Asunción, 20 de junio de 2016

ADENDA N° 1

Contratación por Excepción "SERVICIO DE CATERING PARA COMEDORES, GUARDERIAS Y HOGARES ABRIGO" ID N° 310.979

Sección I. Datos de la Licitación (DDL)

	D. Presentación y Apertura de Ofertas
IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: UOC N° 1 – Dirección Adquisiciones – Dpto. Licitaciones Dirección: Avda. Mcal. López N° 5556, Edificio de los Comuneros, 4to. Piso Ciudad: Asunción -Paraguay La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: 24 de junio de 2016 Hora: 10:45hs
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en:** Dirección: Avda. Mcal. López N° 5556, Edificio de los Comuneros, 4to. Piso Ciudad: Asunción -Paraguay Fecha: 24 de junio de 2016 Hora: 11:00hs

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

a) Capacidad financiera (debe decir)

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:
Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2013, 2014, 2015).
Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2013, 2014, 2015).
Rentabilidad: utilidad después del impuesto / ventas netas
El promedio en los últimos 3 años (2013, 2014, 2015). , **no deberá ser negativo.**

En el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO, cada miembro componente del Consorcio deberá cumplir con los requisitos de calificación mencionados más arriba en cuanto a capacidad Financiera.

Lic. Amice Tovera S.
Directora
Dirección de Adquisiciones
Municipalidad de Asunción

f) Criterio para desempate de ofertas (debe decir)

En caso de empate en el precio unitario de dos o más ofertas, se adjudicará a aquella que posea el mayor coeficiente de Liquidez en el análisis de ratios financieros.

Para casos de oferentes en consorcios, serán considerados los datos correspondientes a las empresas líderes.

Sección III. Suministros Requeridos
Especificaciones Técnicas

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (En cuanto al cumplimiento de la Legislación vigente debe decir)

En el cumplimiento de la Legislación vigente establecida en la ley 5554/2016 – que aprueba el Presupuesto Gral. De la Nación para el ejercicio fiscal 2016, lo que en su art. 147.- establece: En los procedimientos para la adquisición de alimentos realizados en el marco de la Ley N°4698/2012 "DE GARANTIA NUTRICIONAL EN LA PRIMERA INFANCIA" , se aplicará el margen de preferencia para productos de origen nacional conforme a las reglas establecidas en la Ley N°4558/2011 "QUE ESTABLECE MECANISMOS DE APOYO A LA PRODUCCION Y EMPLEO NACIONAL, A TRAVES DE LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES PUBLICAS" y sus reglamentaciones.

C) Control de calidad de los alimentos: (debe decir)

Los menús deberán ser elaborados y distribuidos, de tal manera que se garantice su inocuidad en todo momento.
Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente.
La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora o en las instituciones educativas.
Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.
En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se aplicará lo dispuesto en la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas". En caso de que los resultados de los ensayos arrojen valores fuera de lo aceptable la contratante suspenderá inmediatamente el servicio.

4. Control de Calidad: (se debe incluir)

Si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los alimentos, los técnicos podrán solicitar al proveedor el cambio de toda la partida proveído, en ese comedor o guardería de forma inmediata (no deberá exceder 1 hora para la reposición).
En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, la contratante podrá suspender el servicio.

5. REQUISITOS SANITARIOS DE LA EMPRESA OFERENTE: NO APLICA

REGISTROS SANITARIOS: NO APLICA

E) MENU

FRUTAS: se incluye; banana, melón y dulce de batata
POSTRES VARIOS: debe decir; ensalada de frutas y dulce de mamón

RECETAS ESTANDARIZADAS

VIERNES: 358kcal totales

Receta: (debe decir) **Picadito de pollo con puré de papa.**

SEMANA 2
LUNES: 335kcal totales
Preparación: (en el párrafo en vez de luego de agregar arroz debe decir)
Luego agregar fideo hasta que esté cocido.

Sección VI.

Formularios

FORMULARIO Nº 3

Formulario de Oferta

Lista de Precios

							Fecha:_____ VEX No:_____	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ítem*	Código Catalogo*	Descripción del Bien *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**
SERVICIO DE CATERING PARA COMEDORES, GUARDERIAS Y HOGARES ABRIGO								
1-	90101603-9997	Plato Principal			Unidad	1	Evento	
2		Guarnición			Unidad	1	Evento	
3		Postre			Unidad	1	Evento	
							**Precio Total:	

***Monto mínimo**	**144.000.000 Gs.**
***Monto máximo**	**288.000.000 Gs.**

Sección VII. Anexos

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

En este cuadro debe decir:

A) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18de las Instrucciones a los Oferentes.		
• Copia de contratos o facturas, que demuestre la provisión de Servicios de Catering a empresas públicas o privadas, que en su sumatoria alcancen el 30% del monto ofertado en la presente contratación en los años (2013, 2014 y 2015). Podrán presentarse la cantidad de contratos o facturas que fueren necesarios para acreditar el monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado. • Poseer experiencia para la ejecución del servicio licitado, como mínimo de 3 años comprobado por medio de la presentación de la documentación solicitada.		

Sección V.

Modelo de Contrato N°

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

Nro. De Orden	Nro. De Ítem/Lote	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Precio Unitario (IVA incluido)
1	*1*	Plato Principal	*Unidad*	*1*	*Evento*	
2	*2*	Guarnición	*Unidad*	*1*	*Evento*	
3	*3*	Postre	*Unidad*	*1*	*Evento*	
					Precio total:	

***Monto mínimo**	**144.000.000 Gs.**
***Monto máximo**	**288.000.000 Gs.**

Los demás términos del PBC permanecen invariables.

Dirección de Adquisiciones
Municipalidad de Asunción