INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS.-

CONCURSO DE OFERTA N° 001/2022
"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"

1- INTRODUCCIÓN. ----------

En la Ciudad de Villa Hayes, República del Paraguay, a los 03 días del mes de agosto del año dos mil veintidós, siendo las 09:00 hs., en las dependencias de la Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Villa Hayes, sito en Avda. Mariscal López y Avda. Virgen de la Victoria, se reunieron los funcionarios designados para integrar el comité de evaluación; a los efectos de elaborar el presente informe con posterioridad al estudio de las ofertas presentadas, de acuerdo con las especificaciones técnicas y demás documentaciones pertenecientes a la presente contratación. Dicho procedimiento se efectúa conforme a las disposiciones contenidas en la Ley N° 2.051/03 "de Contrataciones Públicas", reglamentada por el Decreto N° 2992/19, la Resolución "Que aprueba el llamado y su Pliego de Bases y Condiciones; y Crea e Integra los Comités de Apertura de Sobres de Ofertas; y Evaluación del Llamado, a fin de emitir las recomendaciones para la respectiva adjudicación. ----------

2- DISPONIBILIDAD PRESUPUESTARIA. ----------

*Se deja constancia que la evaluación se realizó conforme a los datos proveídos por la Unidad Operativa de Contrataciones; se aprecia en el Pliego de Bases y Condiciones, el presupuesto para el ejercicio fiscal y la cobertura presupuestaria para la obligación y pago, la cual se encuentra prevista en la partida presupuestaria 2022, del rubro **848**, con fuente de financiamiento FF 30; y habiéndose publicado todos los datos necesarios para los potenciales oferentes en el portal virtual de la Dirección Nacional De Contrataciones Públicas, llevando el **N° ID 407840**.* ----------

3- ACTA DE APERTURA. ----------

*El acto de apertura fue realizado en fecha 02 de agosto del año dos mil veintidós, a las 07:15 horas en las dependencias de la Unidad Operativa de Contrataciones de esta institución, habiendo presentado oferta la firma: **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO.*** ----------

4- PROCESO DE EVALUACIÓN DE OFERTAS. ----------

Este Comité de Evaluación adoptó el método de evaluación establecido en el Decreto 2992/19, en su Art. 63. -

A) ANÁLISIS Y CALIFICACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS. ----------

*Atendiendo a que el Sistema de Adjudicación es por **TOTAL**, se procedió al análisis comparativo de los ítems ofertados, así como a la verificación y análisis de las ofertas económicas según las documentaciones solicitadas en el Pliego de Bases y Condiciones. En cuanto a la Oferta Económica, la única empresa declaro en su Lista de Precios lo siguiente, en orden de menor a mayor.* ----------

- ***INSTITUTO DE ARTE CULINARIO:*** *Cotiza oferta por un monto total de Gs. 522.000.000.- (GUARANÍES QUINIENTOS VEINTIDÓS MILLONES).* ----------

(Adjunto, "Cuadro Comparativo de Precios") ----------

*Se verifica que la oferta presentada por la firma **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO** no registra errores aritméticos, por lo que se prosigue el análisis de la oferta.* ----------

B) ANÁLISIS DE LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS. ----------

*Teniendo en cuenta que la adjudicación es por **TOTAL**, en el proceso de evaluación se procedió a la revisión y análisis detallado de los documentos de la única oferta presentada por la firma **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO**, en lo que respecta a los documentos de carácter sustancial y de carácter formal:* ----------

Abg. Rodrigo Valenzuela
Secretario General

Lic. Noelia Ayala Renaut
Dirección de Administración y Finanzas

Arq. Gloria Alvarez
Directora de Obras

*La firma **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO,** ha presentado todas las documentaciones sustanciales solicitadas en el Pliego de Bases y Condiciones.* ----------

(Adjunto: "Cuadro de Requisitos Básicos de Documentos y su cumplimiento, según Art. 63, inc. 1 del Decreto 2992/19")----------

DOCUMENTOS	PRESENTA O NO PRESENTA
Formulario de Oferta y lista de precios, debidamente completados y firmados.	PRESENTA
Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida.	PRESENTA PÓLIZA
Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta.	PRESENTA

*Todos los oferentes, han presentado su respectiva dirección de correo electrónico requerido en la resolución **DNCP N°2490/19** en la cual se reglamenta la utilización de la misma para las comunicaciones, notificaciones, aclaraciones y consultas en los procedimientos de contratación regidos por la Ley N° 2051/2003, según la siguiente planilla.*----------

INSTITUTO DE ARTE CULINARIO	**aiditaaquino@hotmail.com**

CERTIFICADO DE PRODUCTO Y EMPLEO NACIONAL - CPS
De conformidad a la Ley N° 5210/2014 y en concordancia a la ley de Presupuesto General de la Nación, los alimentos licitados deberán ser necesariamente de origen nacional. La acreditación del origen nacional del producto, en el marco del proceso de contratación, deberá ser a través del Certificado de Producto y Empleo Nacional, expedido por la Autoridad competente. En caso de consorcios, él o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberán cumplir con este requisite. El comité de evaluación deberá corroborar la validez de los certificados ingresando al portal disponible para el efecto, otorgado por el MIC. En este orden la firma **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO** presenta todos los certificados de origen y empleo nacional expedido por el MIC.

DOCUMENTOS DE LA OFERTA.

Verificación de los Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación de las firmas que presentan oferta para el presente llamado: ----------

DOCUMENTOS REQUERIDOS	INSTITUTO DE ARTE CULINARIO
Formulario de Oferta (*)	CUMPLE
Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)	CUMPLE
Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)	CUMPLE
Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)	CUMPLE
Constancia de presentación de la "Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos" ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19. (**)	CUMPLE
Declaración Jurada de "Declaración de Miembros", de conformidad con el formulario estándar – Sección Formularios (**)	CUMPLE
Documentos legales	
Oferentes Individuales. Personas Físicas.	**INSTITUTO DE ARTE CULINARIO**
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)	CUMPLE
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC. (*)	CUMPLE
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)	NO APLICA

Abg. Rodrigo Valenzuela
Secretario General

Lic. Noelia Ayala Renaut
Dirección de Administración y Finanzas

Arq. Gloria Alvarez
Directora de Obras

ANTIGÜEDAD Y EXPERIENCIA	
REQUISITOS MINIMOS	**INSTITUTO DE ARTE CULINARIO**
Constancia de RUC emitida por la SET.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**
Patente comercial vigente a la fecha y hora tope de presentación de ofertas, del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**
Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**

ANÁLISIS DE LA CAPACIDAD TÉCNICA. ----------
El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica: ----------

CAPACIDAD TECNICA	
REQUISITOS MINIMOS	**INSTITUTO DE ARTE CULINARIO**
Contar con los registros sanitarios habilitantes y vigentes de acuerdo al rubro ofertado.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**
Contar con el documento que acredite que los productos son de producción nacional.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**
Los productos envasados a ser utilizados para la elaboración de los menús deben contar con el RSPA pertinente.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**
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.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**
Contar con el personal requerido de acuerdo a lo establecido en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución a las instituciones educativas que comprenden su cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**
La empresa y el personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**
Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados, debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente 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/cena.	**CUMPLE ESTE PUNTO DEMOSTRANDO CON DOCUMENTOS**

REQUISITOS DOCUMENTALES PARA EVALUAR EL CRITERIO DE CAPACIDAD TÉCNICA.	INSTITUTO DE ARTE CULINARIO
Registro de Establecimiento en la categoría 17 "Alimentos procesados envasados para su distribución" vigente, otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Deberá permanecer vigente durante la vigencia del contrato. No aplica para productos alimenticios de la agricultura familiar. En los casos de consorcios, el elaborador deberá cumplir con este requerimiento.	**CUMPLE**
Certificado de Producto y Empleo Nacional expedido por la autoridad competente.	**CUMPLE**
Informe sobre vigencia de RSPA a solicitud de terceros vigente, de cada uno de los productos envasados que oferte.	**CUMPLE**
Declaración jurada de contar con los equipamientos, enseres y utensilios para la correcta elaboración de los alimentos.	**CUMPLE**

Abg. Rodrigo Valenzuela
Secretario General

Lic. Noelia Ayala Renaut
Dirección de Administración y Finanzas

Arq. Gloria Alvarez
Directora de Obras

Certificado de Cumplimiento en Buenas Prácticas de Almacenamiento vigente, otorgado por el INAN. No aplica para productos alimenticios de la agricultura familiar. En caso de consorcios, él o los miembros del consorcio encargado de la distribución de los alimentos, deberán cumplir con este requisito.	**CUMPLE**
Declaración jurada de 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.	**CUMPLE**
Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en el sitio de los ingredientes para el almuerzo/cena.	**CUMPLE**

ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN FINANCIERA DE LOS OFERENTES. ----------
Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se considerarán los siguientes Índices:

2017, 2018, 2019 y 2020
deberán cumplir los siguientes parámetros.

Ratios de Liquidez: *pasivo total/ activo total corriente: deberá ser igual o mayor que 2, en promedio en los años 2017, 2018, 2019 y 2020*
Endeudamiento: *pasivo total/ activo total no deberá ser mayor a 0.60 en promedio, en los 2017,2 018, 2019 y 2020*
Rentabilidad; *Coeficiente resultante de la utilidad después de impuestos o pérdidas con respecto al capital. En los últimos años 2017, 2018,2019 y 2020, deberá ser igual o mayor que 1 en promedio los oferentes al efecto de lo anteriormente señalados deberán presentar los documentos que indican en el anexo.*

Los oferentes deberán demostrar que cuenta con un capital integrado igual o superior a la oferta, que demuestren la solvencia para ejecutar el presente contrato, demonstrable con el Balance General del Ejercicio 2020. En caso de consorcio, el socio Líder, podrá cumplir con el 85% y el o los demás socios, podrá cumplir el 15% restante.

INFORMACIÓN FINANCIERA DEL OFERENTE

AIDA AQUINO DE FARIAS					
RATIOS FINANCIEROS					
RESUMEN DE DATOS	**2017**	**2018**	**2019**	**2020**	**PROMEDIO**
ACTIVO CORRIENTE	5.834.418.251	6.720.123.385	6.621.479.429	7.874.941.234	8.453.425.719
PASIVO CORRIENTE	1.675.326.726	3.296.925.674	1.472.299.199	1.177.436.546	2.543.287.450
ACTIVO TOTAL	19.571.395.108	25.792.009.664	26.690.398.187	30.571.521.206	30.303.902.032
PASIVO TOTAL	1.675.326.726	3.296.925.674	1.472.299.199	1.177.436.546	2.543.287.450
UTILIDAD DEL EJERCICIO	4.954.882.944	4.162.142.087	2.318.721.790	4.175.985.672	5.125.358.388
CAPITAL	17.203.308.299	21.365.450.386	21.365.450.386	23.684.172.175	24.777.490.527
RATIOS PRINCIPALES					
RATIO DE LIQUIDEZ	**3,483**	**2,038**	**4.497**	**6.688**	**4.176**
ACTIVO CORRRIENTE/					
PASIVO CORRIENTE					
ENDEUDAMIENTO	**8,660**	**12,783**	**5.516**	**3.851**	**7.677**
PASIVO TOTAL/ACTIVO TOTAL					
RENTABILIDAD					
PORCENTAJE DE UTILIDAD DES-					
PUES DE IMPUESTOS O PERDIDA					
CON RESPECTO AL CAPITAL	**28,802**	**19,481**	**10.853**	**17.632**	**19.192**

Abg. Rodrigo Valenzuela
Secretario General

Lic. Noelia Ayala Renaut
Dirección de Administración y Finanzas

Arq. Gloria Alvarez
Directora de Obras

*Como se constata en el cuadro más arriba, los ratios y los coeficientes de la firma **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO** se encuentra dentro del nivel mínimo exigido en el PBC, lo que demuestra de que se trata de una empresa con solvencia económica para hacer frente a la demanda solicitada.* ----------

D) DATOS EN El SINARH. ----------

Conforme a los criterios de calificación establecidos en la Bases del Llamado, se ha procedido a verificar si el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, incisos a) y b) de la Ley 2051/03; En este sentido el comité manifiesta que se dio cumplimiento a la verificación de si el oferente se encuentra dentro de las prohibiciones contenidas en el Art. 50 de la Ley 1626/00 de la Función Pública y el art. 40 de la Ley 2051/03 en los incisos a) y b), conforme los datos que aparecen en el SINARH; no habiéndose asentado observación alguna en razón de no haberse encontrado irregularidad en la situación de los oferentes con respecto a la adjudicación del presente llamado.----------

E) PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN. ----------

Antes de proponer la adjudicación, este comité, ha consultado el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP) y verificado el Registro de Inhabilitados por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, donde no se constata que la firma propuesta para la adjudicación haya incurrido en falta alguna que amerite su inclusión en la lista de inhabilitados.----------

*Atendiendo a lo dispuesto en el Art. 28 de la Ley Nº 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", reglamentada por el Decreto Nº 2992/19, de conformidad al Art. 65 del referido Decreto "....la adjudicación deberá recaer en el oferente cuya oferta: 1) cumpla con las condiciones legales y técnicas estipuladas en el Pliego de Bases y Condiciones; 2) tenga las calificaciones y la capacidad necesaria para ejecutar el contrato; 3) presente el precio evaluado como el más Bajo" ; la firma **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO**, cumplen satisfactoriamente con los requisitos solicitados.*----------

*Evaluada la propuesta técnica de la empresa, la cual cumple correctamente con las especificaciones técnicas y documentarias, teniendo en cuenta que es la única oferta presentada y por tanto queda a criterio de la máxima autoridad de la institución la adjudicación, por todo lo expuesto anteriormente éste comité sugiere adjudicar el presente llamado a la firma **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO FARIAS** con **RUC Nº 411382-9** por adecuarse plenamente a las Especificaciones Técnicas del Pliego de Bases y Condiciones; y a lo establecido en la Ley Nº 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", reglamentada por el Decreto Nº 2992/19.*------

*Adjudicar a la firma **INSTITUTO DE ARTE CULINARIO** de la **Sra. AIDA AQUINO DE FARIAS** con **RUC Nº 411382-9** por un monto total de **Gs. 522.000.000**.- (GUARANÍES QUINIENTOS VEINTIDÓS MILLONES), para el llamado a Licitación por Concurso de Oferta Nº 001/2022 "**PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR" ID Nº 407840.*** ----------

No habiendo otro tema que tratar y siendo las 14:00 hs, del mismo día, se procedió a la lectura y ratificación del contenido de la presente acta, procediéndose a la firma correspondiente por parte de los funcionarios arriba citados en prueba de conformidad en dos copias de un mismo tenor y a un solo efecto.-

Abg. Rodrigo Valenzuela
Secretario General

Lic. Noelia Ayala Renaut
Dirección de Administración y Finanzas

Arq. Gloria Alvarez
Directora de Obras

Municipalidad de Villa Hayes
Unidad Operativa de Contratación (UOC)
Modalidad: Concurso de Oferta Nº 001/2022
ID Llamado: 407840
Bien/Servicio: "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"
ANEXO I: Cuadro Comparativo de Precios

MUNICIPALIDAD DE
VILLA HAYES

PROVEEDOR OFERENTE							INSTITUTO DE ARTE CULINARIO	
Ítem	**Código Catálogo**	**Descripción del Bien**	**Unidad de Medida**	**Presentación**	**Cantidad Mínima**	**Cantidad Máxima**	**Precio unitario (IVA incluído)**	**Precio total**
1	90101603-9997	Servicio de provisión de almuerzo escolar	Ración	UNIDAD	35.500	36.000	14.500	522.000.000
Precio Total								**522.000.000**

Abg. Rodrigo Valenzuela
Secretario General

Lic. Noella Ayala Renaut
Dirección de Administración y Finanzas

Arq. Gloria Alvarez
Directora de Obras

Municipalidad de Villa Hayes
Unidad Operativa de Contratación (UOC)
Modalidad: Concurso de Oferta Nº 001/2022
ID Llamado: 407840
Bien/Servicio: "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"
ANEXO II: Cuadro de Precios Adjudicados.

MUNICIPALIDAD DE
VILLA HAYES

PROVEEDOR ADJUDICADO							INSTITUTO DE ARTE CULINARIO	
Ítem	**Código Catálogo**	**Descripción del Bien**	**Unidad de Medida**	**Presentación**	**Cantidad Mínima**	**Cantidad Máxima**	**Precio unitario (IVA incluído)**	**Precio total**
1	90101603-9997	Servicio de provisión de almuerzo escolar	Ración	UNIDAD	35.500	36.000	14.500	522.000.000
Precio Total								**522.000.000**

Abg. Rodrigo Valenzuela
Secretario General

Lic. Noelia Ayala Renaut
Dirección de Administración y Finanzas

Arq. Gloria Alvarez
Directora de Obras