UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

ADDENDA Nº. 01/2017
IDE: 332414

REFERENCIA: Llamado a PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR CON MENU VARIADO PLURIAANUAL AÑO 2017 Y 2018" convocada por la Municipalidad de SAN PEDRO DEL PARANA, dejando expresa constancia de que lo consignado en el presente, formará parte del PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES y en el formulario de dicho Llamado:

DONDE DICE: Margen de Preferencia

Margen de Preferencia para productos nacionales – No aplica

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. La acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, será a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

En caso de que los oferentes que se encuentren dentro del rango del porcentaje para beneficiarse del margen, no presentaren con su oferta el certificado o presentare la constancia en trámite del mismo, el Comité de Evaluación solicitará por escrito el certificado, otorgando para su presentación un plazo de 24hs. Si luego del requerimiento realizado por el Comité el oferente no presentare el documento, o la presentación sea deficiente o tardía, la oferta no será descalificada, pero no podrá acogerse al beneficio. A fin de acogerse al beneficio, el certificado debe ser emitido como máximo a la fecha tope de presentación y apertura de ofertas.

Durante la evaluación de la oferta, si la oferta evaluada como la más baja es una oferta de un bien o servicio importado o que no haya presentado el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional, esta será comparada con la oferta más baja del bien nacional que ha presentado el aludido certificado, agregándole al precio total del bien que no cuenta con el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional una suma equivalente al porcentaje establecido en la legislación vigente. Si en dicha comparación adicional, la oferta del bien producido del bien o servicio producido en el Paraguay que haya acreditado mediante la presentación del certificado, resultare ser la más baja se la seleccionará para la adjudicación; caso contrario se seleccionará la oferta del bien o servicio proveniente del extranjero o que no haya presentado el citado documento.

DEBE DECIR:

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. Para la acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, deberá ser a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. No será suficiente la presentación de la constancia en trámite del mismo.)

DONDE DICE: **SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS**

El Almuerzo Escolar, deberá ajustarse a la estructura de un Menú que evite la repetición excesiva de platos de comida, simplifique la preparación del día, optimice las compras y provisión de insumos, facilite el servicio y el entrenamiento del personal y finalmente, haga efectiva la operación del servicio de alimentación.

Los platos o los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y distribuidos en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

ASPECTOS NUTRICIONALES

Para la edad escolar se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 1800 kilocalorías. De este VCT el 25% corresponde al almuerzo por lo tanto se debe aportar el equivalente a un valor medio de 450 kilocalorías con una variación de ±50 kilocalorías que incluye a todos los platos servidos y acompañamientos.
Carbohidratos: entre 50-55%
Proteínas: entre 10-15%. De estos más del 50% deberá ser proteína de alto valor biológico.

Grasas: entre 25-30%

DEBE DECIR:

El Almuerzo Escolar, deberá ajustarse a la estructura de un Menú que evite la repetición excesiva de platos de comida, simplifique la preparación del día, optimice las compras y provisión de insumos, facilite el servicio y el entrenamiento del personal y finalmente, haga efectiva la operación del servicio de alimentación.

Para la edad escolar se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 1800 kilocalorías. De este VCT el 25% corresponde al almuerzo por lo tanto se debe aportar el equivalente a un valor medio de 450 kilocalorías con una variación de ±50 kilocalorías que incluye a todos los platos servidos y acompañamientos.
Carbohidratos: entre 50-55%
Proteínas: entre 10-15%. De estos más del 50% deberá ser proteína de alto valor biológico.
Grasas: entre 25-30%

Plan de Entrega (Servicios)

Donde dice:

Item	Descripción del Servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Servicios
01	*Provisión de almuerzo escolar*		*raciones*	*institución*	*noviembre*

Debe decir:

Plan de Entrega (Servicios)

Item	Descripción del Servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Servicios
01	*Provisión de almuerzo escolar*	*172.072*	*raciones*	*institución*	*Noviembre 30 de 2017*

Donde dice:

CGC 14.1; 14.2 , 14.3 Y 14.4	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago de los bienes/servicios proveídos será efectuado a plazo y en guaraníes, Administrativa de la Municipalidad de San Estanislao dentro de los (30) treinta días (plazo máximo) posteriores a la aprobación de dicha factura de acuerdo a los fondos previstos en el Presupuesto correspondiente al ejercicio Fiscal 2017.- El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.

Debe decir:

CGC 14.1; 14.2 , 14.3 Y 14.4	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago de los bienes/servicios proveídos será efectuado a plazo y en guaraníes, Administrativa de la Municipalidad de SAN PEDRO DEL PARANA dentro de los (5) t días máximo) posteriores a la aprobación de dicha factura de acuerdo a los fondos previstos en el Presupuesto correspondiente al ejercicio Fiscal 2017.- El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.

Donde dice:

CGC 27	El valor de las multas será: *0.05*% por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.

Debe decir :

CGC 27	El valor de las multas será: *0.05*% por cada 30 minutos de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.

Donde dice:

CGC 28.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: *inmediato*

Debe decir:

CGC 28.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: *en 30 minutos una vez encontrado cualquier inconveniente en la entrega de los alimentos*

Donde dice:

CGC 33	Vigencia del contrato *Hasta la provisión total del servicio a ser proveidos en las instituciones educativas.*

Debe decir:

CGC 33	Vigencia del contrato Hasta Cumplimiento Total de las Obligaciones

DONDE DICE

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN
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.
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 años 2.014, 2015 y 2016.

- Podrán presentarse la cantidad de contratos 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.

DEBE DECIR
Experiencia:
Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal y/o secundaria, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos con una antigüedad mínima de 36 meses que se verificara según su inscripción en la Set
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 % en promedio como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, en la suma de los años 2.014, 2015 y 2016.

- Podrán presentarse la cantidad de contratos 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.

DONDE DICE

Capacidad técnica

- 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.

- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, 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 demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido.
- El oferente deberá presentar el Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNCP.-

Plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido.
Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones *in situ* de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación *in situ* se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.
El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios Transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 2(dos) vehículos habilitadas por la Senave, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.
Los Oferentes deben presentar contratos de alquiler o títulos de propiedad de por lo menos 2 dos vehículos refrigerados para el transporte de materia prima e insumos cárnicos en general.

DEBE DECIR

Capacidad técnica

- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 “Alimentos listos para el consumo” como mínimo 45 meses de antigüedad. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito. (Vigente al momento de la apertura)

- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, **el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura(BPM**) y 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 demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido.
- El oferente deberá presentar el Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNCP.-
- Certificado vigente de habilitación de trasportes de productos, subproductos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedidos por el SENACSA. (Ley 2426/04, 1146/66, 1358/88 y el Decreto 1324/13).Debe contar con 2 (dos) vehículos.
- Certificado vigente de habilitación de transporte terrestre de frutas y hortalizas in natura, expedido por el servicio nacional de calidad y sanidad vegetal y de semillas (SENAVE). Según Resoluciones N°354/12 y 551/15.Debe contar con 2(dos) vehículos**.**
- Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones *in situ* de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación *in situ* se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.

<u>INCLUIR EN LA ADDENDA.</u>

CONSTANCIA DE REGISTRO INDUSTRIAL (RIEL)

Curriculum Vitae de un profesional Tecnólogo acompañado de:

- Copia de Titulo.
- Copia de Matricula.

Curriculum Vitae de un profesional Nutricionista acompañado de:

- Copia de Titulo.
- Copia de Matricula.

<u>DONDE DICE</u>

SECCIÓN VII. ANEXOS

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

F) Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.

Documento que avale la antigüedad en el ramo de la elaboración de alimentos frescos para personas

 Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.

 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.

 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 (documento actualizado hasta el momento de la apertura de sobre).

 Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNCP ***actualizado por IDE.***(documento actualizado hasta el momento de la apertura de sobres

 Documentos de habilitación de vehículos para transporte de alimentos, aves, vacuno, hortalizas etc. al día. En caso de ser propietario presentar documentos: título de propiedad, habilitaciones actualizados.

 Contratos con entidades públicas o privadas en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados mínimo (5) cinco con código de contratación y recepción finales

 Constancia de Inscripción en el REPSE- *actualizado*

Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.
 *(*Copias de los Balances Generales y Estados de Resultados de los últimos 3 años (2014,2015 y 2016).

 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 años 2.014, 2015 y 2016.

Cualquier otro documento adicional requerido.
 Certificado de Cumplimiento Tributario Art. 194 inciso c) de la Ley 125/91.
 Copia de patente municipal

 Constancia de IPS mínimo de asegurados 5 al día empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social.

 Curriculum Vitae del profesional nutricionista, con copia autenticada de título y copia de patente profesional.

*Documentos Sustanciales conforme a la cláusula 31.2 de las IAO

<u>DEBE DECIR</u>
SECCIÓN VII. ANEXOS
ANEXO N° I
DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

F) Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados Cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.
Documento que avale la antigüedad en el ramo de la elaboración de alimentos frescos para personas
 Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.

 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.

 Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),y Certificado de Cumplimiento de Buenas Practicas 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 (documento actualizado hasta el momento de la apertura de sobre).

 Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNC (documento actualizado hasta el momento de la apertura de sobres)

El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de
transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 2 (dos) vehículos cerrados
furgonados para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el
Suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.

- Certificado vigente de habilitación de trasportes de productos, subproductos y Derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedidos por el SENACSA. (Ley 2426/04, 1146/66, 1358/88 y el Decreto 1324/13).Debe contar con 2(dos) vehículos.

- Certificado vigente de habilitación de transporte terrestre de frutas y hortalizas in Natura, expedido por el servicio nacional de calidad y sanidad vegetal y de semillas
(SENAVE). Según Resoluciones N°354/12 y 551/15. Debe contar con 2 (dos) vehículos.

- Contratos con entidades públicas o privadas en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados mínimos.
- Constancia de Inscripción en el REPSE- *actualizado*
-Constancia de Registro Industrial- actualizado

Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.
 Copias de los Balances Generales y Estados de Resultados de los últimos 3 años (2014,2015 y 2016).

 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% en promedio como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, en la suma de los años 2.014, 2015 y 2016.

Cualquier otro documento adicional requerido.
 Certificado de Cumplimiento Tributario Art. 194 inciso c) de la Ley 125/91.
◎ Copia de patente municipal vigente.
◎ Constancia de IPS mínimo de asegurados 10 empleados inscriptos adjuntar planilla de los 6 últimos meses.

 Curriculum Vitae del profesional Tecnólogo, con copia autenticada de título y copia Autenticada de Matricula.
 Curriculum Vitae del profesional nutricionista, con copia autenticada de título y copia Autenticada de Matricula.

*Documentos Sustanciales conforme a la cláusula 31.2 de las IAO

MUNICIPALIDAD DE SAN PEDRO DEL PARANA
Unidad Operativa de Contrataciones

Delcio Delvalle Galeano.
Encargado de U.O.C.