Gobernación del II Departamento San Pedro
Villa de San Pedro de Ycuamandyyú
Tel. (0342) 222495 / 222269 / 222039

San Pedro de Ycuamandyyú, 06 de julio de 2015.-

ADENDA Nº 03/15

Señores
OFERENTES
Presente

Ref.: LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 03/15 "ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR" Exp. Nº 315067, ID Nº 288821.-

En relación al Pliego de Bases y Condiciones, se realizan por medio de esta Adendas, las siguientes adecuaciones:

SECCIÓN II CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Donde dice:

(a) Capacidad financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:
a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años, (2011, 2012, 2013)
b. Endeudamiento: pasivo total / activo total 2011.2012.2013
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años
c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital
El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo (2011, 2012, 2013)
CONSORCIOS: el socio líder 60% y los demás integrantes el 40% restante.

Debe decir:
a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años, (2012, 2013, 2014)
b. Endeudamiento: pasivo total / activo total 2012.2013.2014
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años
c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital
En los últimos 3 años, no deberá ser negativo (2012, 2013, 2014), no debe ser negativo en ninguno de los años.
La empresa oferente deberá poseer el 70% de saldo financiero en caja en relación a la oferta en el mes de la apertura de la oferta debidamente comprobado en entes financieros de plaza que refleje la solvencia financiera inmediata.

Obs. En caso de consorcios, todos los integrantes del consorcio, tanto el socio Líder como los demás miembros integrantes deberán cumplir con el 100% de los requisitos financieros.

Donde dice:

b.1. Antigüedad y Experiencia

Abog. Evelio F. Villasanti Mendoza
Responsable UOC
Gobernación de San Pedro

De conformidad a la IAO 4.4, los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o provisión de alimentos para personas. No se aceptaran ofertas de oferentes cuya actividad principal sea diferente a esta normativa, así como de oferentes cuya experiencia sea menor a tres (3) años en el rubro. Asimismo, se deberá demostrar que el oferente ha realizado la o provisión de alimentos para personas, a través de facturaciones de venta y/o recepciones finales con entidades públicas y/o empresas privadas por un monto equivalente al 50% mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los tres (3) últimos años (2012-2013-2014). Estos corresponderán a la sumatoria total de las facturas y/o contratos. Los mismos pueden ser de instituciones públicas y/o privadas

Se considerara experiencia específica en la o provisión de alimentos para personas con empresas públicas y/o privadas.

CONSORCIOS: el socio líder 60% y los demás integrantes el 40% restante.

Existencia Legal de por lo menos tres (3) años de antigüedad, comprobada con la presentación de una copia autenticada por Escribano Público de los estatutos sociales. En el caso de firmas unipersonales, se tendrá en cuenta la fecha de inscripción en el Registro Único de Contribuyente (RUC).

Habilitación en el Rubro. Se tendrá en cuenta lo dispuesto en el Art. 34 último párrafo de la Ley 2051/03 "...las ofertas se aceptarán siempre que provengan de personas físicas o jurídicas que cuenten con la solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad comercial o industrial se encuentre vinculada con el tipo de bien, servicios u obras a contratar...", a verificarse a través de consultas en la página Web del Sub Secretaria de Estado de Tributación, www.set.gov.py. Todo oferente que no cumpla con este requerimiento será descalificado.

Debe decir:

b.1. Antigüedad y Experiencia

De conformidad a la IAO 4.4, los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o provisión de alimentos para personas. No se aceptaran ofertas de oferentes cuya actividad principal sea diferente a esta normativa, así como de oferentes cuya experiencia sea menor a tres (3) años en el rubro. Asimismo, se deberá demostrar que el oferente ha realizado la o provisión de alimentos para personas, a través de facturaciones de venta y/o recepciones finales con entidades públicas y/o empresas privadas por un monto equivalente al 50% mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, en cada uno de los tres (3) últimos años (2012-2013-2014).

CONSORCIOS: En caso de consorcios, todos los integrantes del consorcio, tanto el socio Líder como los demás miembros integrantes deberán cumplir con el 100% de los requisitos

Existencia Legal de por lo menos cinco (5) años de antigüedad, comprobada con la presentación de una copia autenticada de los estatutos sociales y matricula de comerciante (en caso de personas físicas) con las constancias de RUC vigentes expedidas por la Subsecretaria de Estado de Tributación.

Habilitación en el Rubro. Se tendrá en cuenta lo dispuesto en el Art. 34 último párrafo de la Ley 2051/03 "...las ofertas se aceptarán siempre que provengan de personas físicas o jurídicas que cuenten con la solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad comercial o industrial se encuentre vinculada con el tipo de bien, servicios u obras a contratar...", a verificarse a través de consultas en

Abog. Evelio F. Villasanti Mendoza
Responsable UOC
Gobernación de San Pedro

la página Web del Sub Secretaria de Estado de Tributación, www.set.gov.py. Todo oferente que no cumpla con este requerimiento será descalificado.

Donde dice:

b.2.Capacidad Técnica:

Relatorio ilustrativo de la empresa (Curriculum), detallando cartera de clientes, instituciones pública y/o privadas, con las que tiene o tuvo contratos que demuestran su capacidad en el suministro entrega y preparación de los alimentos en sitio específicamente de los producto ofertado como mínimo de los últimos tres (3) años (2012 – 2013 - 2014)

CONSORCIOS: el socio líder 60% y los demás integrantes el 40% restante.

Debe decir:

b.2.Capacidad Técnica:

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y Certificado vigente expedido por la INAN o constancia de inicio de los trámites en el momento de la apertura que garantice la capacidad de entrenamiento del personal de servicio, en cumplimiento a la Resol. SG. No. 128/2015 del M.S.P. y B.S.

Relatorio ilustrativo de la empresa(Curriculum), detallando cartera de clientes, instituciones pública y/o privadas, con las que tiene o tuvo contratos que demuestran su capacidad en el suministro entrega y preparación de los alimentos en sitio específicamente de los producto ofertado como mínimo de los últimos tres (3) años (2012 – 2013 - 2014).

Contratos y Curriculum de un (1) Tecnólogo de Alimentos y un (1) Nutricionista por cada 10 instituciones educativas beneficiarias.

Registro de Establecimiento vigente como elaborador de Alimentos listo para el consumo con una antigüedad mínima de 1 año.

CONSORCIOS: En caso de consorcios, todos los integrantes del consorcio, tanto el socio Líder como los demás miembros integrantes deberán cumplir con el 100% de los requisitos

Donde dice:

SECCIÓN III Especificaciones Técnicas

***1.*- ESPECIFICACIONES GENERALES**

1.2-***Preparación:***las personas responsables de elaborar la comida en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad, para lo cual la empresa adjudicada deberá disponer que tengan control médico periódico, que estén capacitadas en la manipulación correcta, conservación y almacenamiento de los alimentos, que estén con las vestimentas necesarias y requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente.

Debe decir:

SECCIÓN III Especificaciones Técnicas

***1.*- ESPECIFICACIONES GENERALES**

1.2-***Preparación:*** las personas responsables de elaborar la comida en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad, para lo cual la empresa oferente deberá disponer de un Certificado BPM vigente expedido por la INAN bajo cuyas directrices se realicen las capacitaciones de dichas personas. Además deberán contar con las vestimentas necesarias y

Lic. Evelio F. Villasanti Mendoza
Responsable UOC
Gobernación de San Pedro

requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente.

Donde dice:
3.2- Transporte.

3.2.1- La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas, sean transportados adecuadamente, es decir, que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos

Debe decir:
3.2- Transporte.

3.2.1- La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas, sean transportados adecuadamente, es decir, que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos. Para dar cumplimiento a este requisito, el oferente deberá presentar Título de Propiedad o Contrato de Alquiler de vehículos con Certificado de Habilitación de Transporte de productos y subproductos de origen animal para el transporte de Carne Bovina, Carne Aviar, lácteos y huevos. Ley 2426/04, 1146/66 SENACSA.

Donde dice:
3.3- INSPECCIONES Y PRUEBAS – CONTROL DE CALIDAD

3.3.6- La Gobernación de San Pedro, a través de los Departamentos de Salubridad e Higiene y Educación, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

3.3.7- **La verificación lo realizará un/a nutricionista, a quien le pagará por los trabajos realizado el oferente adjudicado.**

Debe decir:
3.3- INSPECCIONES Y PRUEBAS – CONTROL DE CALIDAD
3.3.6- La Gobernación de San Pedro, a través de los Departamentos de Salubridad e Higiene y Educación, y mediante designación de profesionales nutricionistas, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

Donde dice:
3.5. REGISTROS SANITARIOS
La empresa adjudicada deberá presentar el registro de establecimiento expedido por la INAN una vez habilitado el local en el cual será elaborado el almuerzo.
Debe decir:
3.5. REGISTROS SANITARIOS
La empresa oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento vigente, Categoría 25, expedido por la INAN en cumplimiento a la Resol. SG 128/15 del M.S.P. y B.S. de manera a garantizar la viabilidad del proyecto una vez que la misma sea adjudicada.

Lic. Evelio E. Villasanti Mendoza
Responsable UOC
Gobernación de San Pedro

Gobernación del II Departamento San Pedro
Villa de San Pedro de Ycuamandyyú
Tel. (0342) 222495 / 222269 / 222039

Donde dice:

2 Plan de Entrega (Bienes)

La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo durante 53 días hábiles escolares (De Lunes a Viernes) de la semana, correspondientes a los 5 (cinco) días de clases comprendidas en la semana. En caso de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, el proveedor no deberá proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En los días de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, la orden de servicio quedará invalidada para los días en que no hubo clases.

Debe decir:

2 Plan de Entrega (Bienes)

La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo durante 42 días hábiles escolares (De Lunes a Viernes) de la semana, correspondientes a los 5 (cinco) días de clases comprendidas en la semana. En caso de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, el proveedor no deberá proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En los días de asueto, feriado y en los días en que las clases estén suspendidas, la orden de servicio quedará invalidada para los días en que no hubo clases.

Se agrega:

Documentos legales

C.2 Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

14) Certificado vigente de BPM conforme a la Resolución GMC/MERCOSUR/RES No. 80/96, "REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION PARA ESTABLECIMIENTO ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS", internalizada por el Decreto No. 17056/1997 y en cumplimiento a los requisitos de adjudicación posterior conforme a la Resol. SG 128/15 del MSP y BS.

Sección VII Anexo N° II

Se agrega:

.Registro de Locales educativos emitidas por la INAN.

OBSERVACION: Solo se modifican los puntos citados en la presente Adenda, quedando invariable los demás puntos del Pliego de Bases y Condiciones.

Atentamente

Prorroga de Apertura

La fecha y hora límites para realizar consultas es: ***el día miércoles 08 de julio del 2015 hasta las 12:00 hs.***

La fecha límite para presentar las ofertas es:
Fecha: *jueves 16* **de julio de 2015**
Hora: **07:45**

La fecha de apertura de ofertas es:
Fecha: *jueves 16 de julio del 2015*
Hora: **08*:00 horas***

GOBERNACIÓN DEL II DEPARTAMENTO SAN PEDRO
U.O.C.

Abog. Evelio F. Villasanti Mendoza
Responsable UOC