Tebicuary, 14 de octubre del 2019

**ADENDA Nº 01/2019**

**"ALMUERZO ESCOLAR".ID 363.294**

**1- <u>Donde Dice:</u>**

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA.**

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

***a) <u>Ejemplo para contribuyentes de IRACIS</u>***

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*

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

*Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 4 últimos años, 2015,2016,2017,2018*

*b)* ***Endeudamiento:*** *pasivo total / activo total*

*No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 4 últimos años, 2015,2016,2017,2018*

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

*El promedio en los últimos 4 años, no deberá ser negativo,2015,2016,2017,2018*

***b) <u>Ejemplo para contribuyentes de IRPC</u>***

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*
*Eficiencia: (Ingreso/Egreso).*
*Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.2015,2016,2017,2018*

***c) <u>Ejemplo para contribuyentes de IRP</u>***

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*
*Eficiencia: (Ingreso/Egreso).*
*Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos. 2015,2016,2017,2018*

***d) Ejemplo de contribuyentes de exclusivamente IVA General***

*Deberá cumplir el siguiente parámetro:*
*Eficiencia: (Ingreso/Egreso).*
*Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales2015,2016,2017,2018*

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

***<u>Debe decir:</u>***

(b) **CAPACIDAD FINANCIERA.**

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

***a) <u>Contribuyentes de IRACIS</u>***

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*

*d)* ***Ratio de Liquidez****: activo corriente / pasivo corriente*

*Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 4 últimos años, 2015,2016,2017,2018*

*e)* ***Endeudamiento:*** *pasivo total / activo total*

*No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 4 últimos años, 2015,2016,2017,2018*

*f)* ***Rentabilidad:*** *Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.*

*El promedio en los últimos 4 años, no deberá ser negativo,2015,2016,2017,2018*

***b) Contribuyentes de IRPC***

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*
*Eficiencia: (Ingreso/Egreso).*
*Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.2015,2016,2017,2018*

***c) Contribuyentes de IRP***

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*
*Eficiencia: (Ingreso/Egreso).*
*Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos. 2015,2016,2017,2018*

***d) Ejemplo de contribuyentes de exclusivamente IVA General***

*Deberá cumplir el siguiente parámetro:*
*Eficiencia: (Ingreso/Egreso).*
*Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales2015,2016,2017,2018*

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

**2- Donde Dice:**

(c) **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.

- Listado detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de la licitación, con nombre del responsable, direcciones y número de teléfono de por lo menos 3 (tres) clientes relacionados al objeto del presente llamado tanto del sector privado y/o público
- 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 cincuenta por ciento anual como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.
- 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. Así también, será corroborada desde la fecha de habilitación del INAN en la categoría de alimentos listos para el consumo

.

**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. 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 como mínimo 1 (un) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 1 (un) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, habilitación municipal, habilitación de la Dinatran, RUA 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.
*C.* Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
D. El oferente deberá presentar al momento de la presentación de la oferta, la Constancia de Capacitación para Manipuladores de Alimentos, vigente, 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

***Debe decir:***

(d) **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.

- Listado detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de la licitación, con nombre del responsable, direcciones y número de teléfono de por lo menos 3 (tres) clientes relacionados al objeto del presente llamado tanto del sector privado y/o público
- 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 cincuenta por ciento anual como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.
- 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. Así también, será corroborada desde la fecha de habilitación del INAN en la categoría de alimentos listos para el consumo

.

**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 *1 UNO* 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.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.
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

**3-<u>DONDE DICE:</u>**

## ANEXO N° I

**<u>DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA</u>**

Los documentos indicados en este apartado serán los documentos requeridos para evaluar lo requerido en la sección II y III de ésta contratación.

| | |
|---|---|
| **A)** | **Formulario de Oferta (*)**<br>El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente. |
| **B)** | **Garantía de Mantenimiento de Oferta(*)**<br>La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección VI, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente. |
| **C)** | Certificado de Cumplimiento Tributario vigente. |
| **D)** | Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente. |
| **E)** | Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros, vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte. |
| **F)** | Registro de Establecimiento en la categoría 17, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato. |
| **G)** | La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas. |

| | |
|---|---|
| **H)** | Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social. |

**DEBE DECIR:**

# ANEXO N° I

## DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

Los documentos indicados en este apartado serán los documentos requeridos para evaluar lo requerido en la sección II y III de ésta contratación.

| | |
|---|---|
| **A)** | **Formulario de Oferta (*)**<br>El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente. |
| **B)** | **Garantía de Mantenimiento de Oferta(*)**<br>La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección VI, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente. |
| **C)** | Certificado de Cumplimiento Tributario vigente. |
| **D)** | Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente. |
| **E)** | Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros, vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte. |
| **F)** | Registro de Establecimiento en la categoría 17, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN y deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato. |
| **G)** | La Constancia de Capacitación para manipuladores de alimentos vigente otorgada por el INAN, al personal de las empresas. |
| **H)** | 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. |
| **I)** | Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente como mínimo 1 (un) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas “in natura” y 1 (un) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, habilitación municipal, habilitación de la Dinatran, RUA 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. |

.

*Atentamente.*

Municipalidad TEBICUARY

Sr Robert Sánchez
Jefe Unidad Operativa de Contratación