MUNICIPALIDAD DE ALTO VERA

Unidad Operativa de Contrataciones

munialtovera@gmail.com

Tel. y Fax: (071) 270 – 152 Caronay – Alto Verá Itapúa - Paraguay

ADENDA Nº 02

Municipalidad de Alto Vera

Fecha: 05/06/2018

Llamado ID Nº: 347881

Descripción: **“PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR”**

Por medio de esta adenda se realiza la siguiente modificación en el PBC:

DONDE DICE:

SECCIÓN I
DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el SICP, los mismos forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

IAO 6	Los productos provenientes de la Agricultura Familiar, necesarios para la preparación del almuerzo escolar, en la presente modalidad deberán ser adquiridos de productores registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo *20 %* con relación al monto total del contrato.

Debe Decir

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el SICP, los mismos forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

IAO 6	Los productos provenientes de la Agricultura Familiar, necesarios para la preparación del almuerzo escolar, en la presente modalidad deberán ser adquiridos de productores registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo 20 % con relación a los insumos utilizados para la elaboración del almuerzo escolar

Donde Dice

4. 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 que represente el 10 % del monto total. 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.

Debe Decir

4. 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. Se deberá presentar también Fotocopia autenticada de la patente Municipal y registro del establecimiento habilitado para distribución de ingredientes expedido por el inan en el Departamento como mínimo de 3 meses de antigüedad y copia autenticada de documentos que acrediten que el oferente posee un local propio o alquilado habilitado en el Departamento. En caso de consorcios tales documentaciones deberán ser presentadas por cualquiera de los socios.

Donde Dice

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

b.1. 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. Además debe encontrarse habilitado por la SET para la realización de dicha actividad.

- Indicar cartera de clientes y contratos que demuestren la experiencia específica en la elaboración y/o distribución de alimentos para personas para colectividades públicos o privados.

- 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 80 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los *cuatro últimos años: 2013, 2014, 2015 y 2016.*

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.

PARA CONSORCIOS: Para miembros del consorcio, Para miembros del consorcio, cada socio debe cumplir con el 100% de los requerimientos.

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo 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. Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente *(2 como mínimo)* 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. 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. 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.

C. 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.

D. El oferente deberá demostrar que dispone de los siguientes Recursos Humano en las siguientes, áreas comprobables con Contrato firmado entre las partes:
DIRECCION TECNICA: 1 UN PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimentos que se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradoras de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, “POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO
DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 2 (DOS) PROFESIONALES NUTRICIONISTAS.

E. El oferente deberá presentar Certificado de Habilitación de Vehículos Furgones Refrigerados propios o alquilados para transporte de productos alimenticios (carnes – lácteos) expedido por SENACSA y SENAVE (como mínimo 2 vehículos).

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.***
Nota 3: A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** se corroborará que el servicio ofrecido sea de la **Industria Nacional**.

Debe Decir

(b) **EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.**

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de:

b.1. 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 y/o comercialización o producción de alimentos para personas. Para la evaluación del mencionado punto se evaluará en la SET en la actividad principal del oferente sea de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos.

Experiencia: Se considerará experiencia en general en el ramo de comercialización o producción de alimentos para personas, con otras entidades (sean públicas o privadas). Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o facturaciones de servicios de provisión de alimentos para personas de los *cuatro últimos años: 2013, 2014, 2015 y 2016.* El monto mínimo requerido de contratos y/o facturaciones es de Gs. 600.000.000 (GUARANIES SEISCIENTOS MILLONES) por cada año solicitado. 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. En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.

- **Experiencia específica:** Se considerará experiencia específica en el ramo elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados. Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos cocinando en las instituciones educativas de los *cuatro últimos años: 2013, 2014, 2015 y 2016.* alcancen el monto de Gs.600.000.000 (GUARANIES SEISCIENTOS MILLONES) por cada año solicitado. En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.

- **Experiencia EN RACIONES:** Se considerará experiencia en raciones en el ramo elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados. Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos de los últimos años (2014, 2015 y 2016) ciento cincuenta mil (70.000). En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:
Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo 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:

F. Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.

G. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente *(tres como mínimo)* 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*.* 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. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. Deberán presentar habilitación de senacsa y senave 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.

H. El Oferente deberá presentar junto con su oferta el Certificado de Registro de Establecimiento Vigente - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 26 de distribución de ingredientes para almuerzo escolar dentro del departamento de Itapúa. En caso de consorcios todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.

I. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y Constancia de Capacitación en Prevención de Enfermedades Trasmitidas por los alimentos, otorgada por el INAN. En caso de consorcios todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.

J. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, el Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgado por el INAN. En caso de consorcios todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
K. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, el registro industrial, registro de prestadores de servicios.
L. 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.
M. El oferente deberá demostrar que dispone de los siguientes Recursos Humano en las siguientes, áreas comprobables con Contrato firmado entre las partes:
DIRECCION TECNICA: Dos PROFESIONALES DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimentos inscripto en el repse que se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradoras de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, "POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO. Dirección de control y monitoreo: tres profesiones nutricionistas inscripto en el repse para el monitoreo constante de las instituciones beneficiadas.
N. Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismo.
O. El oferente deberá presentar una línea de crédito expedido por un banco de plaza local por el 70% de su oferta.

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.***

Nota 3: A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** entiéndase por **Industria Nacional**, a la transformación de materia prima o materiales e insumos en nuevos productos, realizados en un establecimiento que opera dentro del territorio de la República y administrada por una o más personas físicas o jurídicas.

Abog. Guido Avalos
Encargado UOC