Universidad Nacional del Este
Facultad de Ciencias Económicas
Avda. Universidad Nacional del Este y Avda. Paraguay - Km 8 Acaray
Campus Universitario - Ciudad del Este - Paraguay
(061) 575 056 / 575 082 - www.fceune.edu.py

Adenda Nº 001/2016

MODIFICACIONES INTRODUCIDAS AL LLAMADO POR CONTRATACION DIRECTA Nº 5/2016 –PARA SERVICIOS DE CEREMONIAL Y REFRIGERIO,– ID 309669, EXPEDIENTE 307250, CONVOCADO POR LA FACULTAD DE CIENCAS ECONOMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ESTE.-

La Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional del Este, inserta en su llamado las siguientes modificaciones:

Reformulaciones:

Anexo B

Datos de la Contratación (DDLC)

6. **Para aclaraciones sobre los documentos que forman parte de la Carta de Invitación, la dirección y contacto de la Convocante es la siguiente:** Lic. Oscar López, Unidad Operativa de Contrataciones, FCEUNE. Av. Universidad Nacional del Este y Rca. del Paraguay, Km 8, Campus Universitario. Teléf. 061-575056. E-mail: oscarlopez899@hotmail.com

7. **Fecha y hora límites para realizar consultas:** 12/05/16 hasta las 12:00 horas.

14. **El porcentaje de garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser del:** 3% sobre el monto máximo establecido por la convocante.

17. **Para propósitos de la presentación de las ofertas:**

Dirección: Av. Universidad Nacional del Este y Rca. del Paraguay, Km 8, Campus Universitario
Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones.-
Ciudad: Ciudad del Este, Paraguay
Código postal: ------
La fecha límite para presentar las ofertas es: 18 de mayo de 2016
Hora: 09:00 a.m.

De no contar con un mínimo de 3 (tres) ofertas al vencimiento del plazo de entrega, la autoridad competente de la Entidad, bajo su exclusiva responsabilidad, podrá disponer la evaluación de las que se hubieren presentado, sin necesidad de realizar una prórroga, debiendo en todo los casos asegurar al estado Paraguayo las mejores condiciones de contratación, o prorrogar la fecha de entrega y apertura de ofertas, según lo estipulado en la Resolución DNCP N° 522/15, 805/2009 y el Art. 34 de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas.

18. **La apertura de las ofertas tendrá lugar en:**

Dirección: Av. Universidad Nacional del Este y Rca. del Paraguay, Km 8, Campus Universitario
Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones.
Ciudad: Ciudad del Este, Paraguay
Código postal: ------
Fecha: 18 de mayo de 2016
Hora: 09:15 a.m.

20. Para la evaluación y comparación de las ofertas, la Convocante utilizará los siguientes criterios:

De conformidad al artículo 34, penúltimo párrafo de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", las ofertas se aceptarán siempre que provengan de personas físicas o jurídicas que cuenten con la solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad comercial o industrial se encuentre vinculada con el tipo de bienes, servicios u obras a contratar.

a) Capacidad legal:

No estar comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar. Este requisito se acredita con la documentación indicada en el **Anexo E**;

La convocante utilizará los criterios establecidos en la Resolución DNCP N° 849/2015 "POR LA CUAL SE APRUEBA UN CRITERIO DE EVALUACION PARA LA CALIFICACION DE LA CAPACIDAD LEGAL DEL OFERENTE CON RESPECTO A LA PROHIBICION PREVISTA EN LOS INCISOS "A" Y "B" DEL ARTICULO 40 DE LA LEY N° 2051/03 "DE CONTRATACIONES PUBLICAS", SE RECOMIENDA A LOS ORGANISMOS, ENTIDADES Y MUNICIPALIDADES SU UTILIZACION EN LOS PROCESOS REGIDOS POR LA LEY 2051/03 Y SE DISPONE SU DIFUSION EN EL PORTAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS.

1º APROBAR el siguiente criterio de evaluación para la calificación de las ofertas
En los procesos de contrataciones regidos por la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas": Calificación legal. Prohibiciones de los Incs. "a" y "b" del Artículo 40. El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. "a" y "b" de la Ley 2051/03, en base al siguiente análisis:

En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley 2051/03 que se incluye como formulario Nº 12 de la Sección VI.

Inciso a)
Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40.

Inciso b)
Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley Nº 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública.
Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente.
Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

Tener capacidad legal para presentar ofertas y ejecutar el contrato. Este requisito se acredita con la documentación indicada en el **Anexo E;**

Otros requisitos que la Convocante considere pertinente conforme a la legislación vigente que se indique en el **Anexo E**.

b) 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 (año 2013, 2014)

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 2 últimos años (2013, 2014)

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 (año 2013, 2014).

e) Capacidad técnica: No aplica

f) Experiencia:

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

Presentar copia de contratos (de empresas públicas o privadas) ejecutados o en ejecución o facturaciones de servicios que se encuentren en la lista de las especificaciones técnicas del presente llamado y que la sumatoria de los montos o volúmenes sean iguales o mayores, en promedio, al 30% del monto máximo establecido por la convocante en la presente licitación, en los 2 últimos ejercicios fiscales (años 2014-2015). El promedio se tendrá en cuenta para la calificación.

g) Análisis de precios ofertados.

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encina del referencial preparado por la Convocantes y difundido con el llamado a contratación.
Si el Oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de Evaluación respectivo.
El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, Ítems)

Anexo C
Especificaciones técnicas de los bienes o servicios a ser adquiridos

1. **<u>Especificaciones Técnicas</u>**

El servicio consiste en: Ceremonial y Refrigerio y Decoración para las reuniones institucionales de la Facultad de Ciencias Económicas de la UNE y /o otras actividades o reuniones Técnico – Administrativas convocada por el Decanato y/o Direcciones, incluyendo los agasajos a funcionarios como conmemoración al Aniversario Institucional y Agasajos por Culminación de actividades. Considerando la naturaleza del presente llamado, y con el objetivo de que los servicios solicitados en la presente licitación sean ejecutados en tiempo y forma bajo las condiciones de mayor seguridad posible, todo potencial oferente deberá contar con un local propio dentro de la zona del Alto Paraná, (Ciudad del Este, Pdte Franco, Hernandarias, Minga Guazú) además de una instalación totalmente equipadapara eventuales eventos fuera de la Institución. En caso de que el domicilio legal no esté fijado dentro de la zona del Alto Paraná, deberá contar con una sucursal ubicada en esta zona o alrededores a fin de facilitar y garantizar la asistencia inmediata a la institución ante cualquier solicitud del servicio.

Observación: fecha de visita técnica 12/05/2016, 08:00 hs, a fin de verificar insitu las instalaciones correspondiente a los ítems 25 al 27.

No	Código	Especificaciones Técnicas
		Servicio de Refrigerio
1	90101603-003	Bocaditos salados en bandejas por 100 unidades (empanaditas de: carne, de jamón y queso, pollo, milanesitas de: carne y pollo, sandwichitos de: jamón y queso, de verduras, tartitas de queso, patitas de pollos, carne fría con pancitos chips, croquetitas de carne y pollo, pizetas, sopitas, palitos mantecados)
2	90101603-003	Bocaditos salados vegetarianos en bandejas por 100 unidades (empanaditas de jamón y queso, sandwichitos de: jamón y queso, de verduras, tartitas de queso, patitas de pollos, carne fría con pancitos chips)
3	90101603-004	Bocaditos dulces en bandejas por 1 kilo (alfajorcitos, pasta frola, galletitas dulces, piononos, medialunas, bollos, bolitas de coco)
4	90101603-006	Gaseosas en botellas de 2 litros
5	90101603-025	Agua Mineral en botellas de 500 ml
6	90101603-025	Agua Mineral Bidón de 20 Litros para Bebederos
7	90101603-028	Chipitas en paquetes por 1 kilo
8	90101603-007	Torta decorada por 1 kilo
9	90101603-011	Postres varios (budín, mousse de: murucuyá, chocolate, cremas), tartas dulces, flan, arroz con leche, macedonia de frutas)
10	90101603-018	Cocido negro en termos de 1 litro que mantengan la temperatura
11	90101603-022	Café negro en termos de 1 litro que mantengan la temperatura
12	90101603-022	Café molido paquete de 500 gramos
13	90101603-015	Leche por litro en termos de 1 litro que mantengan la temperatura
14	90101603-020	Saquitos de té de: manzanilla, boldo, anís en cajitas con 25 unidades
15	90101603-014	Azúcar, paquetes de 1 kilo
16	90101603-014	Edulcorante liquido de 200 cc
17	90101603-002	Cena en la institución o área de Ciudad del Este en carácter de reunión (buffet frio - plato de entrada: 300 gr - plato principal400 g (Menú: carne de pollo, vacuna, cerdo, pescado, pastas) - guarniciones; ensaladas, a elección de la convocante: 200 gr, postres 150 gr, pan chips y/o mandioca - la cotización deberá realizarse por persona.
18	90101603-001	Almuerzo en la institución o área de Ciudad del Este en carácter de reunión (buffet caliente - plato de entrada: 300 gr - plato principal400 g (Menú: carne de pollo, vacuna, cerdo, pescado, pastas) - guarniciones; ensaladas, a elección de la convocante: 200 gr, postres 150 gr, pan chips y/o mandioca - la cotización deberá realizarse por persona.
19	90101603-008	Jugos Naturales en jarras de vidrio con tapa por 1 Litro - sabores: naranja, durazno, pomelo, piña, mburucuyá o frutas de estación.
		Servicio de Alquileres
20	90151802-021	Alquileres de mesas
21	90151802-006	Alquiler de sillas
22	90151802-020	Alquiler de mesas largas
23	90151802-004	Alquiler de manteles y Pollerón
		Servicio de Decoraciones
24	90151802-035	Decoración por mesa con sillas, mantel, vajillas, servilletas, y centros de mesa
25	90151802-035	Decoración de Salón de Actos de la FCEUNE con flores naturales, telas, pedestales, etc
26	90151802-035	Decoración de Salón Auditorio de la FCEUNE con flores artificiales
27	90151802-035	Decoración de Salón Auditorio con telas
		Agasajos
28	90101603-010	Servicio de Comida en carácter de recepción - plato de entrada: 400 gr, plato principal 300 gr, Menú: carne asada a la parilla y/o a la estaca: costilla, vacio, rabadilla y tapa cuadril tipo exportación, pollo, sopa paraguaya, embutidos varios: chorizo picante y Viena, morcilla, besitos – parrilleros, mandioca y/o panes, chipa guazú, ensaladas variadas: Rusa, poroto, arroz mixta, guarniciones: 150 gr , postres: 150 gr - por persona.**(Conmemoración día del Trabajador)**
29	90101603-010	Servicio de Comida en carácter de recepción - plato de entrada: 400 gr, plato principal 300 gr, Menú: carne asada a la parilla y/o a la estaca: costilla, vacio, rabadilla y tapa cuadril tipo exportación, pollo, sopa paraguaya, embutidos varios: chorizo picante y Viena, morcilla, besitos – parrilleros, mandioca y/o panes, chipa guazú, ensaladas variadas: Rusa, poroto, arroz mixta, guarniciones: 150 gr , postres: 150 gr - por persona **(Conmemoración aniversario de la Institución)**

Lic. Oscar G. López A.
Jefe de la UOC

Ciudad del Este, 10 de mayo de 2016