MUNICIPALIDAD DE VILLAHAYES
Todos juntos, hacemos el cambio !
Avda. Mcal. López esq. Virgen de la Victoria - Tels. (595-226) 262 220 - 262 235 / Telefax. (595-226) 262 871
www.villahayes.gov.py | mvhayes@pla.net.py | infomvhayes@webmail.com.py | munivhayes@hotmail.com

INFORME DE EVALUACION N° 009 /2018.

LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 001/18.
"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR ID N°: 347.017 – PLURIANUAL"

1. Introducción

En la ciudad de Villa Hayes, capital del XV Dpto. de Presidente Hayes, a los 01 días del mes de Agosto de 2018, siendo las 07:00 horas, se reúnen en la Dirección de Asesoría Jurídica de la Municipalidad de Villa Hayes, sito Avda. Mcal. López e/ Virgen de la Victoria, los miembros del Comité de Evaluación, a los efectos de evaluar la oferta presentada en el marco del presente llamado.

Este Comité, se ha abocado a la elaboración del presente informe de acuerdo con las especificaciones técnicas y demás documentos inherentes al procedimiento de contratación en cuestión, a fin de determinar la más conveniente para los intereses de la Municipalidad de Villa Hayes.

2. Antecedentes

A) Disponibilidad Presupuestaria: la cobertura presupuestaria para la obligación y pago se encuentra prevista en el rubro rubro: 840 "Servicios ceremonial, gastronómico" del Presupuesto General de la Municipal, para el ejercicio 2018, Fuente de Financiamiento 30 – 03 FONACIDE.

B) Publicación: en el SICP.-

C) Miembros del comité de Evaluación: han sido designados por Resolución Nº 178/2018, el Abogado Osmar Gilberto Zoilan Ricardo, Lic. Carmen Carolina Ramírez Godoy, Abogado José Luis Astigarraga de los Ríos, Sr. Julio Cesar Locatti Molinas.-

D) Que, por Resolución J.M. N° 126/2018, la Junta Municipal de la municipalidad de Villa Hayes "QUE APRUEBA EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES".-

E) Que, el Certificado de Disponibilidad Presupuestaria (CDP) es de N° 007/2018.

F) Que, por Resolución I.M. N° 203/2018, se aprueba el Pliego de Bases y Condiciones y se autoriza el llamado.

G) El sistema de adjudicación es por: El total

3. Acto de Apertura

De conformidad al Art 54 del Decreto Reglamentario Nº 21.909/03 y concordantes, se ha llevado a cabo el acto de apertura de sobres y verificación de los documentos que se componen las ofertas, en la oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones, en el local de la Municipalidad de Villa Hayes, en fecha de 30 de Julio del corriente; siendo las 08:00 horas, presentándose empresa:

- **ARTE CULINARIO.**

4. Criterios de Evaluación y Cuadro de Comparación:

4.1 Verificación de los documentos sustanciales solicitados en el PBC de las firmas que presentaron ofertas.

DOCUMENTOS REQUERIDOS	ARTE CULINARIO
Formulario de Oferta *	CUMPLE
Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida*	CUMPLE
Fotocopia simple de la cedula de identidad del firmante *	CUMPLE
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.*	NO APLICA
Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*	NO APLICA
Declaración Jurada de no hallarse comprendido en la prohibiciones o limitaciones para contratar establecida en el Art 40 y de integridad conforme al Art 20 inc. W, ambos de la Ley 2051/03, de acuerdo a lo dispuesto en la Resolución Nº 330/07 de la dirección Nacional de Contrataciones Públicas, el cual se encuentra dentro de los formularios	CUMPLE

▪ Se requiere como minina una experiencia de elaboración de platos o raciones frescas para entidades públicas o privadas en los últimos 4 (cuatro) años que deberán ser avaladas por los contratos respectivos y certificado de R.E emitido por la INAN, donde acredita además con el registro de establecimiento la antigüedad. ▪ Deberá además acompañar la copia autenticada de la patente comercial vigente a la presentación de la oferta del oferente que deberá ser de la localidad a donde se encuentra asentado el registro de establecimiento de la oferente donde elaborará los alimentos frescos ▪ Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los 4 (cuatro) últimos años, 2014, 2015, 2016 y 2017. Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.	
Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar: ▪ El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo". En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito. • El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgada por el INAN, En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito. • El oferente deberá contar con alguna certificación de calidad ISO 9001-2008 que certifique la calidad y/o certificación HACCP u otro similar que certifique la inocuidad de los alimentos a ser proveídos; todos en base al bien/servicio solicitado y vigentes a la fecha de la oferta, expedida por entidad competente y autorizada y debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10. • El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en sistema de aseguramiento de la inocuidad y la constancia de Capacitación en Prevención de enfermedades trasmitidas por alimentos, otorgadas por el INAN, En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con	CUMPLE

este requisito. • El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido. • Certificados médicos de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Ministerio de Salud Pública o I.P.S de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos Tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio, análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de Hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garantice no ser portadores sanos de afecciones transmisibles por manipulación de alimentos. Los miembros del comité evaluación podrán verificar si estos certificados corresponden al personal encargado de la elaboración de los alimentos y no podrán ser menos de 10 personas, atendiendo a la cantidad de almuerzo diario. • El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente de 5 (cinco) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo. Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. Al menos debe contar con (tres) vehículos inscritos en SENACSA y 2 (dos) vehículos inscriptos en SENAVE. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones *in situ* de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación *in situ* se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.	
Referencias satisfactorias expedidas, mínimo un (1) Banco de plaza.	CUMPLE

4.3 **CRITERIOS ECONÓMICOS** – Conforme: Anexo I - Cuadro Comparativo de Precios – Anexo II Cuadro de Adjudicación – Anexo III: Cuadro de Ratios.-

4.2 Verificación de los documentos formales solicitados en el PBC de la firma que presenta el precio más bajo.

DOCUMENTOS REQUERIDOS	ARTE CULINARIO
Fotocopia simple de cedula tributaria del oferente (RUC).	CUMPLE
Fotocopia simple del Certificado de cumplimiento Tributario y/o IVA.	CUMPLE
Patente Municipal del año en curso.	
Declaración Jurada por la cual garantiza que ni el oferente ni sus proveedores se encuentra involucrados en prácticas que violen los 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, el Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay.	CUMPLE
Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH O BIEN SE DESPRENDEN DE DATOS QUE SE OBTIENEN DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.	CUMPLE Según el sistema SINARD el titular y representante de la firma no figura como funcionario de ninguna institución publica
Análisis de los precios ofertados Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30 %) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del precio referencial, preparado por la Convocante y difundido con el llamado de contratación. Si el Oferente no respondiese la solicitud, o/a respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada. El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que contenga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión de la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.	CUMPLE (el precio unitario presentado se encuentra dentro del margen establecido en la Ley respecto al precio referencial)
ORIGEN NACIONAL: De conformidad a la ley N° 5210/2014 y en concordancia a la ley de presupuesto General de la Nación, los menús licitados deberán ser necesariamente de origen nacional. Se acreditará su origen por medio del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. No será suficiente la presentación de la constancia en trámite del mismo.	CUMPLE

Avda. Mcal. López esq. Virgen de la Victoria - Tels. (595-226) 262 220 - 262 235 / Telefax. (595-226) 262 871
www.villahayes.gov.py | mvhayes@pla.net.py | infomvhayes@webmail.com.py | munivhayes@hotmail.com

MARGEN DE PREFERENCIA: Se aplicará el margen de preferencia de conformidad a lo establecido en el Decreto N° 6225/2011, en la contratación de Servicios que realicen las Municipalidades y las Gobernaciones, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma de 10% del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante. El domicilio del oferente será el indicado en el Formulario de Información del Oferente y, en caso de oferentes consorciados, será el señalado por la empresa líder en el Formulario de Información sobre los miembros del Consorcio.	CUMPLE Presenta la totalidad de los certificados de Origen Nacional, y tratándose de la única empresa que presenta oferta no existe necesidad de aplicar el margen de preferencia
CAPACIDAD FINANCIERA:	
Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente. Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años, (2014-2015-2016).	CUMPLE
Endeudamiento: pasivo total / activo total. No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años, (2014-2015-2016).	CUMPLE
Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.	CUMPLE
Capital Operativo: activo corriente - pasivo corriente. El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 20% (veinte por ciento) del monto total de la oferta, lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2016), pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.	CUMPLE
EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA:	
Experiencia: Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos. . Se acreditará la experiencia del oferente en el área de alimentos frescos mediante el certificado de R.E (Registro de Establecimiento) N° 25, vigente o en proceso de renovación a la fecha de presentación de la oferta otorgado por la INAN. . Listo detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de licitación, con nombre del responsable, direcciones y números de teléfonos de por lo menos 2 (dos) clientes relacionados al objeto del presente llamado, tanto del sector público o privado.	CUMPLE

5. Conclusión:

5.1 Conforme a las verificaciones realizadas, y no existiendo desviaciones reservas u omisiones significativas y habiéndose acreditado de acuerdo a las mismas, la oferta presentada por la empresa: **ARTE CULINARIO** cumple satisfactoriamente con lo solicitado en el pliego de Bases y Condiciones, por lo que resulta una **OFERTA EVALUABLE.-**

5.2 Por lo expuesto precedentemente, este Comité de Evaluación recomienda que se realice la presente adjudicación, de conformidad a Art. 28 de la Ley 2.051/03, a la firma **ARTE CULINARIO por un monto total de Gs. 2.364.390.000** (Guaraníes dos mil trescientos sesenta y cuatro millones trescientos noventa mil) IVA incluido, por cumplir la capacidad técnica, legal y económica del presente llamado.-

5.3 Comunicar oficialmente a quienes corresponda.

Se da por finalizada la Evaluación, siendo las 09:00 horas del mismo día, suscriben las partes intervinientes en prueba de conformidad, en dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.

ABOG. OSMAR GILBERTO ZOILAN RICARDO

LIC. CARMEN CAROLINA RAMÍREZ GODOY

ABOG. JOSE LUIS ASTIGARRAGA DE LOS RÍOS

SR. JULIO CESAR LOCATTI MOLINAS