MUNICIPALIDAD DE NANAWA

Avda. Margarita Pildayn N° 324 c/ Anastasio Gómez
Tel.: 021 – 499258/9
Correo: municipalidaddenanawa1520@gmail.com
"Isla de sol, polvo y recuerdos" **NANAWA – PRESIDENTE HAYES - PARAGUAY**

ADENDA NRO. 01/2018

DESCRIPCIÓN DEL LLAMADO: ALMUERZO ESCOLAR

ID NRO. 345595

MODALIDAD: LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS NRO. 01/2018

La UOC de la Municipalidad de Nanawa, pone a conocimiento de los potenciales oferentes y a los interesados en general, que se encuentran modificadas el Pliego de Bases y Condiciones del presente llamado, las cuales se detallan a continuación:

SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR (IAO 37)
Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA.**

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se considerarán 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 5 últimos años (2012-2013-2014-2015-2016)
b. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 5 últimos años (2012-2013-2014-2015-2016)
c. *Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital*
El promedio en los últimos 5 años (2012-2013-2014-2015-2016), no deberá ser negativo.

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

(b) **EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.**

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

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos.

- Presentar listado de Clientes, en donde deberá constar la dirección de su local y número de teléfono.
- Constancia de inscripción en la SET como mínimo con 5 (cinco) años de presencia en el mercado en la provisión o expendio de alimentos para personas. (Constancia de RUC).
- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con contratos y facturaciones de ventas por un monto equivalente al 20 % como mínimo por cada año, del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017.
- Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes, en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos

José A. Enciso N.
José Alejandro Enciso N.
Encargado UOC
Municipalidad de Nanawa

MUNICIPALIDAD DE NANAWA U.O.C.

entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión.

- En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia de Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.
- Podrán presentarse la cantidad de contratos y facturas que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en los periodos mencionados y documentaciones que acrediten un desempeño satisfactorio.
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las específicas para el cumplimiento de los requisitos solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto a Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:

- **El oferente deberá presentar:**

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

A. Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente *4 (cuatro)* vehículos *(furgonetas)* habilitadas para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para el almuerzo.
C. Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.

- 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 este requisito. R.E. con 4 (cuatro) años de antigüedad como mínimo.
- 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.
- El Oferente deberá presentar constancia de Capacitación de los empleados de la empresa en Inocuidad y Prevención de Enfermedades transmitidas por Alimentos, otorgado 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.
- El Oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación de los empleados de la empresa, sobre sistema de aseguramiento de la inocuidad en Establecimientos dedicados al rubro de alimentos, otorgado 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.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.***

Nota 3: A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** se corroborará que el servicio ofrecido sea de la **Industria Nacional.**

José A Enciso N.
José Alejandro Enciso N.
Encargado UOC
Municipalidad de Nanawa

MUNICIPALIDAD DE NANAWA
U.O.C.
Paraguay

MUNICIPALIDAD DE NANAWA

Avda. Margarita Pildayn N° 324 c/ Anastasio Gómez
Tel.: 021 – 499258/9
Correo: municipalidaddenanawa1520@gmail.com
"Isla de sol, polvo y recuerdos" NANAWA – PRESIDENTE HAYES - PARAGUAY

SECCIÓN III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CONTENIDAS EN LA SECCIÓN III DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PUBLICADO EN EL SICP, SE AGREGA LO SIGUIENTE:

INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIADAS, CANTIDAD DE ALUMNOS Y RACIONES A PROVEER

Ítems	Código de la institución	Nombre de la Institución Educativa beneficiada	Cantidad de alumnos beneficiados	Cantidad de Días a proveerse	Cantidad de Raciones
1	10022	Esc. Básica N° 3745 Virgen del Rosario	74	155	11.470
2	10017	Esc. Básica N° 247 Cap. de Navío Pedro Ignacio Meza	53	155	8.215
3	10020	Esc. Básica N° 4029 Santa Rosa de Lima	24	155	3.720
4	16849	Esc. Básica N° 7961 Prof. Virgilio Centurión	6	155	930
5	10016	Esc. Básica N° 332 Silvestre Martínez	92	155	14.260
			249		**38.595**

MENÚ CÍCLICO – APROBADO POR EL MEC

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración	Nivel Inicial	240 gramos	70 gramos salsa + 170 gramos polenta	240 gramos	200 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos salsa + 250 gramos polenta	350 gramos	300 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Dulce de Calabaza	Fruta	Ensalada de Fruta	Barrita de maní	Fruta

SEMANA 2						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Picadito de pollo con puré de papa	Polenta con salsa de carne	Caldo de poroto con arroz	Tallarín con salsa de carne	Revuelto de Mandioca
Cantidad por ración	Nivel Inicial	70 gramos Picadito + 110 gramos Puré	70 gramos Salsa + 170 gramos Polenta	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	170 gramos
	Edad Escolar	100 gramos Picadito + 160 gramos Puré	100 gramos Salsa + 250 gramos Polenta	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	250 gramos

José A. Enciso N.
José Alejandro Enciso N.
Encargado UOC
Municipalidad de Nanawa

MUNICIPALIDAD DE NANAWA
U.O.C.

Ensalada	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre	Dulce de Calabaza	Fruta	Fruta cítrica	Dulce de batata	Fruta

SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Guiso de Fideo con pollo	Picadito de carne con papa	Salsa de legumbres con arroz blanco	Vori Vori de carne	Albóndigas de pollo con arroz
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	200 gramos	200 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos Arroz	240 gramos	70 gramos Salsa(3 bolitas) + 90 gramos de arroz
	Edad Escolar	300 gramos	300 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Arroz	350 gramos	100 gramos Salsa (4 bolitas) + 130 gramos Arroz
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Crema	Fruta	Fruta cítrica	Fruta	Dulce de Calabaza

SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Salsa de pollo con fideo	Guiso de poroto con arroz	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos Salsa + 80 gramos Fideo	200 gramos	240 gramos	170 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	300 gramos	350 gramos	250 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Ensalada de frutas	Dulce de batata	Fruta cítrica	Fruta	Fruta

José A. Enciso N.
Jose Enciso N.
Encargado de la UOC

MUNICIPALIDAD DE NANAWA
U.O.C.
Paraguay