Caacupé 16 de enero de 2020

ADENDA N°02/2020

Ref.: Licitación Pública Nacional ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE CAACUPE - AD REFERENDUM - PLURIANUAL. - ID N° 373811

Señores Oferentes:

Informamos que quedan modificadas los siguientes puntos:

Sección II – Punto 6 Inc. a):

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA.**
Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

a) Ejemplo para contribuyentes de IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

*a) **Ratio de Liquidez**: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

*b) **Endeudamiento:** pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2014,2015,2016,2017 y 2018.

*c) **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.*
En los últimos años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018, no deberá ser negativo ningún año.

Deberán presentar copias autenticadas

b) Ejemplo para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro: 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

c) Ejemplo para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro: 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

d) Ejemplo de contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro: 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I. Los oferentes deberán demostrar que cuentan con un capital integrado de cinco mil millones, demostrable con los últimos Estados Financieros declarados ante la SET correspondientes al periodo fiscal 2018, y que demuestren la solvencia para ejecutar el presente contrato.

MUNICIPALIDAD DE CAACUPÉ · UNIDAD DE CONTRATACIONES · LEY Nº 2051/2003

Scanned by TapScanner

2- Sección II – Capacidad técnica:

b.2. Capacidad técnica:

El oferente deberá:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

A. Contar con los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente *3 (tres) para transportar frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) refrigerados para trasportar carnes para* dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo.
C. Contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
D. El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado – SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, **no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.**

Sección III - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, se agrega las siguientes condiciones al pliego:

1.1. HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO/CENA ESCOLAR

Para el servicio de almuerzo/cena escolar se establece el siguiente horario:

Tabla 8. Horario de servido del Almuerzo/Cena Escolar	
Almuerzo	11:00 a 13:00 horas
Cena	19:30 a 20:30 horas

1.2. ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

Aspecto: característico al menú (plato principal, ensalada, postre)

Color: característico de la preparación.

MUNICIPALIDAD DE CAACUPÉ · UNIDAD DE CONTRATACIONES · LEY Nº 2051/2003

Scanned by TapScanner

Olor: característico, exento de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

1.3. TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA EL ALMUERZO/CENA ESCOLAR

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	≥65 °C
Ensalada	≤5 °C
Postre	Postres a base de leche ≤5 °C. Frutas, turrones, entre otros: temperatura ambiente

1.4. CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes, para ello:

a) Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo/cena escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de las autoridades competentes.
b) La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la convocante o por la autoridad sanitaria competente, las que serán remitidas al Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) para el análisis de las mismas. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor.
c) En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.
d) Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

Observación: Se mantiene firme los puntos subsiguientes mencionados en el pliego de bases y condiciones.

Sección IV – CGC 15.1, 15.2 y 15.3

CGC; 15.1; 15.2 y 15.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: *El pago del Suministro objeto del presente llamado se efectuará luego de la emisión del código de Contratación por parte de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas y conforme a la APROBACIÓN DEL PRESUPUESTO DE LOS AÑOS 2020 - 2021, Los pagos se efectuarán por el valor de las raciones efectivamente entregadas.* *Dichos pagos deberán efectuarse dentro del plazo que no excederá de 30 (treinta) días calendarios, posteriores a la entrega efectiva de las raciones, la presentación de la factura por el proveedor, y luego de que la Contratante la haya aceptado. La aceptación o rechazo en su caso, deberá hacerse a más tardar en 8 (ocho) días posteriores a su presentación. La factura y solicitud*

Scanned by TapScanner

	de pago deberán expresar claramente por separado el impuesto al valor agregado (I.V.A.) *de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables.* *Las facturas deberán entregarse en forma mensual.* El proveedor adjudicado además de lo indicado más arriba deberá presentar para el pago las siguientes documentaciones: a) La solicitud de pago deberá ir acompañada de la factura; b) Certificado de cumplimiento tributario; c) copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido. d) Actas de recepción de los platos servidos, debidamente firmadas por el director o responsable designado por el mismo. e) El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso. f) Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social.

<u>Sección VII - J) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato.</u>

J) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato.
1. Copia del Balance general y cuadro de Estado de Resultado de los años (2014; 2015; 2016; 2017; 2018) para contribuyentes de IRACIS. Además debe acompañar el Estado de Evolución del Patrimonio Neto, Flujo de Efectivo y Notas a los Estados Financieros de los cinco últimos años
1. Copias del formulario 120 de los últimos 6 (seis) meses para contribuyentes de sólo IVA General.
2. Copia del formulario 106 de los últimos 4 años para contribuyentes de IRPC.
3. Copia del formulario 104 de los últimos 4 años para contribuyentes de Renta Personal.
4. Copia de facturaciones o recepciones finales que avalen la Experiencia requerida.
5. Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena.

<u>Otros Requisitos:</u>

A. El oferente deberá presentar una declaración jurada de intención de contratos y demostrar que cuenta con 3(tres) vehículos cerrados furgonados, propios o arrendados, con Habilitación Senave de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, habilitación municipal, habilitación de la Dinatran, RUA.
B. Deberá presentar copia de contrato y curriculum vitae con: dos profesionales nutricionistas para cubrir la cantidad de alumnos beneficiados del proyecto, un director técnico, un asistente social, todos inscriptos en el Repse y con patente municipal al día, para el monitoreo constante, control, verificación y aplicación del menú cíclico aprobado por el MEC en la empresa adjudicada. la empresa deberá contar como mínimo con dieciocho funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.

MUNICIPALIDAD DE CAACUPÉ · UNIDAD DE CONTRATACIÓN · LEY Nº 2051/2003

Scanned by TapScanner

C. Declaración Jurada de cumplir con los estándares establecidos en la Resolución GMC N.º 80/96 y adjuntar copia simple del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas Manufactura, otorgado por el INAN. y una certificación de calidad con antigüedad mínima de un año que corresponda al cumplimiento de estándares internacionales acreditado por el órgano nacional pertinente, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N°3900/10, que demuestre aptitudes para la distribución de alimentos para el consumo humano e ingredientes para la elaboración de almuerzo escolar. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito

D. El oferente deberá acompañar con su oferta una Declaración Jurada del Director Técnico de conocer las Especificaciones Técnicas del menú aprobado por el MEC para su implementación, con certificación de firma por un escribano público habilitado.

E. Certificado de Origen Nacional vigente a la fecha y hora de la apertura, expedido por el MIC según lo establece la Resolución DNCP actualizada por ID.

F. Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.

G. El oferente deberá contar con un local (depósito) propio o alquilado dentro del territorio de la convocante, para el acopio, almacenamiento y distribución de los ingredientes. Deberá contar con las habilitaciones correspondientes para dicho fin, patente municipal, plano, establecimiento habilitado por el INAN. Copia simple por escribanía de la declaración del impacto ambiental vigente emitida por el MADES, de local declarado. Adjuntar fotocopia simple del Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento, otorgado por el INAN.

H. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, el registro industrial, registro de prestadores de servicios.

I. La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas.

Los demás puntos no mencionados en la Adenda quedan inalterables

Atentamente;

MUNICIPALIDAD DE CAACUPÉ
UNIDAD DE CONTRATACIONES
LEY Nº 2051/2003

Lic. Karen Escobar
Jefa UOC

Scanned by TapScanner