Municipalidad de Tebicuary – mi
Avda. San Blas y Ramón Vargas Colman
Telef. 021 3383939
Tebicuarymi - Paraguay

ADENDA Nº IV

CONCURSO DE OFERTAS Nº 01/2016 "Adquisición de Almuerzo Escolar para las Escuelas del Distrito de Tebicuary - mi"- IDNº 314118

A los Oferentes:

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Tebicuary-mi, de conformidad a lo establecido en la **"Resolución DNCP Nº 1975/2016, en la que expresamente dice:…Art. Nº 3 Ordenar la Modificación del Pliego de Bases y Condiciones en lo que respecta al punto b.1) y d) a los efectos de dar cumplimiento a la presente resolución**", en tal sentido, se procede a realizar las siguientes modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones del Llamado de referencia:

DONDE DICE

Sección I. Datos de la Licitación (DDL)

D. Presentación y Apertura de Ofertas
Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: **Atención:** UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES **Dirección:** AVDA. SAN BLAS Y RAMÓN VARGAS COLMAN **Número del Piso/Oficina:** N/A **Ciudad:** TEBICUARYMI, PARAGUAY **Código postal**: *NO SE APLICA* **LA FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LAS OFERTAS ES:** **Fecha:** 24 *DE JUNIO DE 2016* **Hora:** *07:05 hs. AM.*
La apertura de las ofertas tendrá lugar en: **Dirección:** AVDA. SAN BLAS Y RAMÓN VARGAS COLMAN **Número del Piso/Oficina:** N/A **Ciudad:** TEBICUARYMI, PARAGUAY **Fecha:** 24 *DE JUNIO 2016* **Hora:** *07:10 hs. AM.*

DEBE DECIR

Sección I. Datos de la Licitación (DDL)

D. Presentación y Apertura de Ofertas
Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: **Atención:** UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES **Dirección:** AVDA. SAN BLAS Y RAMÓN VARGAS COLMAN **Número del Piso/Oficina:** N/A **Ciudad:** TEBICUARYMI, PARAGUAY **Código postal**: *NO SE APLICA* **LA FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR LAS OFERTAS ES:** **Fecha:** *01 DE JULIO DE 2016* **Hora:** *07:30 hs. AM.*
La apertura de las ofertas tendrá lugar en: **Dirección:** AVDA. SAN BLAS Y RAMÓN VARGAS COLMAN **Número del Piso/Oficina:** N/A **Ciudad:** TEBICUARYMI, PARAGUAY **Fecha:** *01 DE JULIO 2016* **Hora:** *07:35 hs. AM.*

DONDE DICE

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

(b1) Experiencia y Capacidad Técnica:

Capacidad técnica: En base a un relatorio a presentar, se debe indicar:

a. Estructura interna y técnica con la que el Oferente cuenta: La empresa elaboradora deberá contar con un Gerente de Producción, un Gerente de Logística y Director Tenido, con registro emitido por el INAN y con el contrato laboral vigente entre el oferente y el Director Técnico, los cuales deberán ser egresados universitarios con experiencia general de al menos tres años, verificables con los currículos que deberán anexarse a la propuesta.

b. Así mismo deberán demostrar mediante un relatorio ilustrativo de la empresa que cuentan con la capacidad para el servicio.
c. Capacidad en el suministro: deberán presentar título de propiedad o contrato de locación de por lo menos 2 (dos) camiones con capacidad suficiente para el transporte de los productos cárnicos, con sus respectivas copias de cédulas verdes y habilitación respectiva para el transporte de productos Cárnicos.
d. 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 estos requisitos, en concordancia lo establecido en la RESOLUCIÓN INAN 128/2015 SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES GENERALES PARA LA PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR
e. El oferente al momento de presentar su oferta, deberá demostrar que posee a título propio o tercerizado, una cámara frigorífica que este establecida dentro del Departamento de Paraguari. Presentar copia autentica del contrato con todos los datos necesarios, detalles de la cámara mencionada y su ubicación. (en caso de alquiler de la cámara refrigerada)
f. 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, en concordancia al Resolución SG MSPYBS Bº 361/2011

DEBE DECIR

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

(b1) Experiencia y Capacidad Técnica:

Capacidad técnica: En base a un relatorio a presentar, se debe indicar:

a) Estructura interna y técnica con la que el Oferente cuenta: La empresa elaboradora deberá contar con un Gerente de Producción, un Gerente de Logística y Director Tenido, con registro emitido por el INAN y con el contrato laboral vigente entre el oferente y el Director Técnico, los cuales deberán ser egresados universitarios con experiencia general de al menos tres años, verificables con los currículos que deberán anexarse a la propuesta.
b) Así mismo deberán demostrar mediante un relatorio ilustrativo de la empresa que cuentan con la capacidad para el servicio.
c) Capacidad en el suministro: deberán presentar título de propiedad o contrato de locación de por lo menos 2 (dos) camiones con capacidad suficiente para el transporte de los productos cárnicos, con sus respectivas copias de cédulas verdes y habilitación respectiva para el transporte de productos Cárnicos. **Presentar con la oferta las habilitaciones vigentes de dichos vehículos expedido por la SENACSA y SENAVE**
d) El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento – RE vigente, 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 estos requisitos, en concordancia lo establecido en la RESOLUCIÓN INAN 128/2015 SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES GENERALES PARA LA PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR
e) 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, en concordancia al Resolución SG MSPYBS Bº 361/2011
f) Presentar con su oferta el Registro Sanitario de Productos Alimenticios – RSPA expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) de la materias primas a ser utilizadas en el Almuerzo Escolar, conforme lo establece el Código Sanitario

DONDE DICE

Sección III Suministros Requeridos – Especificaciones Técnicas – Menú Cíclico (Anexo A)

Se requiere como postre productos de origen nacional como:
Frutas de estación mandarina, naranja, banana, otros

DEBE DECIR:

Sección III Suministros Requeridos – Especificaciones Técnicas – Menú Cíclico (Anexo A)

-En los días en donde el Menú Cíclico estipula la provisión de manzana como postre, se servirá banana.
-En los días en donde el Menú Cíclico estipula la provisión de pera como postre, se servirá naranja.

Tebicuary – mi, 23 de junio del año 2016

MUNICIPALIDAD DE TEBICUARY – INTENDENCIA
Carlos Berzuela González
Encargado de UOC