MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY

R.U.C.: **80022715 – 8**

Capiibary – San Pedro

TEL.: (0453) 40001- 40201

PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS ID N° 380.391 CONTRATACION DIRECTA N° 3/2020.

ID	380391
Etapa del Procedimiento	Convocatoria
Tipo de Procedimiento	Contratación Directa
Modalidad	Convencional
Nombre de la Licitación	Provisión de Almuerzo Escolar en Instituciones Educativas
Entidad	Municipalidad de Capiibary
UOC/UEP	N/A
Características Especiales	☐ Abastecimiento Simultaneo ☐ Ad Referéndum ☐ Agricultura Familiar ☐ Almuerzo/Cena Escolar Catering ☒ Almuerzo/Cena Escolar Cocinando en las Escuelas ☐ Compra Estratégica ☒ Contrato Abierto ☒ FONACIDE ☐ Merienda/Desayuno Escolar ☐ Plurianual ☐ Producción Nacional ☐ Urgencia Impostergable
Resultado de la Verificación	Difusión con Observaciones

Punto N° 1

Debe Decir:

1. Se remite justificación de la comunicación extemporánea del llamado.

Punto N° 2

Debe decir:

2. Contrato : Cerrado

Punto N° 3

3. Garantía de Mantenimiento de Ofertas : Declaración Jurada

Punto N° 4

Debe decir:

4. Se remite certificado de disponibilidad presupuestaria con aclaración de Firma.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY

R.U.C.: **80022715 – 8**

Capiibary – San Pedro

TEL.: (0453) 40001- 40201

Punto N° 5

Debe decir:

Sección II Punto 6:

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR

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.**

Los criterios de calificación son determinados por la Convocante. La determinación de los requisitos e índices que se incluyen a continuación son ejemplos referenciales, debiendo la Convocante establecer los índices y promedios que consideran adecuados teniendo en cuenta el objeto de la licitación u otros parámetros de considerarlo necesario..

[Para establecer el requerimiento de Capacidad Financiera, deberán considerar los diferentes tipos de potenciales oferentes y sus respectivos tributos, teniendo en cuenta que depende del tipo de personería la obligación tributaria con la que cuenta. Por ejemplo: requisitos específicos para oferentes contribuyentes de IRACIS, IRP, IRPC, IVA, entre otros.

Para cada uno de estos tipos de contribuyentes, variará la documentación a ser requerida para la evaluación, así como también los ratios a ser evaluados.

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

a) Ejemplo para contribuyentes de IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a) ***Ratio de Liquidez****: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años

b) ***Endeudamiento:*** *pasivo total / activo total*
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.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY

b) Ejemplo para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

c) Ejemplo para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

d) Ejemplo de contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales

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 comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y/o distribución de platos o raciones de alimentos frescos.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY U.O.C. Capiibary - San Pedro

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al *50* % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los *3 años 2016-2017-2018.* Podrán presentarse la cantidad de facturaciones de venta y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

b.2. Capacidad técnica:

El oferente deberá:

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. Contar con los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad suficiente *1* 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/cena.
C. Contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
D. El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.

adecua a lo que prevé el pliego estándar vigente.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
U.O.C.
Capiibary - San Pedro