE EVALUACIÓN DE OFERTAS Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN Nº 14 LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 01/2016 "SERVICIO DE COMEDOR", SUBASTA A LA BAJA ELECTRONICA (SBE), PLURIANUAL - ID Nº 306.612

En la ciudad de Asunción, a los TREINTA días del mes de JUNIO del año DOS MIL DIEZ Y SEIS, en el Departamento de Evaluación y Adjudicación, sito en la calle Mcal. López N° 3333, se procede a la Evaluación de la Oferta recibida en el llamado a **LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 01/2016 "SERVICIO DE COMEDOR", SBE – PLURIANUAL - I.D. Nº 306.612**, convocado por el Ministerio de Industria y Comercio, cuya Acta de Sesión Publica Virtual fue realizado en fecha 29/06/2016 y la Apertura Física de Sobres se realizó en fecha 30/06/2016.

Para tal efecto, se hallan presente las personas que conforman el Comité de Evaluación, designadas por la autoridad competente de la convocante conforme al artículo 55 del Decreto 21909/03 y que se constituye de la siguiente forma:

1. **EMILIO GOMEZ**, representante de la Dirección de Talentos Humanos.
2. **ISIDRO SEGOVIA**, representante de la Dirección General de Administración y Finanzas.
3. **NELSON FLORENTIN**, representante de la Dirección General de Asuntos Legales.

PRIMERO: Se da lectura al Documento que forma parte del llamado: EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, ADENDA 1, ADENDA 2, ADENDA 3, ADENDA 4, ADENDA 5, EL ACTA DE SESION PUBLICA VIRTUAL Y LA APERTURA FISICA DE SOBRES.

SEGUNDO: Según **Certificación de Disponibilidad Presupuestaria N° 119/2016 que corresponde al PAC Institucional Nº 306.612** del programa anual de contrataciones del presente llamado y las estimaciones globales de costo, como lo establece el **Art. 15 de la Ley Nº 2051/03 de "Contrataciones Públicas" y el Art. 13 del Decreto Nº 21909/03 que lo reglamenta,** por lo que la presente Licitación Pública Nacional Nº 01/2016 por Subasta a la Baja Electrónica (SBE), dispone de respaldo presupuestario para la eventual adjudicación.

Seguidamente se prosigue con la Evaluación de conformidad al artículo 292 y 293 d) del Decreto Nº 4774/2016 que reglamenta la Ley Nº 5454/2016 "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2016.

TERCERO: En fecha 30 de Junio de 2016 a las 11:30 horas en la Dirección de Contrataciones de este Ministerio y en presencia de funcionarios de la Dirección de Contrataciones, se procedió a dar inicio a la apertura de sobre correspondiente a la oferta presentada por la siguiente empresa: ***RICSOFAN S.A.***, la cual se detalla en el siguiente cuadro:

Nº	EMPRESA:	MONTO TOTAL DE LA OFERTA:	POLIZA DE SEGURO
1	RICSOFAN S.A.	37.000	ROYAL SEGUROS S.A. **Póliza Nº** 59.1508.0000531.0005 **Monto Asegurado:** 280.000.000.- **Vigencia:** desde 28/06/2016 hasta 27/09/2016

Abog. NELSON FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Contrataciones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

Los detalles constan en el Acta de Apertura de Sobres, labrada en su oportunidad y al cual nos remitimos, procediéndose a realizar la apertura de sobres**.**

OBS.: La empresa participante se encuentra habilitada según fue verificado en la página web de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

CUARTO: Cumplimiento de la Resolución DNCP Nº 849/15 *POR LA CUAL SE APRUEBA UN CRITERIO DE EVALUACIÓN PARA LA CALIFICACIÓN DE LA CAPACIDAD LEGAL DEL OFERENTE CON RESPECTO A LA PROHIBICIÓN PREVISTA EN LOS INCISOS "A" y "B" DEL ARTICULO 40 DE LA LEY N° 2051/03 "DE CONTRATACIONES PÚBLICAS", SE RECOMIENDA A LOS ORGANISMOS, ENTIDADES Y MUNICIPALIDADES SU UTILIZACIÓN EN LOS PROCESOS REGIDOS POR LA LEY Nº 2051/03 Y SE DISPONE SU DIFUSIÓN EN EL PORTAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS.*

A fin de continuar con la evaluación de la oferta, en fecha 30/06/2016, este comité de evaluación en cumplimiento de la Resolución DNCP Nº 849/15, solicita por medio de la Dirección de Contrataciones se a remitido a la Secretaria de la Función Pública la nómina de los miembros del Directorio y apoderados de la empresa Jurídica participante, a efectos de corroborar si los mismos tienen alguna vinculación con el Estado, es decir si son Funcionarios Públicos.

En fecha 08 de julio de 2016, se recepciona en la Dirección de Contrataciones la Nota PR/SFP/SG Nº 630/2016 de la Secretaria de la Función Pública, conforme a la nota remitida que se expone en el siguiente esquema:

Verificado el Informe remitido por la Secretaria de la Función Pública se observa que los miembros del directorio de la empresa RICSOFAN S.A. no registran datos, es decir no tiene vínculo con la función pública, no son funcionarios públicos.

TETÃ REMIBOKUÁI
FUNCIÓN PÚBLICA

TETÃ REKUÁI
GOBIERNO NACIONAL

PLANILLA DE SITUACION DE FUNCIONARIOS SEGÚN EXPTE. N° 6921

Información Extraída del Sistema Integrado de Administración de Recursos Humanos(SINARH) y las Nóminas de Altas y Bajas remitidas en forma mensual por las Instituciones Públicas a la Secretaría de la Función Pública.

SEGÚN CONSTANCIA N° 2648

SOLICITADO POR: MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Nº	CEDULA/DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	INSTITUCIONES DONDE PRESTA SERVICIOS SEGÚN INFORMACION DEL SINARH (al 04/07/2016 17:11)	NOMINAS DE ALTAS Y BAJAS SEGÚN DATOS PRESENTADOS POR LAS INSTITUCIONES (DECRETO 4.774/16 ART. 81) (al 04/07/2016 17:11)
1	71.450	RICARDO SQUEF SERGANI	NO REGISTRA DATOS	NO REGISTRA DATOS
2	1.936.449	NATALIA MARIA SQUEF SABA	NO REGISTRA DATOS	NO REGISTRA DATOS
3	1.432.443	EVA YAMILI ZACUR LURASCHI	NO REGISTRA DATOS	NO REGISTRA DATOS
4	1.449.917	RAUL OCTAVIO CODAS MORSELLI	NO REGISTRA DATOS	NO REGISTRA DATOS
5	769.778	HECTOR RAUL SQUEF SABA	NO REGISTRA DATOS	NO REGISTRA DATOS

W.G.

Presidencia · Secretaría de la Función Pública

Secretaría General
Secretaría de la Función Pública
MA. LORENA REGUERA CUBILLA
Secretaria General
Secretaría de la Función Pública

QUINTO: CUADRO COMPARATIVO DE OFERTAS: Se realiza el Cuadro Comparativo de Ofertas, el cual forma parte íntegra del presente Acta de Evaluación. Además se aplicarán las disposiciones establecidas en los **artículos 56, 57, 58, 59, 60, 61 y 64 del Decreto Reglamentario de la Ley N° 2051/03, los Criterios establecidos en el P.B.C.**

Abog. NELSON FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Cuestiones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

SEXTO: **El Comité de Evaluación verifica el cumplimiento de los documentos de carácter sustancial establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones**:

DESCRIPCIÓN DEL DOCUMENTO:	RICSOFAN S.A.
1. **Formulario Oferta***: El oferente presentará el formulario de oferta que se adjunta en la Sección VI - Formularios (Formulario Nº 3) debidamente firmado y completado.	CUMPLE
2. **Garantía de Mantenimiento de Oferta***: debidamente extendida.	CUMPLE
3. **Declaración Jurada*** de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40, y la Declaración Jurada de Integridad del Art. 20 inciso W de la Ley 2051/03.	CUMPLE
4. **Fotocopia autenticada de los documentos** que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*	CUMPLE
5. **Los documentos hayan sido debidamente firmados***	CUMPLE
6. **La oferta se ajuste sustancialmente a las especificaciones técnicas y otros requerimientos del pliego**.*	CUMPLE

Analizado el Cuadro que antecede se puede determinar que la oferta presentada por la empresa ***RICSOFAN S.A.*** contienen los documentos sustanciales requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones.-

RICSOFAN S.A.: Presenta CONSTANCIA SIPE Nº 1406673

SEPTIMO: **CORRECCIONES ARITMÉTICAS**

1- No se registran errores aritméticos en la oferta presentada por el oferente para este proceso de Contratación.

OCTAVO: Del Cuadro Comparativo de Ofertas, se selecciona provisoriamente la única oferta de la empresa ***RICSOFAN S.A.***, a fin de analizar en detalle su cumplimiento, conforme a los **criterios establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones y en el Art. 61º - Método de Evaluación del Decreto 21.909 "Que reglamenta la Ley Nº 2.051/03 De Contrataciones Públicas".**

Empresa: RICSOFAN S.A.

Ítem	Cód. Catalogo	Descripción	U.M.	Presentación	Cantidad	Precio Referencial	Precio Unitario (IVA Incluido)	+20%	-30%
1	90101603-001	Servicio de Comedor (Menú Económico, según se detalla en las especificaciones técnicas)	RACION	PLATO	1	40.000	37.000	48.000	28.000

En este punto se realiza lo establecido por la Resolución DNCP Nº 956/16 y 1173/16 que guarda relación con la aplicación porcentual de +20% y -30% de precio unitario ofertado por la empresa y el precio referencial propuesto por esta Institución. Como puede apreciarse en el cuadro que antecede, el precio ofertado por la empresa RICSOFAN S.A.

ITEM 1 - SERVICIO DE COMEDOR (ALMUERZO DIARIO) – CAPACIDAD DE SALON PARA APROXIMADAENTE 450 PERSONAS.

Guiso de arroz con carne y vegetales con ensalada mixta	Chopsuey de carne	Spaguetti con salsa de tomate y queso	Milanesa de pollo al horno con ensalada mixta
Milanesa a la napolitana con puré de papa	Bife de pollo con puré de papas y ensalada	Tarta de pollo con mix de vegetales	Lasaña Primavera con ensalada mixta

Abog. NELSON FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Cuestiones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

Bife de pescado con papas al horno y ensalada mixta	Milanesa al horno con cebolla y verduras al vapor	Sopa crema de zapallo+ Bife de pollo y ensalada mixta	Picadito de carne con polenta y ensalada mixta
Pollo a la mostaza con ensalada de vegetales hervidos	Cazuela de tilapia	Picadito de carne y huevo, con puré de papas y ensalada mixta	Bife de hígado con cebolla con arroz y ensalada mixta
Albóndiga con arroz y ensalada	Soyo de Carne vacuna y ensalada mixta	Pollo al horno con fideo y ensalada hervida	Milanesa de mondongo con ensalada rusa
Guiso de poroto peky y arroz	Bife a la plancha con fideo a la manteca	Filete de tilapia con vegetales salteados	Spaghetti con salsa boloñesa
Lasagna de carne con salsa	Milanesa de carne al horno con ensalada mixta y papas al horno	Ensalada Cesar con papas a la parisien	Hamburguesa de carne light con ensalada mixta
Bife de Carne con Puré	Pechuga de pollo al horno con vegetales	Salpicón de Atún y vegetales	Pollo a la Mostaza y semillas de sésamo con papas al horno
Fideos a la parisien con jamón	Omelet primavera con ensalada mixta	Strogonoff de lomo con arroz	Picadito de Carne con fideo a la manteca
Vori Vori con pollo	Bife Cogua con arroz quesu	Puchero de Osobuco con ensalada mixta y/o tortilla	Fideo tallarín con estofado de carne y pollo
Bife a caballo con puré	Polenta con estofado de carne y pollo	Sopa de poroto con tortilla	Strogonoff de pollo con pure o arroz
Locro de carne con mandioca	Cazuela de mondongo con arroz quesu	Guiso de arroz de pollo, carne o cerdo con ensalada mixta	Vacío al horno
Matambre de pollo	Marinera de carne	Peceto relleno	Cerdo a la olla
Pollo al horno	Milanesa de pollo o lomo	Peceto en salsa madera	Asado a la olla con arroz frito
Paleta de ternera	Asado a la parrilla (vacío, costilla o tapa cuadril)	Asado a la olla con arroz blanco con queso	Lomito Relleno de jamón y queso o verduras
GUARNICIONES			
Fideo a la Manteca	Verduras Hervidas	Puré de Papas	Chipa Guazú
Arroz Quesu	Sopa Paraguaya	Papas Fritas	Soufflé de Verduras
OPCIONES DE PASTA			
Ñoquis	Ravioles	Fideo	Canelones de Pollo
Lasagna de Carne	Lasagna de Jamón y Carne	Lasagna de verduras	Canelones de Pollo
OPCIONES DE SALSA			
Cuatro Quesos	Estofado de Carne	Bolognesa	Al Pesto
Tuco	Carbonara	Putanesca	Estofado de Pollo
OPCIONES DE MINUTA			
Tarta de pollo	Tarta pascualina	Fugazza	Empana al horno de jamón y queso
Empanada al horno de pollo	Empanada al horno de carne	Empanada al horno chilena	Empanada al horno de choclo
Sándwich de milanesa de carne	Sándwich de milanesa de pollo		
OPCIONES DE POSTRE			
Budín	Mouse de Dulce de Leche	Arroz con leche	Flan
Pave	Mouse de chocolate	Mouse de limón	Ensalada de frutas

Observación: <u>El Listado de Menú tentativo es enunciativo no limitativo</u>.

La empresa Contratada deberá contar con un Nutricionista y un Tecnólogo para el control de la elaboración de los alimentos, los mismos elaboraran un informe semanal, en el cual se elevará a consideración de los responsables de la ejecución de Contrato el menú tentativo para las semanas siguientes para su aprobación respectiva, pudiendo en su caso, ser observado y/o modificado.-

Tanto la Dirección Administrativa y la Dirección del Talento Humano, en forma conjunta o separadamente, podrán realizar visitas a el/los local/les de producción de alimentos para ser suministrados en el marco de la ejecución del presente contrato, a los efectos de corroborar el cumplimiento de normas de sanidad u otros por parte de la firma contratada.-

Abog. NELSON FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Cuestiones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

MENÚS DIARIOS DE LUNES A VIERNES.-

1.1 El servicio de comedor(almuerzo) para cada comensal estará constituido por:

a) Un plato de fondo de 400 grs. como mínimo.
b) Guarnición (Arroz, Pastas, Variedad de Ensaladas crudas y hervidas)
c) 2 Panes, Mandioca, batata (1 opción)
d) Un vaso de jugo natural para cada comensal.
e) Una porción de Postre o una Fruta de Estación
f) El local deberá contar como mínimo con dos bebederos de agua mineral refrigerada a disposición de los comensales.

MATERIA PRIMA QUE LA EMPRESA CONTRATADA PARA EL SERVICIO DE COMEDOR (ALMUERZO) DEBERÁ UTILIZAR PARA LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS

Los productos alimenticios e ingredientes que deberá utilizar la empresa CONTRATADA para preparar las comidas son:

CARNES
Vacunas: CARNAZA NEGRA, BOLA DE LOMO, RABADILLA, LOMO, VACIO, COSTILLA DE 1ra, OSOBUCO, PUCHERO DE 1ra.
Pollo: MUSLO , PECHUGA
Porcina: COSTILLA, PIERNA, LOMO.
Pescado: SURUBI, SOLALINDE, DORADO, PICO DE PATO, TRES PUNTOS
Verduras y Vegetales: lechugas, acelgas, espinacas, berros, puerros, cebollitas de verdeo, repollos, locotes, chauchas, papas, zanahorias, berenjenas, zapallos, zapallitos, ajos, cebollas, tomates, maíz choclo, arvejas, porotos, mandioca, batata, etc.
Frutas: naranjas, mandarinas, durazno, bananas, peras, manzanas, melones, sandías, mamones, uvas, kiwis, frutillas, ciruelas, etc.
* Así también los ingredientes tales como ser harinas de maíz, leche, huevos, quesos y embutidos, frutas, verduras, etc., **deberán ser siempre frescos (del día) y de 1ra. Calidad, caso contrario, se procederá al rechazo de los mismos y a la aplicación de multas y sanciones por incumplimiento de Contrato.** Para este efecto se ha indicado en el PBC que los responsables de la Administración del Contrato por parte de la convocante conforme a lo indicado en el segundo párrafo de la Sección IV **CGC 25.1** podrán verificar que los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de los menús diarios sean frescos y de primera calidad, es decir no utilizar restos de comida del día anterior. Se entiende por 1ra. Calidad, alimentos cuya venta no sean a granel, sino previamente seleccionados y empaquetados. Las verduras deben ser frescas y no presentar signos de descomposición. Las lechugas, repollos u otra que sirvan para la elaboración de ensaladas no presentarán sabor amargo y deberán ser sometidas previamente a un adecuado lavado. Este control permitirá a la convocante realizar cualquier tipo de reclamos o en su defecto aplicar las multas necesarias a fin de corregir cualquier inconveniente.

Los ingredientes pre-elaborados y/o enlatados que se utilicen para la preparación de ciertos alimentos, deberán cumplir y respetar las condiciones fitosanitarias exigidas (fecha de elaboración y vencimiento del producto, calidad del envasado, conservación de los alimentos, etc.) por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través del INAN.

Abog. [illegible] FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Cuestiones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

REQUISITOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS COMIDAS

- Todas las comidas (menú diario, ensaladas, las opciones del menú y los postres) deberán prepararse y cocinarse en el día.

- En ningún caso, se permitirá re-elaborar comidas con las sobras del día anterior, y/o servir alimentos recalentados del día anterior o pasados de su fecha de vencimiento. A tal efecto, el encargado del control del servicio del Almuerzo por el MIC, realizará controles aleatorios, para la revisión e inspección del local donde la empresa **CONTRATADA** elaborará las comidas para el personal del Ministerio de Industria y Comercio.

- El Servicio de Comedor (Almuerzo) para el Ministerio de Industria y Comercio es exclusivamente para satisfacer los requerimientos del personal de la Institución, para el personal Comisionado de otras Instituciones Públicas y Castrenses que por medio de Convenios o Acuerdos cumplan funciones dentro de la Institución, eventualmente para Pasantes y para Invitados de las Autoridades del MIC que cuenten con la autorización correspondiente para utilizar el Servicio de Comedor (Almuerzo).

LOCAL, UTENSILIOS Y ENSERES DE COCINA, U OTROS ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR (ALMUERZO).

- El local de la empresa CONTRATADA deberá estar ubicado como máximo a 600 metros del Ministerio de Industria y Comercio, con habilitación Municipal, salón climatizado con capacidad para 500 personas aproximadamente, baños sexados con capacidad simultánea de como mínimo 10 personas por género.

- **El local deberá contar con los siguientes mobiliarios:**Lava plato industrial, Cámara frigorífica, 2 (dos) microondas, sillas con acolchado, mesas redondas o cuadradas hasta 8 personas con sus respectivos manteles, Vajillas de porcelana, Vasos de vidrio, Menajes de acero inoxidable, Bandejas para servicio individual de plástico, tipo patio de comidas. Deberá proveer de Servilletas de papel con tamaño mínimo de 15 x 15, además debe contar con por lo menos 3 (tres) líneas de servicio simultáneo (todo lo que sea necesario para cumplir a cabalidad con el servicio Contratado).

- Además deberá contar con un generador eléctrico y con un sistema de circuito cerrado y guardia de seguridad disponible mientras dure el servicio de almuerzo.

EN NINGUN CASO, LA EMPRESA CONTRATADA ALEGARÁ FALTA DE MOBILIARIOS Y UTENSILIOS DE COCINA, PARA JUSTIFICAR UN SERVICIO INADECUADO O DEFICIENTE.

- La empresa CONTRATADA deberá contar con **3 (tres) vehículos para 15 pasajeros como mínimo** para el traslado de funcionarios al local, la misma debe contar con aire acondicionado, calefacción y chofer (el vehículo deberá poseer indefectiblemente póliza de responsabilidad civil que deberá ser presentado una vez adjudicado el proceso).

  El lugar de donde serán traslados es de la sede Central sito en Avda. Mcal. López Nº 3.333 entre Salakin y Dr. Weiss y Edificio CIAMP Bloque "A" Cptan. Pedro Villamayor esq. Teófilo del Puerto (MIC)
  La **distribución de los vehículos será de la siguiente manera:** 2 (dos) vehículos serán destinados a los funcionarios del MIC que prestan servicio en la sede Central y 1 (un) vehículo será destinado a los funcionarios del MIC que prestan servicio en la sede del SUACE. Los horarios establecidos para el efecto son de dos tandas que será: primer grupo de las 12:00 hs. hasta las 13:00 hs., y la segunda tanda de 13:00 a 14:00 hs., en este lapso los vehículos serán abordados por los funcionarios hasta llenar la cantidad de pasajeros y las mismas realizaran la cantidad de viajes necesarios.

Abg. [illegible] FLORENTIN
Jefe de Departamento
de Cuestiones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

- Los platos, vasos, etc. que presenten ralladuras, que estén rotos, venteados, con enmendaduras, etc.; deberán ser reemplazados por material nuevo en un mínimo de 24 horas posteriores de haber hecho la notificación al responsable de la empresa.

Los juegos de cubiertos, los utensilios y enseres deberán ser nuevos y de buena calidad.

- Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa a quien se asigne el contrato, proporcionara los utensilios necesarios para la preparación y distribución de alimentos y el transporte de los funcionarios.

- La empresa **CONTRATADA, será responsable de la provisión y limpieza diaria de manteles, cubremanteles y servilletas** que se utilizarán diariamente para cubrir eficientemente el Servicio de Comedor, deberá contar con por lo menos 4 (cuatro) personal de limpieza.

- La empresa Contratada servirá con las comidas, un (1) vaso refrigerado de jugo de frutas natural y 2 (dos) unidades de pan blanco y/o integral, de conformidad a la lista detallada en el menú tentativo requerido.

Nota: No se aceptaran jugos en sobres.

- La empresa Contratada pondrá a disposición de los comensales agua mineral refrigerada todos los días.

- La empresa Contratada pondrá en las mesas a disposición de los comensales condimentos adicionales, tales como Salsa de Soja, Mayonesa, Mostaza, Ketchup, Sal Fina yodada, Pimienta, Orégano, Salsa Picante, Queso rallado (según la ocasión) que deberán ser renovadas según necesidad.

DESCRIPCIÓN DEL ALMUERZO Y HORARIOS ESTABLECIDOS PARA USO DEL SERVICIO DE COMEDOR.

1 Los horarios establecidos para el uso del servicio de Comedor (almuerzo) son de lunes a viernes, de 12:00 a 14:00 horas, para almuerzos del personal de la Institución, funcionarios comisionados, pasantes e invitados y autorizados.

2 La empresa Contratada deberá tener habilitado el almuerzo para el servicio diariamente 15 minutos antes de la apertura, entiéndase 11:45 hs.

3 Los mozos de la empresa CONTRATADA, deberán retirar el servicio del almuerzo (bandeja, plato, vasos, etc.), una vez que el comensal se haya levantado ó cuando haya terminado su postre, ó bien cuando ya no utilice el servicio, de manera tal a no incomodar al funcionariado.

4 Queda prohibido a la empresa Contratada el expendio, la venta y el consumo de bebidas alcohólicas así también la venta de cigarrillos dentro de las instalaciones (Comedor, Oficinas, Pasillos, etc.) del Ministerio de Industria y Comercio.

CONDICIONES DE HIGIENE Y SALUBRIDAD

1 La empresa CONTRATADA, deberá contar con la habilitación sanitaria correspondiente, expedida por el M.S.P.B.S., para brindar el Servicio de Comedor (Almuerzo).

2 El personal contratado para realizar el servicio de comedor (Almuerzo) (cocineros, cortadores de carne y verduras, lava platos, mozos, etc) deberá contar con el seguro social obligatorio para cada uno de sus empleados.

3 La empresa deberá contar con un programa de fumigación de como mínimo 3 (tres) veces por año a partir de la fecha de contratación. El local debe mantenerse libre de insectos, roedores, pájaros y otros animales.

Abg. [illegible] FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Contrataciones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

4 La empresa CONTRATADA deberá mantener la limpieza y el orden diario del salón comedor y de la cocina (ambos íntegros), como así también los pasillos aledaños y ventanales.

5 Las condiciones de higiene y aseo de los utensilios y enseres de cocina, será responsabilidad exclusiva de la empresa Contratada; sino cumpliese con este requisito, el MIC se verá en la obligación de multarla y/o sancionarla, por poner en riesgo la salud de las personas.

6 La higiene y la correcta conservación de los alimentos utilizados como ingredientes para preparar las comidas, será responsabilidad exclusiva de la empresa Contratada, so-pena de multas, sanciones y/o rescisión del contrato suscripto de no cumplir esta especificación.

7 Las condiciones de higiene y aseo del lugar donde se elaboran y preparan las comidas, deberán respetar las normas sanitarias vigentes (Código Sanitario Ley N° 836/80) y controladas por el I.N.A.N., y será responsabilidad exclusiva de la empresa contratada del servicio de comedor (Almuerzo) cumplir con este requisito; sino lo hiciere, el M.I.C. se verá en la obligación de multarla, sancionarla e inclusive rescindir el contrato suscripto, por poner en riesgo la salud del personal de la empresa.

8 El M.I.C., a través de los responsables del control del Servicio de (Comedor)Almuerzo, realizará las inspecciones y revisiones diarias de las cocinas y salones comedores, habilitados para el efecto; así mismo, supervisará diariamente las condiciones de higiene en la cual se elaboran las comidas para el personal, elevando a los Administradores del Contrato, un informe semanal al respecto.

HIGIENE DEL PERSONAL

1 La empresa deberá tomar las previsiones de que todo su personal se presente al área de trabajo, bañado, con ropa limpia, uñas cortas y limpias, sin barniz o esmalte, sin maquillaje, cabello limpio corto o totalmente recogido cubierto con una red y gorro perfectamente limpios, sin barba o bigote.

2 No se permitirá el uso de joyería en manos. (no se permitirán piercing).
3 Para la ejecución de las actividades en las áreas de preparación, cocción y distribución, el personal de la empresa deberá portar cubre bocas desechables, que deberán ser cambiados cada seis horas, se debe exigir el lavado de manos, en lugar del uso de guantes. En el caso de necesitar guantes, éstos deberán ser descartados cada vez que se interrumpan labores.

4 Para evitar contaminación en los alimentos, no deberán trabajar en el área de almacén, preparación, distribución de alimentos personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos, así mismo personal afectada por alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, solo podrá reintegrase al trabajo cuando se encuentre totalmente sana, demostrándolo con un certificado médico; en tanto no se compruebe su total recuperación, el prestador de servicios deberá cubrir temporalmente la ausencia con otra persona con el mismo perfil profesional.

5 No se permite comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos.

UNIFORMES

1 Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa deberá presentar una propuesta del uniforme a utilizar respetando las siguientes características: el color deberá ser blanco, delantal, red para el cabello y gorra, zapatos blancos con suela antiderrapante y evitar el uso de minifaldas.

2 El personal de la empresa, deberá presentarse diariamente con uniforme y con un gafete de identificación con foto.

SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO DE COMEDOR (ALMUERZO)

Abog. [illegible] FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Cuestiones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

1 El M.I.C. realizará todos los controles efectivos necesarios para el óptimo y eficiente funcionamiento del Servicio de Comedor (Almuerzo), basado en las especificaciones técnicas establecidas en el Contrato de Prestación de Servicio; el incumplimiento de uno o varios puntos del mismo, facultará a los Administradores del Contrato a tomar las medidas correctivas pertinentes y/o a multar o sancionar a la empresa Contratada por incumplimiento del Contrato e inclusive, y de acuerdo a la falta cometida, el M.I.C. se reserva el derecho de rescindir el contrato suscripto en forma inmediata.

2 Dichos controles efectivos, lo realizarán en representación del M.I.C., los responsables de la Administración del Contrato, en este caso la Dirección de Servicios Administrativos conjuntamente con la Dirección de Talentos Humanos.

3 Durante el proceso de preparación de las comidas y el expendio de las mismas en el Comedor, podrá contarse con la presencia de un responsable de la administración de la empresa Contratada quien tendrá a su cargo resolver todos los inconvenientes relacionados al servicio prestado. Así mismo, el MIC, contará con un personal encargado de la supervisión y control del servicio del Almuerzo mientras dure el mismo.

4 El MIC se reserva el derecho de aceptar o no, al personal de la empresa Contratada; por lo mismo, si se presentase algún inconveniente por mal comportamiento, abuso de confianza, mal desempeño, problemas de relacionamiento, etc., de algún personal al servicio de la empresa Contratada, Ministerio de Industria y Comercio tendrá la libertad de solicitar su cambio inmediato.

OBLIGACIONES

1. La empresa Contratada **está obligada a cumplir estrictamente todas las disposiciones legales a las cuales se encuentra sujeta, además de cumplir con el pago de las obligaciones tributarias vigentes en la República del Paraguay,** ya sea Municipales, de la Secretaría de Tributación, del Ministerio de Justicia y Trabajo, del INAN (MSPyBS), del IPS, referentes a Impuestos, Tasas, IVA, Habilitaciones Sanitarias, Inscripciones y Registros de sus Empleados, Aportes Obrero y Patronal que debe tenerlos al día.

Al respecto, **el MIC, a través del administrador del Contrato,** tiene la obligación de exigir y controlar el cumplimiento de dichos compromisos legales, **e informar sobre las mismas, a la Dirección de Contrataciones, para que esta a su vez comunique a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas,** quienes son las encargadas de tomar las medidas pertinentes.

2. **Todo el personal al servicio de la empresa** Contratada**,** deberá contar con seguro médico del IPS, deberá presentar mensualmente un aval del pago del seguro social de sus empleados, a la Dirección de Servicios Administrativos del Ministerio de Industria y Comercio, quien será la encargada de comunicar a la Dirección Contrataciones del MIC el cumplimiento o no de dicho requisito legal, y además aplicará las sanciones correspondientes, si hubieran faltas efectivamente comprobadas.

3. La empresa CONTRATADA **deberá contar con la cantidad necesaria de empleados que exclusivamente cubran el servicio en el Comedor para funcionarios del Ministerio de Industria y Comercio, designando expresamente 1 (un) encargado quien servirá de nexo ante el MIC; el encargado deberá necesariamente prestar servicio en las instalaciones durante la hora del almuerzo a fin de solucionar cualquier inconveniente que pueda surgir.**

4. La empresa Contratada deberá presentar en la Dirección de Talentos Humanos, la nómina del personal que cubre el servicio de Comedor (Almuerzo) en el MIC, con sus datos personales (nombres y apellidos completos, números de cédula, edad, dirección particular, teléfonos, cargo que ocupa o función que desempeña).

NOVENO: Se verifica la capacidad financiera de conformidad a lo establecido en la **Sección III Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación – 2. Requisitos para calificación posterior**

Abog. EDISON FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Cuestiones de Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

En fecha 01 de julio de 2016, a pedido de los miembros del comité de evaluación, mediante MEMORANDUM Nº 322/2016, se solicita a la Dirección de Contabilidad la elaboración de los Ratios Financieros de la empresa RICSOFAN S.A., a fin de determinar si los mismos cumplen con la capacidad financiera requeridas en el PBC.

En fecha 04 de julio de 2016, la Dirección de Contabilidad mediante MEMORANDUM D.C. Nº 0326/2016 da respuesta a lo requerido y presenta los ratios financieros de la empresa RICSOFAN S.A. cuyos datos se indican en el siguiente cuadro:

(a) CAPACIDAD FINANCIERA

Denominación de la empresa	Ratio de Liquidez	Endeudamiento	Rentabilidad	CONDICIÓN
RICSOFAN S.A./2012	1,20	0,61	0,48	
RICSOFAN S.A./2013	1,29	0,67	0,35	
RICSOFAN S.A./2014	1,49	0,59	0,05	
PROMEDIO	**≥ 1**	**≤ 0,8**	**+**	
RICSOFAN S.A. 12/14	**1,33**	**0,62**	**0,29**	**CUMPLE**

DATOS

RICSOFAN S.A.	2012	2013	2014
ACTIVO CORRIENTE	10.927.443.161	16.889.719.146	14.581.049
PASIVO CORRIENTE	9.084.499.268	13.059.522.833	9.790.085.845
ACTIVO TOTAL	14.959.970.601	19.396.665.697	16.504.564.224
PASIVO TOTAL	9.084.499.268	13.059.522.833	9.790.085.845
CAPITAL	1.000.000.000	1.000.000.000	6.000.000.000
RESULTADOS DEL EJERCICIO	483.685.217	347.552.397	276.051.363

DECIMO: Se verifica la capacidad legal de conformidad a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. Se verifica las siguientes documentaciones requeridas en la **SECCION VII – ANEXO I**

D) Documentos legales. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.	RICSOFAN S.A.
Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.	Cumple
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.	Cumple
Fotocopia autenticada de la declaración de IVA del último mes vencido y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.	Cumple

Abog. [illegible] FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Cuestiones del Personal y Adquisiciones

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

• **Cualquier otro documento requerido.**	**RICSOFAN S.A.**
Constancia de experiencia laboral, en la provisión de servicios gastronómicos, con por lo menos 2 (dos) empresas Públicas y/o Privadas, en los dos últimos años (2014 y 2015) las cuales deberán avalar por escrito, con la constancia expedida a través de sus autoridades, en la cual debe indicar el tiempo, el cumplimiento y la calidad del servicio prestado por la oferente en dichas empresas.	Cumple
Copia de contratos ejecutados de provisión y/o facturaciones y/o recepciones finales, de la provisión de servicios gastronómicos, iguales o superiores al 50% del monto total ofertado, en los dos (2) últimos años (2014 y 2015). Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado.	Cumple
Balance General de Sumas y Saldos y Estados de Resultados de los años 2012, 2013 y 2014.	Cumple
Póliza de responsabilidad civil que deberá ser presentado por el oferente adjudicado en la firma del Contrato.	No Aplica
Registro del INAN respecto al local de la elaboración de los alimentos vigentes a la Apertura de Sobres	Cumple
Patente Municipal	Cumple
Licencia Comercial	Cumple
Certificado REPSE	Cumple
Cronograma de fumigación conforme al punto 6.3 – CONDICIONES DE HIGIENE Y SALUBRIDAD de la sección III – Especificaciones Técnicas.	Cumple
Ilustrativo por escrito del Local propuesto incluyendo información mínimo la infraestructura edilicia y mobiliaria como los demás datos que el oferente considere necesario.	Cumple
Habilitaciones y Cedula Verde de los 3 (tres) vehículos a ser utilizados en el presente servicio.	Cumple
Declaración Jurada de cumplir con toda la Especificación Técnica requerida.	Cumple
Certificado de Origen Nacional emitido por el Ministerio de Industria y Comercio. De acuerdo a lo estipulado en la Ley Nº 4558/11. Y su Dto. 9649/12 Art. 3 inc. c). Este documente será presentado a opción del ofertante, que desee acogerse a dicho margen de preferencia	Cumple

PRESENTA CONSTANCIA SIPE Nº 1406673 Y TODOS SUS DOCUMENTOS SE ENCUENTRAN ACTIVOS POR LO QUE SE PROSIGUE A EVALUAR LOS DOCUMENTOS.

Analizado los documentos de carácter legal, los ratios financieros y la planilla de especificaciones técnicas requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones para el presente proceso de contratación, se observa que lo ofertado por la empresa RICSOFAN S.A. **CUMPLE** con los requerimientos solicitados por la convocante como así de las condiciones del llamado estipulados en el PBC.

DECIMO SEGUNDO: Para la evaluación técnica, en fecha 01/07/2016 se solicita a la Dirección General de Administración y Finanzas **Asistencia Técnica Profesional** conforme lo establece el primer párrafo del artículo 27 de la Ley Nº 2051/03 que dice: *Las Convocantes constituirán un Comité de Evaluación para la calificación de las propuestas de los oferentes, conformado por los funcionarios que se requieran y con la asistencia técnica profesional externa que se llegare a estimar conveniente.*

En fecha 12/07/2016, el Ing. Marcelo Pizurno remite el informe técnico solicitado de conformidad al siguiente detalle:

EVALUACIÓN DE LA VISITA
NOMBRE: RICSOFAN S.A.
DIRECCIÓN: General Garay Nº 683 esq. Lillo – Asunción

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

...N FLORENTÍN
...Departamento
...de Personal y Adquisiciones

CONDICIONES			SI	NO	OBSERVACIONES
LOCAL	INFRAESTRUCTURA	Ubicado a 600 metros de MIC	X		Se Encuentra a 559 metros de la sede del M.I.C.
		Habilitación Municipal	X		Cuenta con habilitación No 4327 de la Municipalidad de Asunción expedid a el 28-04-2016, Certificado de Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufacfura de la INAN Sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores de Alimento.
		Salón Clima6zado con capacidad para 500 personas	X		
		Baños sexados con capacidad simultanea de cómo mínimo 10 personas por genero	X		
		Generador Eléctrico	X		El generador es móvil con capacidad de 17500 Watts
		CCTV	X		Cuenta con Circuito cerrado de cámaras.
		Guardia de seguridad disponible durante el servicio	X		Segú. Factura presentada del mes de junio, se cuenta con el servicio de la empresa SST Security Service Tecnology S.A.
	EQUIPAMIENTOS	Lava Plato industrial	X		Se comprobó la existencia del equipo
		Cámara Frigorífica	X		Cuenta con 1 cámara frigorífica industrial y 1 cámara frigorífica de menos porte.
		Microondas 2	X		Cuenta con los 2 (dos) equipos requeridos
		Sillas con acolchado	X		Cuenta con la cantidad de sillas acolchadas para atender a 500 personas.
		Mesas con manteles con capacidad de 8 personas	X		Las mesas son cuadradas con capacidad de hasta 8 personas.
		Vajillas de porcelana	X		Cuenta con la cantidad necesaria para atender a 500 personas.
		Vasos de Vidrio	X		Cuenta con la cantidad necesaria para atender a 500 personas.
		Menajes de Acero Inoxidable	X		Tanto en Cocina donde se elaboran los alimentos como en el área de aseo de los utensilios, se cuenta con mesas de acero inoxidable.
		Bandejas para servicio individual de plástico p/ patio de comidas	X		Cuenta con la cantidad necesaria para atender a 500 personas.
		Servilleteros con servilletas	X		Cuenta con la cantidad necesaria para atender a 500 personas.
		3 Líneas de servicio simultaneo	X		Existe una línea de 4 estaciones tipo Buffet.
LOGISTICA		Utensilios y enseres de Cocina	X		Se constató la existencia de todos los utensilios necesarios para la elaboración de alimentos.
	TRASLADO	3 Vehículos para 15 pasajeros como mínimo con AA	X		Se encuentran 3 vehículos en buen estado, con AA en funcionamiento para el traslado de los funcionarios.
		Póliza de responsabilidad Civil para los vehículos de traslado.	X		Las pólizas de los vehículos están vigentes.

Lic. Isidro R. Segovia M.
Director
Dirección Administrativa
Ministerio de Industria y Comercio

Abog. NELSON FLORENTÍN
Jefe de Departamento
de Cuestiones Personal y Adquisiciones

Emilio José Gómez
Coordinador
Dirección del Talento Humano
Ministerio de Industria y Comercio

Conforme al informe presentado en cuanto a la verificación técnica del Local, se observa que la empresa RICSOFAN S.A. **CUMPLE** con todas las condiciones solicitadas en el Pliego de Bases y Condiciones.

Analizado todos los requerimientos técnicos, financieros y legales del Pliego de Bases y condiciones de la presente licitación, este comité determina que la empresa RICSOFAN S.A. **CUMPLE** con la base de la licitación.

DECIMO SEGUNDO: La oferta presentada ha sido analizada y evaluada conforme a los diferentes criterios establecidos para el efecto en el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) por el Comité de Evaluación. Este informe de evaluación fue realizado en estricto cumplimiento a las disposiciones reglamentarias que rigen las Contrataciones del Estado, sobre la base de los criterios de evaluación mencionados en el artículo 26 de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas" y el artículo 61 del Decreto Nº 21909/03, con resguardo de los principios generales establecidos en el Artículo 4º de la Ley.

DECIMO TERCERO: Habiendo concluido el análisis conforme a lo mencionado precedentemente, y teniendo en cuenta que la única oferta presentada cumple sustancialmente con todos los requerimientos de calificación, **este Comité recomienda la adjudicación de la** LICITACION PÚBLICA NACIONAL Nº 01/2016 "SERVICIO DE COMEDOR" SBE – PLURIANUAL – I.D. Nº 306.612 según el siguiente detalle:

Empresa	Monto Precio Unitario Adjudicado	Monto Mínimo	Monto Máximo
RICSOFAN S.A.	37.000	2.800.000.000	5.600.000.000

Monto mínimo adjudicado: guaraníes dos mil ochocientos millones.----------
Monto máximo adjudicado: guaraníes cinco mil seiscientos millones.----------

Con lo que se dio por terminado el Acto el día 12 de julio de 2016, luego de la lectura y ratificación, esta Acta es firmada por las personas anteriormente mencionadas en prueba de conformidad, en (2) dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.-

ISIDRO SEGOVIA
Dirección General de Administración y Finanzas

Abog. NELSON FLORENTIN
Dirección General de Asuntos Legales

EMILIO GOMEZ
Dirección del Talento Humano