LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SBE N° 36/21
"CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS EN HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS"

ADENDA Nº 3

Asunción, de julio de 2021

AL OFERENTE:

Con relación a la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL SBE Nº 36/21 "CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y FUNCIONARIOS EN HOSPITALES REGIONALES Y UNIDADES SANITARIAS DEL INTERIOR DEL PAIS" ID N° 396.569,** informamos que se realizan los siguientes cambios en el Pliego de Bases y Condiciones:

1. ***En la Sección Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación. Punto 7. Capacidad Financiera, se realiza la siguiente modificación:***

Donde Dice:

- **Capital Operativo** (activo corriente – pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 50 % (cincuenta por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, **deberá ser por el monto máximo del llamado**), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2019) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.

Oferente en consorcio:

Capital Operativo (activo corriente – pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 50 % (cincuenta por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, **deberá ser por el monto máximo del llamado**)***, lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2019) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.***	***40 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***10 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.***

Debe Decir:

- **Capital Operativo** (activo corriente – pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 20 % (veinte por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, **deberá ser por el monto máximo del llamado**), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2019) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.

Capital Operativo (activo corriente – pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 20 % (veinte por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, **deberá ser por el monto máximo del llamado**)***, lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2019) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado.***	***40 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***10 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.***

2. ***<u>En la Sección Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación. Punto 8. Experiencia Requerida, se realiza la siguiente modificación:</u>***

<u>Donde Dice:</u>

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Demostrar la experiencia en servicios de elaboración y distribución de almuerzo y cena con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020) años. ***En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.***

<u>Oferente en consorcio:</u>

Requisitos Mínimos	Socio Líder	Cada Socio	Todas las partes Combinadas
Demostrar la experiencia en servicios de elaboración y distribución de almuerzo y cena con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020) años. En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.	***40 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***10 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.***

<u>Debe Decir:</u>

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Demostrar la experiencia en servicios de elaboración y distribución de almuerzo y cena con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020) años. ***En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.***

<u>Oferente en consorcio:</u>

Requisitos Mínimos	Socio Líder	Cada Socio	Todas las partes Combinadas
Demostrar la experiencia en servicios de elaboración y distribución de almuerzo y cena con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020) años. En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.	***40 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***10 % como mínimo del porcentaje solicitado***	***El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.***

3. ***En la Sección Requisitos de Participación y Criterios de Evaluación. Punto 9.1. Requisitos documentales para evaluar el presente criterio, se elimina lo que en principio era el punto c) Habilitación de la SENAVE del depósito, quedando de la siguiente manera:***

Donde Dice:

a) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de servicios de elaboración y distribución de almuerzo y cena, donde conste el **desempeño satisfactorio del oferente**, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).
b) Planilla de Precios en planilla Excel en medios magnéticos, versión 2003 o posterior.
c) Habilitación de la SENAVE del Depósito **El Vehículo utilizado deberá ser de su propiedad o demostrar su disposición con el permiso pertinente de la SENAVE, como también de SENACSA de la cámara frigorífica.**
d) Cada Lote deberá tener un profesional nutricionista encargado de verificar los alimentos a ser entregados, proporcionad por la empresa como fiscalizador de manera a garantizar la calidad de los alimentos y que el mismo realice un informe diario y forme parte del expediente de pago.
e) Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.
f) Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos. Las áreas a considerar son las siguientes: 1. Recepción de víveres 2. Almacenaje de víveres 3. Preparación de alimentos 4. Cocción de alimentos 5. Distribución de alimentos 6. Lavado de superficies, techos y paredes 7. Lavado de utensilios 8. Lavado de equipos.
g) Fotocopia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Categoría N° 16 (anteriormente N°25), Categoría N°11 (anteriormente 15) y Categoría N° 6 (anteriormente 7), emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el art. 162 del Código Sanitario.
h) Fotocopia Autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Código Nº 17, emitido por el Instituto Nacional de Alimentos (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el Art.162 del Código Sanitario y a lo establecido en la Resolución S.G. Nº 578/2018.
i) Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista; y del Gastrónomo o Jefe de Cocina, el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina; en el sector público o privado. Deberán acompañar fotocopias de los documentos que acrediten la experiencia, como ser: constancias, referencias, etc.
j) Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas de manufacturas emitidas por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
k) Presentar constancia de capacitación de buenas prácticas y manufacturas norma técnica GMC – Resolución N° 80/96, Aprobada por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
l) Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
m) Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Debe Decir:

a) Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final de servicios de elaboración y distribución de almuerzo y cena, donde conste el **desempeño satisfactorio** **del oferente**, expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió).
b) Planilla de Precios en planilla Excel en medios magnéticos, versión 2003 o posterior.
c) Cada Lote deberá tener un profesional nutricionista encargado de verificar los alimentos a ser entregados, proporcionad por la empresa como fiscalizador de manera a garantizar la calidad de los alimentos y que el mismo realice un informe diario y forme parte del expediente de pago.
d) Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.
e) Manual de Procedimiento en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos. Las áreas a considerar son las siguientes: 9. Recepción de víveres 10. Almacenaje de víveres 11. Preparación de alimentos 12. Cocción de alimentos 13. Distribución de alimentos 14. Lavado de superficies, techos y paredes 15. Lavado de utensilios 16. Lavado de equipos.
f) Fotocopia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Categoría N° 16 (anteriormente N°25), Categoría N° 11 (anteriormente 15) y Categoría N° 6 (anteriormente 7), emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el art. 162 del Código Sanitario.
g) Fotocopia Autenticada y vigente del Registro de Establecimiento Código Nº 17, emitido por el Instituto Nacional de Alimentos (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en el Art.162 del Código Sanitario y a lo establecido en la Resolución S.G. Nº 578/2018.
h) Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos o Nutricionista; y del Gastrónomo o Jefe de Cocina, el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina; en el sector público o privado. Deberán acompañar fotocopias de los documentos que acrediten la experiencia, como ser: constancias, referencias, etc.
i) Fotocopia autenticada del Certificado de Buenas Prácticas de manufacturas emitidas por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.
j) Presentar constancia de capacitación de buenas prácticas y manufacturas norma técnica GMC – Resolución N° 80/96, Aprobada por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social
k) Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
l) Declaración jurada del Oferente de poseer la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.