Municipalidad de Minga Guazú
Unidad Operativa de Contrataciones
Avda. Mcal Estigarribia c/ Gral. Bernardino Caballero – Km. 16 Minga Guazú
ALTO PARANÁ – PARAGUAY
Telefax. (0644) 20334
E-mail: uocmingaguazu@hotmail.com

ADDENDA Nº 01/2.018 DEL LLAMADO LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL 02/2.018

¨ Adquisición de Almuerzo Escolar para Escuelas Públicas del Distrito de Minga Guazú" ID Nº 349.475.-

Minga Guazú, 09 de julio de 2.018.-

Señores Oferentes:

La Unidad Operativa de Contrataciones de la **Municipalidad de Minga Guazú**, de conformidad a la Ley 2.051/03 de Contrataciones Públicas y su reglamentación contenida en el Decreto Nº 21.909/03 y la Resolución Nº 805/09 de la DNCP, emite la presente **ADDENDA**, por el cual se modifica algunos delineamientos de la **Licitación Pública Nacional Nº 02/2.018 ¨ Adquisición Almuerzo Escolar para Escuelas Públicas del Distrito Minga Guazú" ID Nº 349.475**.-

1. **En el Pliego de Bases y Condiciones Publicado en el Portal describe lo siguiente:**

DONDE DICE:

Sección II – CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.
2. Requisitos de Calificación Posterior.

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 37 de la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) CAPACIDAD FINANCIERA

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

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

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 03 (tres) años últimos años

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

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 03 (tres) años últimos años

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

El promedio en los últimos 03 (tres) años, no deberá ser negativo.

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

DEBE DECIR

Sección II – CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN.

2. Requisitos de Calificación Posterior.

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 37 de la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(b) CAPACIDAD FINANCIERA

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

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

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 03 (tres) años últimos años 2.015, 2.016, 2.017.-

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

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 03 (tres) años últimos años 2.015, 2.016, 2.017.-

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

El promedio en los últimos 03 (tres) años, no deberá ser negativo 2.015, 2.016, 2.017.-

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

DONDE DICE:

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

b.2. Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- 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.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, 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.
- El Oferente deberá presentar constancia de Capacitación de los empleados de la empresa, sobre sistema de aseguramiento de la inocuidad en Establecimientos dedicados al rubro de alimentos, otorgado 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.
- El Oferente deberá presentar constancia de Capacitación de los empleados de la empresa en Inocuidad y Prevención de Enfermedades transmitidas por Alimentos, otorgado 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.

- La elaboración de los almuerzos escolares deberá ser realizada en la Instalación de la empresa (Planta de Elaboración de Alimentos) la cual deberá estar dentro del Departamento de Alto Paraná, ya sea propia o alquilada. La misma deberá estar instalada con capacidad operativa al momento de la adjudicación, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, la misma deberá estar con el Registro de establecimiento vigente, Declaración de Impacto Ambiental expedido por SEAM. Todo el proceso de producción y distribución debe estar supervisado por un profesional Nutricionista y un Tecnólogo. Los Alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.
- 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.
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 02 (dos) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo y cena.

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.

DEBE DECIR
(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

b.2. Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- 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.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia o Certificado 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.
- El Oferente deberá presentar constancia de Capacitación de los empleados de la empresa, sobre sistema de aseguramiento de la inocuidad en Establecimientos dedicados al rubro de alimentos, otorgado 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.
- El Oferente deberá presentar constancia de Capacitación de los empleados de la empresa en Inocuidad y Prevención de Enfermedades transmitidas por Alimentos, otorgado 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.

- La elaboración de los almuerzos escolares deberá ser realizada en la Instalación de la empresa (Planta de Elaboración de Alimentos) la cual deberá estar dentro del Departamento de Alto Paraná, ya sea propia o alquilada. La misma deberá estar instalada con capacidad operativa al momento de la adjudicación, habilitada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, la misma deberá estar con el Registro de establecimiento vigente, Declaración de Impacto Ambiental expedido por SEAM. Todo el proceso de producción y distribución debe estar supervisado por un profesional Nutricionista y un Tecnólogo. Los Alimentos deberán ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos.
- 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.
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 02 (dos) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo y cena.

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.

LOS DEMAS PUNTOS NO MENCIONADOS EN ESTA ADENDA QUEDAN INALTERABLES.

MUNICIPALIDAD DE MINGA GUAZÚ UOC PERIODO 2015 - 2020

Lic. Asunción Elizabeth Vargas de Rojas
Responsable de la UOC