República del Paraguay
Municipalidad de Coronel Bogado
Peatonal Yegros Nº. 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia
Teléfono y Fax: *(0595) 741-252211*
Departamento de Itapúa.

Coronel José Félix Bogado, 26 de junio de 2.017

ADENDA Nº02

Por la presente la Municipalidad de Coronel José Félix Bogado, emite la Adenda N°02 del llamado a LICITACION PUBLICA NACIONAL N°01/2.017 PARA LA ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR, ID N°324.372, a fin de anexar las siguientes modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones.

DONDE DICE:

SECCIÓN I - DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: *Sr. Carlos Adrian Bareiro* Dirección: Peatonal Yegros Nº. 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia Ciudad: *Coronel José Félix Bogado, Itapúa* - Paraguay Teléfono: *0741 252211* Fax: *074 252211* Dirección de correo electrónico: *muni_cbogado@hotmail.es* **La fecha y hora límites para realizar consultas es**: *27/06/2017 hasta las 11:00hs.*
IAO 23	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: *Sr. Carlos Adrian Bareiro* Dirección: Peatonal Yegros Nº. 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia Número del Piso/Oficina: *Segundo piso – Departamento de UOC* Ciudad: *Coronel José Félix Bogado, Itapúa* - Paraguay Código postal: *6920* **La fecha límite para presentar oferta es:** Fecha: *03/07/2017* Hora: *07:20 hs*
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: Peatonal Yegros Nº. 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia Número de Piso/Oficina *Segundo piso – Departamento de UOC* Ciudad: *Coronel José Félix Bogado, Itapúa* - Paraguay Fecha: *03/07/2017* Hora: *07:50 hs*

DEBE DECIR

SECCIÓN I - DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: *Sr. Carlos Adrian Bareiro* Dirección: Peatonal Yegros Nº. 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia Ciudad: *Coronel José Félix Bogado, Itapúa* - Paraguay Teléfono: *0741 252211* Fax: *074 252211* Dirección de correo electrónico: *muni_cbogado@hotmail.es* **La fecha y hora límites para realizar consultas es**: *29/06/2017 hasta las 11:00hs.*
IAO 23	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: *Sr. Carlos Adrian Bareiro* Dirección: Peatonal Yegros Nº. 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia Número del Piso/Oficina: *Segundo piso – Departamento de UOC* Ciudad: *Coronel José Félix Bogado, Itapúa* - Paraguay Código postal: *6920* **La fecha límite para presentar oferta es:** Fecha: *05/07/2017* Hora: *07:20 hs*
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: Peatonal Yegros Nº. 839 e/ Mcal. Estigarribia y Julia Cueto de Estigarribia Número de Piso/Oficina *Segundo piso – Departamento de UOC* Ciudad: *Coronel José Félix Bogado, Itapúa* - Paraguay Fecha: *05/07/2017* Hora: *07:50 hs*

DONDE DICE:

SECCIÓN II - CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

b) Margen de Preferencia para productos nacionales

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. Para la acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, deberá ser a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. No será suficiente la presentación de la constancia en trámite del mismo.

DEBE DECIR:

SECCIÓN II - CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

b) Margen de Preferencia para productos nacionales

Para la acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, deberá ser a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

No será suficiente la presentación de la constancia en trámite del mismo.

DONDE DICE:

SECCIÓN II - CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

CRITERIO TECNICO: Consiste en la evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada Ítem ofertado, los que deberán reunir la totalidad de las especificaciones técnicas requeridas por la Convocante para cada producto. No será considerada ninguna oferta que difiera en uno o más parámetros establecidos dentro de las

MUNICIPALIDAD DE CNEL BOGADO

especificaciones técnicas requeridas. Las ofertas deberán ser presentadas con las características solicitadas. Para lo cual el oferente deberá presentar una Declaración Jurada manifestando que su oferta cumple con la totalidad de las especificaciones técnicas requeridas.

En cuanto al RSPA de los productos a ser utilizados para la elaboración del almuerzo escolar: los alimentos que deben contar con dicho requisito se encuentran legislados por la INAN. También la presentación de estos documentos es de carácter formal por lo que la presentación de los mismos puede darse al momento de la apertura de las ofertas o en un plazo máximo de tres días hábiles siguientes a la apertura.
Las empresas oferentes deberán tener en cuenta que todos los productos a ser utilizados en la elaboración de las raciones de "Almuerzos Escolares", cuando así corresponda, no podrán ser productos a granel sino que deberán ser envasados en fabrica para lo cual dichos productos deberán contar con el correspondiente Certificado de Origen Nacional expedido por el Ministerio de Industria y Comercio a los efectos de aplicación del conforme a lo estipulado en el Art. 146 Ley 5554/2015 "Que aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2017.

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. (debe estar vigente en el momento de la presentación de la oferta).

El oferente deberá presentar al momento de su oferta, el Certificado de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la Constancia de Capacitación en 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.

En caso de Consorcio, el líder deberá cumplir con el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirá los demás integrantes del consorcio.

En base a lo arriba solicitado la Unidad Operativa de Contratación y conjuntamente con el Comité de Evaluación, se reservan el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados.

La Convocante podrá, en los casos que el Comité de Evaluación crea pertinente, confirmar la información de precios suministrada por las ofertas, a través de cualquier fuente pública o privada de información, prestando especial atención a los supuestos en que los precios ofertados sean excesivamente bajos e irrisorios, ya que esta situación podría evidenciar la falta de seriedad de las ofertas y constituir indicios de una falta de capacidad de cumplimiento real del contrato. Constituye tal situación una eventual violación al principio de libre competencia y un riesgo al interés general que compromete la ejecución regular del contrato.

El Comité de Evaluación ponderará las variaciones del Índice de Precios al Consumidor (IPC) relacionados de los ítems de los precios ofertados y los precios históricos de adjudicaciones anteriores realizadas por la Convocante, y, a partir de este examen, se determinará si las ofertas son compatibles y de ejecución posible. A este efecto se tendrá en cuenta además las disposiciones de la Ley N° 4956/13 "De Defensa de la Competencia", para recomendar la adjudicación de la oferta.

La oferta, que a criterio de la Convocante no demuestre estas condiciones será rechazada, a este efecto se hará constar en el informe de evaluación las razones técnicas por las cuales la Convocante considera inejecutables los precios ofertados.
No se admitirán cotizaciones globales o unitarias con valor cero.

DEBE DECIR:

SECCIÓN II - CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

MUNICIPALIDAD DE CORONEL BOGADO
Unidad Operativa de Contrataciones

CRITERIO TECNICO: Consiste en la evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas de cada Ítem ofertado, los que deberán reunir la totalidad de las especificaciones técnicas requeridas por la Convocante para cada producto. No será considerada ninguna oferta que difiera en uno o más parámetros establecidos dentro de las especificaciones técnicas requeridas. Las ofertas deberán ser presentadas con las características solicitadas. Para lo cual el oferente deberá presentar una Declaración Jurada manifestando que su oferta cumple con la totalidad de las especificaciones técnicas requeridas.

En cuanto al RSPA de los productos a ser utilizados para la elaboración del almuerzo escolar: los alimentos que deben contar con dicho requisito se encuentran legislados por la INAN. También la presentación de estos documentos es de carácter formal por lo que la presentación de los mismos puede darse al momento de la apertura de las ofertas o en un plazo máximo de tres días hábiles siguientes a la apertura.
Las empresas oferentes deberán tener en cuenta que todos los productos a ser utilizados en la elaboración de las raciones de "Almuerzos Escolares", cuando así corresponda, no podrán ser productos a granel sino que deberán ser envasados en fabrica.

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. (debe estar vigente en el momento de la presentación de la oferta).

El oferente deberá presentar al momento de su oferta, el Certificado de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la Constancia de Capacitación en 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.
En caso de Consorcio, el líder deberá cumplir con el 60% de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirá los demás integrantes del consorcio.

En base a lo arriba solicitado la Unidad Operativa de Contratación y conjuntamente con el Comité de Evaluación, se reservan el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados.

La Convocante podrá, en los casos que el Comité de Evaluación crea pertinente, confirmar la información de precios suministrada por las ofertas, a través de cualquier fuente pública o privada de información, prestando especial atención a los supuestos en que los precios ofertados sean excesivamente bajos e irrisorios, ya que esta situación podría evidenciar la falta de seriedad de las ofertas y constituir indicios de una falta de capacidad de cumplimiento real del contrato. Constituye tal situación una eventual violación al principio de libre competencia y un riesgo al interés general que compromete la ejecución regular del contrato.

El Comité de Evaluación ponderará las variaciones del Índice de Precios al Consumidor (IPC) relacionados de los ítems de los precios ofertados y los precios históricos de adjudicaciones anteriores realizadas por la Convocante, y, a partir de este examen, se determinará si las ofertas son compatibles y de ejecución posible. A este efecto se tendrá en cuenta además las disposiciones de la Ley N° 4956/13 "De Defensa de la Competencia", para recomendar la adjudicación de la oferta.

La oferta, que a criterio de la Convocante no demuestre estas condiciones será rechazada, a este efecto se hará constar en el informe de evaluación las razones técnicas por las cuales la Convocante considera inejecutables los precios ofertados.
No se admitirán cotizaciones globales o unitarias con valor cero.

DONDE DICE:

SECCIÓN II - CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

c).ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

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

Experiencia
El oferente deberá acreditar que su actividad principal, sea comercial o industrial se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 298 del Decreto Nº 4774/2016 que Reglamenta la Ley Nº 5554/2016 Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2016. Deberá contar con una experiencia mínima de 3 (tres) años (en bienes similares al licitado – alimentos en general o provisión de almuerzos o alimentos cocinados). Para lo cual se deberán presentar copias de contratos autenticados y facturas autenticadas, emitidas, con sus respectivos Certificados de Cumplimiento de contrato de los mismos, las cuales deberán ser equivalentes a un porcentaje del 50% (cinco por ciento), como mínimo, en el último año, del monto total de la oferta.
Se tendrán en cuenta todas las Disposiciones emanadas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición; en la que se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de Almuerzo Escolar, específicamente la Resolución 128/15.

DEBE DECIR:

SECCIÓN II - CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

c).ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

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

Antigüedad: El oferente deberá acreditar que su actividad principal, sea comercial o industrial se encuentra vinculada a la comercialización, o producción de alimentos frescos para personas, como mínimo de 3 (tres) años (2014, 2015, 2016) en el rubro a ser cotejado con la constancia del SET, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 298 del Decreto Nº 4774/2016 que Reglamenta la Ley Nº 5554/2016 Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2016 vigente para el Ejercicio Fiscal 2017.

Experiencia: Se tendrá en cuenta como experiencia los contratos y facturaciones anteriores de los 3 (tres) últimos años (2014, 2015, 2016) en provisión de comida fresca a instituciones públicas o privadas que deben ser equivalentes a un porcentaje del 50% (cincuenta por ciento) como mínimo en promedio.

Podrán presentar la cantidad de Contratos y facturaciones para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado. Se cotejara los años de experiencia en el rubro con la fecha de inscripción en la SET, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 298 del Decreto Nº 4774/2016 que Reglamenta la Ley Nº 5554/2016 Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2016 vigente para el Ejercicio Fiscal 2017.
Se tendrán en cuenta todas las Disposiciones emanadas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición; en la que se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de Almuerzo Escolar, específicamente la Resolución 128/15.

DONDE DICE:

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTROL DE CALIDAD

La convocante se reserva el derecho de realizar los controles aleatorios del menú elaborado en el día, cronograma de menú cíclico y condiciones organolépticas de los alimentos que se crea conveniente durante el ejecución del Contrato a los Establecimientos ubicados en cada Institución (cocina), para realizar controles de calidad en coordinación con otros elementos públicos o privados tales como el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN/MSPBS o el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización INTN, de manera periódica en el momento que la convocante la

Unidad Operativa de Contrataciones

determine. Para el efecto se podrán tomar muestras quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales o privados.

Asimismo, si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los mismos, se podrá solicitar al oferente el cambio de toda la partida elaborada en esa institución escolar.

El contratante podrá igualmente solicitar al INTN, a costa del adjudicado, un muestreo aleatorio de los productos alimenticios para la Certificación de Conformidad que avale el cumplimiento de condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos.

En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, la contratante podrá suspender el servicio.

La empresa contratada debe contar con un laboratorio de control de calidad o debe demostrar que posee un contrato con un algún laboratorio público o privado, para realizar sus autocontroles durante el periodo que dure el contrato, debiendo remitir el informe de los mismos, en forma quincenal.

DEBE DECIR:

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTROL DE CALIDAD

La convocante se reserva el derecho de realizar los controles aleatorios del menú elaborado en el día, cronograma de menú cíclico y condiciones organolépticas de los alimentos que se crea conveniente durante el ejecución del Contrato a los Establecimientos ubicados en cada Institución (cocina), para realizar controles de calidad en coordinación con otros elementos públicos o privados tales como el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN/MSPBS o el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización INTN, de manera periódica en el momento que la convocante la determine. Para el efecto se podrán tomar muestras quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales o privados.

Asimismo, si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los mismos, se podrá solicitar al oferente el cambio de toda la partida elaborada en esa institución escolar.

El contratante podrá igualmente solicitar al INTN, a costa del adjudicado, un muestreo aleatorio de los productos alimenticios para la Certificación de Conformidad que avale el cumplimiento de condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos.

En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, la contratante podrá suspender el servicio.

DONDE DICE:

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

a) Equipamiento Básico: la empresa proveerá a las distintas Instituciones de:

- 1 Freezer
- 1 Heladera
- 1 Cocina industrial de hornallas o más, dependiendo de la cantidad de niños.
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos (estanterías, frascos de plástico grandes para ensaladas, bolsas grandes con tapa almacenamiento de fideo y arroz, potes de vidrio y latonas, etc.)
- Pileta de lavado para utensilios

MUNICIPALIDAD DE CNEL. BOGADO
Unidad Operativa de Contr

Utensilios de buena calidad en buen estado para la preparación de los alimentos, con capacidad para la cantidad total de beneficiarios (ollas (mínimo 2), cuchillos, cucharones, tabla para cortar carnes, verduras y alimentos cocinados, bolsas, colador de fideo, espumaderas, sartenes, rallador, pelador de papas, espátulas, fósforos, etc.)

- Utensilios para servicio de buena calidad (platos hondos, potes individuales para ensalada, cucharas, tenedor, cuchillo (para que los niños aprendan a utilizar los cubiertos), servilletas de papel, etc.)
- Tachos grandes para basura.
- Artículos de limpieza. (escoba, trapo de piso, baldes, escurridor, detergente, lavandina, esponja, cepillos, alambrillo, virulana, bolsas de basuras, repasadores de cocina)
- Mesas largas tipo tablón con caballete y bancos largos de madera con individuales de plástico resistente en cantidad necesaria según cantidad de alumnos de cada Institución.
- Una balanza de 30Kg con separación en gramos.
- Todas las cocinas montadas dentro de las Instituciones deberán contar con un kit de botiquín de primeros auxilios en caso de accidentes de trabajo dentro de misma.

DEBE DECIR:

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Heladera y Freezer
- Cocina Industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinsectación y que no constituya por si misma un agente de contaminación
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado para cacerolas
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillo, cucharones, tenedor, tabla par cortar carne y verduras, bol, bandeja y otros), según necesidad y se deben evitar los utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, tenedores, cucharas, vasos, etc) según necesidad, no toxico para alimentos según corresponda.
- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas.

Sr. Carlos Adrian Barreiro
Departamento de UOC
Municipalidad de Coronel Bogado