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

ADENDA Nº III

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 el Pliego de Bases y Condiciones del Llamado de referencia, procede a realizar las siguientes aclaraciones en los datos del llamado en curso:

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:** 20 *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:** 20 *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:** 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.*

DONDE DICE

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

(b) 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

(b) 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 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 II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

C) Producción Nacional:

Se tendrá en cuenta lo establecido en la Ley N° 5386 "Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2015", el cual en su Artículo 165 prescribe: Los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de Origen Nacional, certificado por la autoridad competente.

DEBE DECIR

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

C) Producción Nacional:

Se tendrá en cuenta lo establecido en la Ley N° 5554/2016 "Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2016", el cual en su Artículo 146 prescribe: Los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de Origen Nacional, certificado por la autoridad competente. Los certificados de origen nacional deberán presentarse por cada plato que forma el menú ofertado.

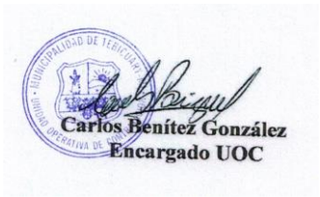
DONDE DICE

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

Se requiere como postre productos de origen extranjero como:
Frutas de estación (pera)
Frutas de estación (manzana)

DEBE DECIR

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

Tebicuary – mi, 20 de junio del año 2016