Adenda Nro. 01

Debe decir

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

(a) Capacidad financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 2 últimos años 2012 y 2013.-

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 2 últimos años 2012 y 2013.-

c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital

El promedio en los últimos 2 años, no deberá ser negativo 2012 y 2013.-

Para el efecto deberán presentar Balances del 2012 y 2013.

El balance de cada año presentado no podrá tener perdida

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

(b) Experiencia y Capacidad Técnica

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

- **Experiencia:** De conformidad a la IAO 4.4, los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas. No se aceptarán ofertas de oferentes cuya actividad principal sea diferente a esta normativa, así como de oferentes cuya experiencia sea menor a 2 (tres) años en el rubro de alimentos. Asimismo, se deberá demostrar que el oferente ha realizado la provisión de alimentos de producción y distribución similares a lo ofertado, a través de facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 40% en promedio del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2013, 2014. 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.

CONSORCIOS: Para los formados por 2 integrantes, el principal deberá cumplir con el 60% del requisito, y el otro con el 40%. Para los formados con más de 2 integrantes, el principal deberá cumplir con el 50% del requisito y los demás en conjunto con el 50%.

- **Antigüedad:** Se estudiará la antigüedad del Oferente en el ramo de comercialización de alimentos sólidos y provisión de almuerzo que acredita su experiencia, como ser: SET del proveedor y la cartera de clientes.

Deberá contar con Matricula del Comerciante

Deberá presentar como mínimo un camión refrigerado propio habilitado por SENACSA

Presentar Constancia de libre disposición de bienes. NO poseer embargos en las cuentas bancarias que son imprescindibles para cumplimiento a la firma del Contrato si fuere adjudicado

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

(c) *Margen de Preferencia para productos nacionales:*

Los productos deberán ser de origen nacional en virtud de lo que establece el Dictamen del Ministerio de Hacienda **Nº. 126 de fecha 19 de junio del 2013,** además al Decreto 6225/11 Art. 2 Inc. d): en la cual se establece que. Las contrataciones de servicio que realicen las Municipalidades y Gobiernos Departamentales; si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada como fuera del territorio departamental de la contratante, esta será comparada con la oferta más baja de la firma y empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma que no podrá exceder del diez por ciento (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.

2-

Especificaciones Técnicas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS A SER ADQUIRIDOS

2.-PREPARACIÓN Y PROVISIÓN DEL ALMUERZO

2.1- Preparación

2.1.1- 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, jugos y frutas.

En tal sentido, la preparación de los alimentos se realizara en los predios de las Escuelas beneficiadas con el almuerzo escolar.

Por su parte, el oferente adjudicatario tendrá a su cargo el equipamiento de la cocina y para la provisión de toda clase de cubiertos y utensilios en cantidades requeridas por los beneficiarios. De la misma manera, la firma contratada deberá contratar como mínimo dos 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 partes involucradas, así como de limpieza diaria a la finalización de los almuerzos.-

2.1.2 -En ese sentido, el oferente debe servir la ración de comida diariamente a cada niño en plato (solo hondo) de buena calidad, no toxico y proveer cubiertos según la consistencia del alimento.

2. 1.3- Las personas responsables de elaborar la comida en las escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad, para lo cual la empresa adjudicada deberá disponer que tengan control médico periódico, que estén capacitadas

en la manipulación correcta, conservación y almacenamiento de los alimentos, que estén con las vestimentas necesarias y requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente.

2.1.4- El proveedor deberá contar con el equipamiento básico para una cocina por escuela, con los equipos, utensilios, e insumos necesarios para la elaboración de los alimentos de acuerdo al menú, como así también de los productos necesarios para la higiene tanto de los alimentos como de los utensilios.

Obs: *una vez finalizado el contrato tantos los utensilios como equipamientos utilizados en la provisión de almuerzo escolar pasarán a formar parte de las Instituciones beneficiadas, todo bajo inventario.*

Utensilios:

El oferente deberá además proporcionar a cada alumno matriculado de cada Institución beneficiada Utensilios Lavables de Plástico Reforzado consistente en:

- Una (1) Cocina, Con Garrafa
- Ollas y Cucharonas (que varían según la cantidad de niños por cada institución) .
- Platos de Melanina, lavables y reutilizables, una unidad por cada niño. capacidad 250 grs.
- Cucharas Individuales de 15 grs como mínimo para cada niño.
- Vaso Individuales
- Mesa para Cocinar, Mantel, Utensilio para realizar la comida
- Artículos de limpieza (repasadores, detergente, lavandina, escurridor, esponja, etc.)

2.2- Ingredientes

2. 2.1- La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas, sean transportados adecuadamente, es decir, que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos.

2. 2.2- Los ingredientes a ser utilizados en la elaboración de la comida deben ser entregados semanalmente en las Escuelas, por la empresa adjudicada.

2. 2.3- La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4(cuatro) meses contados a partir de la entrega del producto; excepto la carne, el pollo, las verduras, las frutas, productos lácteos y panificados.

2.3- Rechazo de los alimentos

2. 3.1- La empresa adjudicada garantizara la calidad de los productos a ser entregados en las Instituciones educativas, estando obligada a reponer el alimento que no reúna las condiciones exigidas en el pliego de bases y condiciones.

2. 3.2- El/la directora/a o persona responsable de recibir los ingredientes en la Escuela debe verificar los productos y en caso de que los mismos no reúnan las condiciones, se debe rechazar y solicitar el cambio correspondiente en forma inmediata. Si no se

atendiere dicho requerimiento, en el plazo de un día hábil desde la notificación, la Contratante ordenará el reemplazo de dichos insumos con cargo de descuento de tales importes al Proveedor en ocasión al pago por los bienes.

2.4 Lugar de preparación y equipamiento: En tal sentido, la preparación de los alimentos se realizara en los predios de las escuelas beneficiadas con el almuerzo escolar, y para dicho efecto la empresa adjudicataria deberá instalar una cocina equipada.

2.5. JUGO DE FRUTAS - MÍNIMO 2 SABORES

Definición del producto:

Este producto debe ser obtenido de frutos sanos, maduros, limpios y seleccionados, exprimido, pasteurizado, concentrado, envasado y congelado mediante procesos tecnológicamente adecuados.
Las frutas utilizadas en el proceso de producción deben ser libres de organismos genéticamente modificados (GMO).

Ingredientes:
Jugo concentrado de Fruta
Pulpa pasteurizada de Fruta
Azúcar
Conservante permitido INS 211

Jugo Concentrado de Fruta - mínimo 2 sabores
Brix corregido a 20ºC.....39.0 - 40.0
Acidez total (%p/p en ácido cítrico).....2,0 - 3,5
Ratio.....12,0 - 19,0
Vit. C mg%g.....100 - 150
Aroma.....Característico y libre de aromas extraños
Sabor.....Característico de frutos sanos y maduros

Características microbiológicas
Recuento Aerobios (Ufc/mL).....< 1000
Recuento Levaduras (Ufc/mL).....< 500
Recuento Hongos (Ufc/mL).....< 10

Uso previsto:
Dilución recomendada: 2 a 3 partes de agua + 1 parte de jugo.

Envase:
Bidones de 4 a 5 Litros con material de Policloruro de vinilo (PVC).

Condiciones de transporte y almacenamiento:
Conservar congelado o refrigerado a una temperatura no mayor de 8ºC.

Lapso de Aptitud/Vida Útil
Un año a partir de la fecha de elaboración; cumpliendo con las condiciones de transporte y almacenamiento.

Se deberán presentar todos los documentos (R.E., R.S.P.A. emitidos por el INAN, ambas copias autenticadas por Escribano Público) VIGENTES del jugo al momento de

presentación de oferta y una Autorización del fabricante. Su no presentación será motivo de descalificación de la misma.

Obs: Los ingredientes que según la INAN están obligados a contar con RSPA vigente. Según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

Número	Alimento	Descripción de los ingredientes	Documentos
1	Arroz	Arroz largo fino, tipo1, con fecha de vencimiento y lote.	R.E y R.S.P.A
2	Pasta	Pasta – espaguetis, tipo1, impreso en el embalaje la composición nutricional, la fecha de fabricación, fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
3	Sal	Sal, tipo1, YODADA, bolsa que contiene información sobre los ingredientes, la composición nutricional, la fecha de fabricación y fecha de vencimiento.	R.E y R.S.P.A
4	Aceite	Color característico, exento de olores y sabores extraños o rancios.	R.E y R.S.P.A
5	Leche entera	Leche entera, la de tipo 1, válida por 6 meses, fecha de caducidad y sello de inspección.	R.E y R.S.P.A
6	Locro	Locro, tamaño medio, entero, limpio y seco. Debe contener la fecha de vencimiento y el lote.	R.E y R.S.P.A
7	Harina de trigo	Harina de trigo, fecha de caducidad y sello de inspección	R.E y R.S.P.A
8	Porotos	Poroto rojo, tamaño medio, maduro, limpio y seco. Debe contener la fecha de vencimiento y el lote.	RE y R.S.P.A
9	Carne vacuna	Carnaza blanca, al vacio, fecha de fabricación, fecha de caducidad y sello de inspección, 0,5% de grasa.	Certificado de Habilitación de SENACSA
10	Carne de pollo	Pecho de pollo, envasados al vacío, fecha de caducidad y sello de inspección.	Cerificado de Habilitación SENACSA

Obs: Se solicita autorización del fabricante, R.E. Y R.S.P.A. solo para el Jugo

Ever Chávez
Encargado de UOC.

	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: Municipalidad de Nueva Alborada. Dirección: Ruta 14 c/ Avda. Defensores del Chaco. Número del Piso/Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) Ciudad: Nueva Alborada, Paraguay Código postal: *NO corresponde* La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: 16 de abril de 2015. Hora: 09:00
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: Ruta 14 c/ Avda. Defensores del Chaco. Número de Piso/Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones. Ciudad: Nueva Alborada, Paraguay Fecha: 16 de abril de 2015. Hora: 09.10.

Evo Chávez
Encargado de UOC