Municipalidad de Hernandarias

-UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES-

uoc@hernandarias.gov.py

Avda.César Gianotti esq. José Asunción Flores
www.hernandarias.gov.py
Hernandarias

Alto Paraná

Tel. Fax: (0631) 20558
intendencia@hernandarias.gov.py
Paraguay

Hernandarias, 29 de Marzo de 2019

LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/2019

"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE CATERING – AD REFERENDUM 2019"

ADENDA Nº 4

La UOC-Municipalidad de Hernandarias, de conformidad a la Carta Invitacion de la **LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/2019 "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE CATERING – AD REFERENDUM 2019", con ID Nº 358.012**, por la presente procede a publicar la **Adenda Nº 4**, a los efectos de brindar mayor infomación a los potenciales oferentes, en el portal del SIPC de la DNCP, motivo por el cual esta UOC pasa a modificar algunos puntos del presente llamado. Por tanto, la presente Adenda forma parte integral del **Pliego de Bases y Condiciones,** y consiguientemente del cumplimiento obligatorio para los oferentes.----------

La presente Adenda Nº 4, fue elaborado con el propósito de enmendar y adecuar las instrucciones y disposiciones requeridas para la presente contratación de conformidad a la Ley Nº 2051/2003, por lo que esta UOC procede realizar las rectificaciones en los siguientes puntos:

DONDE DICE

Sección II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA	
b.1. Experiencia	Los Oferentes deberán acreditar con su Constancia del RUC 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. ➢ Presentar listado de Clientes, en donde deberá constar la dirección de su local y número de teléfono. ➢ Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con Contratos, facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 30% (treinta por ciento) como mínimo por cada año del monto total ofertado y por cada Lote en la presente licitación de los años 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. ➢ Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes, en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión. ➢ Nota de Remisión firmada y sellada por el encargado de la Institución contratante, donde conste la cantidad total de raciones entregadas según el contrato, facturaciones y recepciones finales. ➢ En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia de Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP. ➢ Poseer un/a Nutricionista y/o Tecnólogo en Alimentos con título y matricula habilitante, para lo cual deberá presentar Curriculum Vitae acompañado con los documentos que lo acrediten. ➢ La empresa deberá contar con todas las habilitaciones y licencias exigidas para su funcionamiento, VIGENTES AL DIA DE LA APERTURA DE SOBRES (Patente Comercial, Registro de Establecimiento expedido por el INAN). ➢ En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto régimen de Seguridad Social, Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 80% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 20%

MUNICIPALIDAD DE HERNANDARIAS
U.O.C
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

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 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 transportes como mínimo) 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. 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. ***Nota1:*** Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria. ***Nota 2:*** Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.*** ***Nota 3:*** A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** entiéndase por **Industria Nacional**, a la transformación de materia prima o materiales e insumos en nuevos productos, realizados en un establecimiento que opera dentro del territorio de la República y administrada por una o más personas físicas o jurídicas.

MUNICIPALIDAD DE HERNANDARIAS
U.O.C
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

DEBEN DECIR

Sección II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA	
b.1. Experiencia	Los Oferentes deberán acreditar con su Constancia del RUC 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. ➢ Presentar listado de Clientes, en donde deberá constar la dirección de su local y número de teléfono. ➢ Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para Instituciones Escolares (PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE CATERING), con Contratos, facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50% (cincuenta por ciento) como mínimo por cada año del monto total ofertado y por cada Lote en la presente licitación de los años 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. ➢ Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes, en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión. ➢ Nota de Remisión firmada y sellada por el encargado de la Institución contratante, donde conste la cantidad total de raciones entregadas según el contrato, facturaciones y recepciones finales. ➢ En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia de Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP. ➢ Poseer un/a Nutricionista y/o Tecnólogo en Alimentos con título y matricula habilitante, para lo cual deberá presentar Curriculum Vitae acompañado con los documentos que lo acrediten. ➢ La empresa deberá contar con todas las habilitaciones y licencias exigidas para su funcionamiento, VIGENTES AL DIA DE LA APERTURA DE SOBRES (Patente Comercial, Registro de Establecimiento expedido por el INAN). ➢ En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto régimen de Seguridad Social, Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

MUNICIPALIDAD DE HERNANDARIAS
U.O.C.
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

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 socio líder debe cumplir con este requisito quien deberá encargarse de la elaboración de los alimentos en su local, para su posterior distribución a las Instituciones Escolares beneficiadas. ➢ 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 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. ➢ Presentar documentos habilitantes (Patente Comercial, Contrato de Locación en su caso) que cuenta con instalaciones propio o tercerizado, especializada/s en elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos, en un radio de 30 Km del domicilio de la Convocante, con Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 25 expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.). ➢ El oferente no deberá poseer ningún tipo de antecedentes por incumplimiento o aplicación de sanciones previstas en la Ley 2051/03 por parte de la DNCP. ➢ El oferente o su representante no puede tener causas en curso (sin desestimación o sobre seguimiento) con relación a denuncias o demandas por incumplimiento de contrato, producción de documentos no auténticos, estafa o cualquier otro hecho vinculado con alguna licitación o el cumplimiento de algún contrato. ➢ El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente (02 dos transportes como mínimo) 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. 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. ***Nota1:*** Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria. ***Nota 2:*** Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.*** ***Nota 3:*** A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** entiéndase por **Industria Nacional**, a la transformación de materia prima o materiales e insumos en nuevos productos, realizados en un establecimiento que opera dentro del territorio de la República y administrada por una o más personas físicas o jurídicas. **OBS:** En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto a Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

Los demás puntos y condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones continúan firmes e inalterables.----------

MUNICIPALIDAD DE HERNANDARIAS U.O.C UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

.....

Abog. Esteban Gómez Armoa
Responsable de la UOC - MH