MUNICIPALIDAD DE ZANJA PYTA

ADENDA No .03/2016

REF: CONTRATACIÓN DIRECTA N° 08/2016 CON ID N° 307214 PARA PREPARACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR

Zanja Pyta, 15 de setiembre del 2016

SEÑORES:
OFERENTES
PRESENTE:

La UOC de la Municipalidad de Zanja Pyta, emite esta adenda para modificar el PBC el y ampliar plazo para la entrega de ofertas que se detalla a continuación:

PLAZOS :

- **Fecha tope de consultas 17/09/2016 hora: 10:00**

- Fecha de entrega de Ofertas 21/09/2016 hora: 07:30
- Lugar de entrega de Ofertas: Municipalidad de Zanja Pyta oficina UOC
- Fecha de apertura de Ofertas: 21/09/2016 hora: 08:00
- Lugar de apertura de Ofertas: Municipalidad de Zanja Pyta Secretaria General.

1) **La convocante tendrá en cuenta : Margen de Preferencia para productos nacionales:**

   Art. 146 de la Ley 5554/16: “Conforme al objeto de la licitación, aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de "Origen Nacional", certificado por la autoridad competente. En estos casos no se aplicará el margen de preferencia dispuesto por la Ley N° 4.558/2011 "QUE ESTABLECE MECANISMOS DE APOYO A LA PRODUCCIÓN Y EMPLEO NACIONAL, A TRAVÉS DE LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES PÚBLICAS".

2) **ADENDA 02 PUNTO 5**
   DONDE DICE:

MUNICIPALIDAD DE ZANJA PYTA

En caso de que existan dos o más oferentes que cumplan con todos los requisitos Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación, establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, la convocante determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato. Dicha determinación se dará a partir de la información requerida por la Convocante y provista por el oferente en su oferta.

- En caso de que existan dos o más oferentes que cumplan con todos los requisitos establecidos en la Carta de Invitación y sus Anexos e igualen en precios, el Comité de Evaluación aplicará el siguiente criterio: el contrato será adjudicado a la empresa que presente la mayor cantidad de contratos, orden de compra y/o facturas de provisión de servicios objeto de la presente licitación, a entidades públicas y/o privadas, correspondientes a los periodos de los años 2013, 2014 y 2015.
- Para Consorcio se analizará la capacidad financiera del Socio Líder, y la que posea el mejor Coeficiente de Liquidez, según los ratios establecidos en los Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada.
- CAPACIDAD FINANCIERA COEFICIENTE DE LIQUIDEZ: conforme a los índices financieros de los años 2013, 2014 y 2015 indicados más arriba, el oferente deberá presentar balance.
- Si aun aplicando este criterio de desempate, subsistiera nuevamente la igualdad, la Convocante analizará la capacidad financiera del oferente, y la que posea el mejor Coeficiente de Liquidez, según los ratios establecidos en los Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada.

DEBE DECIR:

CRITERIO EN CASO DE DESEMPATE DE OFERTAS:

a) Mayor número de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social (IPS) en promedio de los últimos seis (6) meses anteriores al Acto de Apertura. Para ello se requerirá la presentación de la "Declaración Jurada de Salarios" que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE).

b) El mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente/pasivo corriente) del último año.

c) La mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año.

En el caso de consorcios, para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y Los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c), se sumaran la cantidad de contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios en el orden enunciado, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

3) LA CONVOCANTE AMPLIA ESPECIFICACIONES TECNICAS:

El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. **La preparación de los alimentos se realizara en los predios de la Institución Educativa beneficiadas con el almuerzo escolar, para el efecto el oferente adjudicatario deberá contar con un sitio de cocina adecuada para el efecto con todos los requerimientos mínimo exigido por el INAN.**

El personal encargado de la preparación y distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales, gorros y llevar el pelo recogido.

El oferente adjudicatario tendrá a su cargo el equipamiento de la cocina comedor (Congelador, cocina con horno, calentador de agua eléctrica, estantes de metal, delantales, etc.) y la provisión de toda clase de cubiertos y utensilios en las cantidades requeridas por los beneficiarios. De la misma manera, la firma contratada deberá contratar los personales quienes serán los encargados de la elaboración diaria de los alimentos y la provisión de los mismos en los sitios comedores y en los horarios convenidos por las partes involucradas, así como del servicio de limpieza diaria a la finalización de los almuerzos.

El menú deberá ser servido por ración para cada niño/a, de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, en envases individuales descartables o en recipientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda.

La empresa adjudicada deberá ofrecer a través de un profesional nutricionista la elaboración de un plan de seguimiento inicial y consecutivo desde el inicio del proceso de entregas de los alimentos hasta la culminación del contrato. Deberá presentar a la a la Municipalidad de Zanja Pyta un informe técnico del nutricionista del resultado obtenido, especificando el análisis de aceptación del producto a los beneficiados que en este caso son los niños de las escuelas. En el mismo informe deberá sugerir otras propuestas de mejor aceptación en caso de que sea necesaria, siempre en cumplimiento con los requisitos exigidos en materia de caloría y costo, de acuerdo a lo establecido en el pliego de bases y condiciones y en el contrato.

La empresa adjudicada debe incluir en su propuesta la capacitación técnica permanente en materia de evaluación nutricional en las escuelas beneficiadas en el presente ejercicio. El profesional nutricionista debe realizar visitas periódicas en las instalaciones educativas para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentren en perfecto estado de higiene.

La Municipalidad de ZANJA PYTA, para una mejor coordinación de actividades y cumplimiento del objetivo propuesto, conformará un equipo de fiscalización, dedicada en forma exclusiva para el cumplimiento en forma correcta del almuerzo escolar la cual realizara las inspecciones y pruebas en el sitio de elaboración de los alimentos.

Almacenamiento de los Alimentos

- Evitar el exceso de humedad ya que favorece el crecimiento de los microorganismos.
- Nunca almacenar los alimentos directamente sobre el suelo.
- Almacenar separadamente los alimentos crudos y los cocinados con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.
- Proteger los alimentos almacenados mediante envolturas de material inocuo o

envases herméticos (platos cocinados, carnes y pescados crudos, restos de latas abiertas, salsas etc.)
- Se debe refrigerar siempre los alimentos perecederos.
- Mantener en condiciones de refrigeración o congelación, según el caso, todos los alimentos perecederos y semi perecederos.
- Se debe verificar la temperatura del refrigerador y del congelador.
- Disponer de un depósito, área o zona limpia y aireada donde se almacena el alimento, bajo el control estricto de las instituciones educativas.
- Evitar la proliferación de plagas como insectos y roedores dentro del depósito
- Los alimentos deben ser colocados sobre una base de madera y no directamente sobre el piso.
- Los alimentos no deben almacenarse junto a sustancias tóxicas y o químicas desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.
- Se deben rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de los mismos, de modo que los primeros en entrar sean los primeros en entrar sean los primeros en salir.

Conservación de Alimentos
- Cocinar adecuadamente los alimentos para destruir los microbios causantes de enfermedades.
- Utilizar ollas de hierro o cacerolas de acero inoxidables para cocinar los alimentos.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinarlos. Si no se consumen de inmediato colocarlos en la heladera o congelador.
- No se deben congelar grandes cantidades de alimentos, es mejor dividirlos en porciones para consumo diario.
- Comprar los pescados frescos con ojos brillantes y salientes, escamas duras y agallas bien rojas. Si no se va a consumir en el momento se deben congelar inmediatamente.
- Mantener limpios y bien tapados todos los alimentos aún dentro de la heladera para evitar la contaminación.
- Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, envueltas en bolsas de plásticos o recipientes cerrados.
- Antes de guardar los huevos en la heladera, se deben limpiar con un paño limpio y colocarlos en el recipiente bien separado uno de otro.
- Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o plástico, evitando los de aluminio porque son perjudiciales para la salud.

Equipamiento Básico Recomendado
- Heladera y Freezer
- Cocina Industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro
- Mesada
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios
- Piletas de lavado para cacerolas
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tabla para cortar carne y verduras, bol, bandeja, etc.), según necesidad
- Utensilios para el servicio (platos, tenedores, cucharas, vasos, etc.) según

necesidad
- Tachos grande p/ basura
- Mesas y Sillas

Personal Necesario Recomendado
- 1 Cocinera por cada 120 niños/as
- 1 Auxiliar de Cocina
- 1 Personal para la limpieza de utensilios y del espacio.
- 1 Profesional Nutricionista.

4) ANEXO E PUNTO V DEL PBC SE INCLUYE LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

Capacidad técnica: Presentar declaración jurada de contar con la capacidad técnica de ejecutar el contrato de acuerdo a las especificaciones solicitadas.

- Presentar planilla de IPS con antigüedad mínima de 3 meses y como mínimo 5 personales
- El local del oferente deberá contar con el certificado de Registro de Establecimiento expedido por el INAN Categoría 25. (Que deberá estar vigente en el momento de la presentación de la oferta)
- Certificado vigente de Habilitación de Transportes de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66, 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal).
- Certificado vigente de habilitación de transporte terrestre de frutas y hortalizas in natura, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Según Resoluciones Nº 354/12 y 551/15
- Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), en cumplimiento a la Resolución SG. N° **128/2015** del M.S.P. y B.S
- Constancia de Registro Industrial en la actividad de elaboración productos alimenticios expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).

5) La convocante otorgara anticipo del 30%, la misma es a los efectos de que el oferente adjudicado pueda iniciar la ejecución del contrato sin problema alguno para compra de equipos requeridos para la preparación de los alimentos conforme PBC, en contrapartida deberá presentar una garantía consistente en una póliza de seguro correspondiente al 100% de su valor.

6) **En lo que respecta a productos agropecuarios, la convocante disminuye teniendo en cuenta la cantidad de productores y exige que el proveedor adjudicado deberá comprar productos agropecuarios de los mismos en un porcentaje no menor del 30% (TREINTA) porciento del monto total del**

MUNICIPALIDAD DE ZANJA PYTA

MUNICIPALIDAD DE ZANJA PYTA

"Trabajando para el progreso"

LEY N° 4417/11

"QUE CREA EL MUNICIPIO ZANJA PYTÃ DEL XIII DEPARTAMENTO AMAMBAY Y UNA MUNICIPALIDAD CON ASIENTO EN EL PUEBLO DE ZANJA PYTÃ"

contrato, en cumplimiento a lo establecido en el Art. 8 de la Resolución 2915/15.

Aníbal Insaurralde
Enc.de UOC

Unidad Operativa de Contrataciones Municipalidad de Zanja Pyta