UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
U.O.C
José Leandro Oviedo- Itapúa – Paraguay.
Teléfono N° 021-3261946.
El Progreso Continua

José Leandro Oviedo, 05 de junio del año 2.018.-

ADDENDA N°02/2018

POR LA CUAL SE MODIFICAN CIERTOS PUNTOS A TENER ENCUENTA DENTRO DE LAS BASES Y CONDICIONES DEL LLAMADO A **LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/2018 "ALMUERZO ESCOLAR PARA DIVERSAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE JOSE LEANDRO OVIEDO – ELABORADO EN SITIO**", **ID N°348.958**, los cuales se citan seguidamente:

1)

1.1 DONDE DICE EN EL SICP :

Fecha de entrega de ofertas:
07/06/2018 15:00 Hs
Fecha de apertura de ofertas:
07/06/2018 15:15 Hs

1.2 DEBE DECIR EN EL SICP:

Fecha de entrega de ofertas:
15/06/2018 15:00 Hs
Fecha de apertura de ofertas:
15/06/2018 15:15 Hs

2)

2.1 DONDE DICE EN EL PBC :

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA.**
Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:
a) Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2014, 2015, 2016)
b) Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2014, 2015, 2016)
c) Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.
El promedio de los últimos 3 (tres) años (2014, 2015, 2016), no deberá ser negativo.
Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

2.2 DEBE DECIR EN EL PBC:

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA.**
Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:
(a) Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 4 (cuatro) últimos años (2014, 2015, 2016 y 2017)
(b) Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 4 (cuatro) últimos años (2014, 2015, 2016 y 2017)
(c) Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.
El promedio de los últimos 4 (cuatro) años (2014, 2015, 2016 y 2017), no deberá ser negativo.
Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

3)

3.1 DONDE DICE EN EL PBC :

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.

- 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 70% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los 3 (tres) últimos años (2014, 2015, 2016).

3.2 DEBE DECIR EN EL PBC:

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.

- 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 70% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los 4 (cuatro) últimos años (2014, 2015, 2016 y 2017).-

4)

4.1 DONDE DICE EN EL PBC :

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

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:

- 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.
- Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente *(dos Camionetas o camioncitos)* 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*. El oferente deberá presentar documentos que autoricen la titularidad de los vehículos(cedula verde) o en su caso autorización del propietario de los medios de transportes que dispone con lo que se prestaran el servicio con sus correspondientes cedulas verdes.-*
- Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
- 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.
- Registro de Estableciiento RE, otorgado por el INAN, en la categoría 26, vigente a la fecha de la apertura. En caso de consorcios, todos y cada uno de los miembros deberá cumplir con este requisito de manera individual.-
- El oferente deberá presentar el Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNCP.-
- El oferente deberá demostrar que cuenta con un planten de recursos Humanos que asegure que los alimentos que elabore son inocuos, de calidad y suficiente de acuerdo al volumen requerido. Para efectos deberá acreditar en la carpeta de oferta que cuenta como mínimo en su planilla un profesional Nutricionista y/o Lic en Tecnología de Producción de Alimentos, deberá presentar copias simples de los títulos universitarios de cada profesional, acompañado de su CV.-

- La convocante exigirá al Contratista que no se transporte, trasladen, movilicen conjuntamente los alimentos adjudicados con sustancia, productos, materiales nocivos(Ej. Productos de limpieza, insecticidas, entres otros), que puedan contaminar el alimento.

4.2 <u>DEBE DECIR EN EL PBC</u>:

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

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:

- 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.
- Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 02(dos) Camionetas/furgonetas o camiones con carrocerías cerradas 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. El oferente deberá presentar documentos que autoricen la titularidad de los vehículos(cedula verde) o en su caso autorización del propietario de los medios de transportes que dispone con lo que se prestaran el servicio con sus correspondientes cedulas verdes.-
- Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
- 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 una vez adjudicado deberá presentar Certificado de Registro de Establecimiento RE, otorgado por el INAN, en la categoría 26. En caso de consorcios, todos y cada uno de los miembros deberá cumplir con este requisito de manera individual.-
- El oferente deberá presentar el Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNCP.-
- El oferente deberá demostrar que cuenta con un planten de recursos Humanos que asegure que los alimentos que elabore son inocuos, de calidad y suficiente de acuerdo al volumen requerido. Para efectos deberá acreditar en la carpeta de oferta que cuenta como mínimo en su planilla un profesional Nutricionista y/o Lic en Tecnología de Producción de Alimentos, deberá presentar copias simples de los títulos universitarios de cada profesional, acompañado de su CV.-
- La convocante exigirá al Contratista que no se transporte, trasladen, movilicen conjuntamente los alimentos adjudicados con sustancia, productos, materiales nocivos(Ej. Productos de limpieza, insecticidas, entres otros), que puedan contaminar el alimento.
- Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 01(uno) vehículo refrigerado para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega, transporte y descarga en sitio de materia prima e insumos cárnicos en general habilitado por Senacsa. El oferente deberá presentar documentos que autoricen la titularidad de los vehículos(cedula verde) o en su caso autorización del propietario de los medios de transportes que dispone con lo que se prestaran el servicio con sus correspondientes cedulas verdes.-

Nancy Roxsana Meringo de Ojeda
Responsable UOC