LCO Nº01/2015

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA ALMUERZO ESCOLAR"

ID 286799

ADENDA Nº 2/2015

El Responsable de la Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) de la Municipalidad de Félix Pérez Cardozo, se dirige a Uds. en ocasión de comunicar cuanto sigue:

Sobre las modificaciones del llamado de acuerdo a las disposiciones de la Ley Nº2051/03 de Contrataciones Públicas y del Decreto Reglamentario Nº21909/03, pone a conocimiento de los potenciales oferentes y de los interesados en general, las modificaciones introducidas en el Pliego de Bases y Condiciones que pasan a formar parte del mismo y es como sigue:

Donde dice

(C) Experiencia y Capacidad Técnica

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

Experiencia:

Se estudiara la antigüedad en el ramo que acredita su experiencia en elaboración de comidas frescas, teniendo como referencia los contratos celebrados como proveedor de alimentos en programa de provisión de alimentos frescos a entidades públicas y/o privadas en los últimos tres años (2012, 2013, 2014), que totalice un mínimo de 50% del total de raciones ofertadas.

Capacidad:

1. Facturaciones o contratos con sus respectivas constancias de cumplimiento anteriores de bienes ofertados, en los últimos tres años (2012, 2013 y 2014), en promedio equivalente al 50% de su oferta, en concepto de venta de alimentos frescos para personas. Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado.

2. Carta de referencia de Clientes o

3. Certificado de buen cumplimiento

4. Comprobantes legales de ventas o

5 Actas de recepción definitiva y/o cualquier otro documento que avale la entrega de los servicios, de los tres últimos años (2012, 2013 y 2014).

6. Vehículos, al menos 3 Propiedad de la empresa o en alquiler habilitado por SENACSA para el transporte de los insumos a ser utilizados en la elaboración de los almuerzos que lo requieran (cárnicos, lácteos).

7. Disponer de Recursos Humanos idóneos en la materia en las siguientes areas:

a. Coordinador de proyecto.

b. Gerente de Producción o chep con experiencia.

c. Gerente de logística.

d. Nutricionistas.

e. Cocineras/os (la empresa deberá capacitar al menos 3 dias antes a todas las cocineras a través de su nutricionista. La empresa deberá contar con su Constancia de capacitación en Buenas Prácticas de manufacturas emitida por INAN u otras autoridades reconocidas por la autoridad sanitaria, con participación del profesional nutricionista de la empresa que dictara dicha charla).

f. Tecnólogo/a

g. Anexar a la propuesta los currículos respectivos. Las aéreas gerenciales deberán ser ocupadas por egresados universitarios que deberán contar con una experiencia general de 3 años como mínimo.

Los miembros del comité de evaluación si estiman conveniente acompañados de un Tecnólogo de Alimentos y un Técnico Industrial podrán verificar in situ las fabricas de los oferentes con el fin de asegurar que la empresa adjudicada tenga capacidad de fabricación y envasado de las cantidades licitadas para cumplir con el cronograma establecido. Verificaran las condiciones de higiene, limpieza y buenas prácticas de manufactura de los alimentos así como el cumplimiento de todas las normas vigentes en Paraguay para establecimientos alimentarios. El dictamen de esta comisión en vinculante y por tanto causal de eliminación para los oferentes.

Deberá Decir:

(C) Experiencia y Capacidad Técnica

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

Experiencia:

Se estudiara la antigüedad en el ramo que acredita su experiencia en elaboración de Alimentos listo para el consumo con ingredientes frescos, teniendo como referencia los contratos celebrados como proveedor de alimentos en programa de provisión de alimentos listo para el consumo con ingredientes frescos a entidades públicas y/o privadas en los últimos tres años (2012, 2013, 2014), equivalente al 30% de su oferta como mínimo por cada año. (No se admitirá como experiencia, elaboración y provisión de alimentos deshidratados).

Capacidad:

1. Facturaciones y contratos con sus respectivas constancias de cumplimiento anteriores de bienes ofertados, en los últimos tres años (2012, 2013 y 2014), equivalente al 30% de su oferta como mínimo por cada año, en concepto de venta de Alimentos listo para el consumo con ingredientes frescos. Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado.

2. Carta de referencia de Clientes o

3. Certificado de buen cumplimiento

4. Comprobantes legales de ventas y

5 Nota de Remisión y Actas de recepción definitiva que avale la entrega de los servicios, de los tres últimos años (2012, 2013 y 2014).

6. Vehículos, al menos 1 (uno) Propiedad de la empresa o en alquiler habilitado por SENACSA y SENAVE para el transporte de los insumos a ser utilizados en la elaboración de los almuerzos que lo requieran (cárnicos, lácteos, hortalizas).

7. Disponer de Recursos Humanos idóneos en la materia en las siguientes aéreas:

a. Coordinador de proyecto.

b. Gerente de Producción o chep con experiencia.

c. Gerente de logística.

d. Nutricionistas.

e. Cocineras/os (la empresa deberá capacitar al menos 3 días antes a todas las cocineras a través de su nutricionista. La empresa deberá contar con su Constancia de capacitación en Buenas Prácticas de manufacturas emitida por INAN u otras autoridades reconocidas por la autoridad sanitaria, con participación del profesional nutricionista de la empresa que dictara dicha charla).

f. Tecnólogo/a

g. Anexar a la propuesta los currículos respectivos. Las aéreas gerenciales deberán ser ocupadas por egresados universitarios.

Los miembros del comité de evaluación si estiman conveniente acompañados de un Tecnólogo de Alimentos y un Técnico Industrial podrán verificar in situ el local habilitado por el INAN de los oferentes con el fin de asegurar que la empresa adjudicada tenga capacidad de elaboración de los alimentos en cantidades a la licitadas para cumplir con el cronograma establecido. Verificaran las condiciones de higiene, limpieza y buenas prácticas de manufactura de los alimentos así como el cumplimiento de todas las normas vigentes en Paraguay para establecimientos alimentarios. El dictamen de esta comisión en vinculante y por tanto causal de eliminación para los oferentes.