GOBERNACION DE MISIONES
REPUBLICA DEL PARAGUAY

ADENDA Nº 8

"ADQUISICIÓN DE PLATOS FRESCOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2018 (AD REFERENDUM), BAJO LA MODALIDAD DE COCINANDO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS"

ID N° 334737

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Gobernación de Misiones, de conformidad a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones del Llamado de referencia, cumple en comunicar la Adenda Modificatoria, conforme a lo siguiente:

DONDE DICE:

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR (IAO 37)

Abg. José Domingo Ayala C.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES

(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 y/o comercialización o producción de alimentos para personas. Para la evaluación del mencionado punto se evaluará su fecha de inscripción en la SET en la actividad económica de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas, el cual deberá ser como mínimo de cuatro (4) años.). En caso de consorcios cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito.

Experiencia: Se considerará experiencia en general en el ramo de comercialización o producción de alimentos para personas, con otras entidades (sean públicas o privadas). Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o facturaciones de servicios de provisión de alimentos para personas de los últimos cuatro años (2013, 2014, 2015 y 2016). El monto mínimo requerido de contratos y/o facturaciones es de Gs. 3.500.000.000 (GUARANIES TRES MIL QUINIENTOS MILLONES) por cada año solicitado. 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. En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.

Abg. José Domingo Ayala C.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES

- **Experiencia específica:** Se considerará experiencia específica en el ramo elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados. Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos de los últimos tres años (2014, 2015 y 2016) que en la sumatoria alcancen el monto de Gs. 8.000.000.000 (GUARANIES OCHO MIL MILLONES). En caso de consorcios deberá cumplir el socio líder con este requisito.

- **Experiencia EN RACIONES:** Se considerará experiencia en raciones en el ramo elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados. Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos de los últimos tres años (2014, 2015 y 2016) que en la sumatoria alcancen un millón (1.000.000) de raciones. En caso de consorcios deberá cumplir el socio líder con este requisito.

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo 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 en a comodatos 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 como mínimo) 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. 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.

C. Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos

D. El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 con una antigüedad mínima de 10 meses. En caso de consorcios todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.

E. El Oferente deberá presentar, una vez firmado el contrato de adjudicación, el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 26. En caso de consorcios todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito

Abg. José Domingo Ayala C.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES

F. 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 todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.

G. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Prevención de Enfermedad Transmitidas por Alimentos, otorgada por el INAN. En caso de consorcios el socio líder deberán cumplir con este requisito.

H. 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.

I. El oferente deberá demostrar que dispone de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes, áreas comprobable con Contrato firmado entre las partes:
DIRECCION TECNICA: 1 UN PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimentos que se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradoras de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, "POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO
DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 3 (TRES) PROFESIONALES NUTRICIONISTAS.

J. El oferente deberá presentar Certificado de Habilitación de Vehículos Furgones Refrigerados propios o alquilados para transporte de productos alimenticios expedido por SENACSA (carnes – lácteos) y SENAVE (frutas y hortalizas in natura) como mínimo 4 vehículos.

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**.

DEBE DECIR:

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Abg. José Domingo Ayala C.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR (IAO 37)

(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 y/o comercialización o producción de alimentos para personas. Para la evaluación del mencionado punto se evaluará su fecha de inscripción en la SET en la actividad económica de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas, el cual deberá ser como mínimo de cuatro (4) años.). En caso de consorcios cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito.

Experiencia: Se considerará experiencia en general en el ramo de comercialización o producción de alimentos para personas, con otras entidades (sean públicas o privadas). Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o facturaciones de servicios de provisión de alimentos para personas de los últimos cuatro años (2013, 2014, 2015 y 2016). El monto mínimo requerido de contratos y/o facturaciones es de Gs. 3.500.000.000 (GUARANIES TRES MIL QUINIENTOS MILLONES) por cada año solicitado. 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. En caso de consorcios deberán cumplir el socio líder 60% y los demás socios 40%.

- **Experiencia específica:** Se considerará experiencia específica en el ramo elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados. Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos de los últimos tres años (2014, 2015 y 2016) que en la sumatoria alcancen el monto de Gs. 8.000.000.000 (GUARANIES OCHO MIL MILLONES). En caso de consorcios cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito.

- **Experiencia EN RACIONES:** Se considerará experiencia en raciones en el ramo elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados. Se tendrá en cuenta como experiencia Contratos y/o Facturaciones de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos de los últimos tres años (2014, 2015 y 2016) que en la sumatoria alcancen un millón (1.000.000) de raciones. En caso de consorcios cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito.

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

Abg. José Domingo Ayala C.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo 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 en a comodatos 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 como mínimo) 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. 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.

C. Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos

D. El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 con una antigüedad mínima de 10 meses. En caso de consorcios todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.

E. El Oferente deberá presentar, una vez firmado el contrato de adjudicación, el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 26. En caso de consorcios todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito

F. 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 todos los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.

G. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Prevención de Enfermedad Transmitidas por Alimentos, otorgada por el INAN. En caso de consorcios el socio líder deberán cumplir con este requisito.

H. 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.

I. El oferente deberá demostrar que dispone de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes, áreas comprobable con Contrato firmado entre las partes:

DIRECCION TECNICA: 1 UN PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimentos que se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradoras de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, "POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO

DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 3 (TRES) PROFESIONALES NUTRICIONISTAS.

J. El oferente deberá presentar Certificado de Habilitación de Vehículos Furgones Refrigerados propios o alquilados para transporte de productos alimenticios expedido por SENACSA (carnes – lácteos) y SENAVE (frutas y hortalizas in natura) como mínimo 4 vehículos.

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**.

.

Abg. José Domingo Ayala C.
Responsable de la U. O. C.
GOBERNACIÓN DE MISIONES