ADENDA Nº 02

FECHA: 03 de junio de 2016

POR ESTE MEDIO SE COMUNICA A TODOS LOS OFERENTES, la Adenda Nº 01 realizada sobre los documentos del CONCURSO DE OFERTAS 01/2016 "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS (FONACIDE)"

DONDE DICE

Prefacio

[Este Pliego de Bases y Condiciones Estándar, ha sido diseñado para la Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de Catering, cuyas especificaciones fueron elaboradas en conjunto por técnicos del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y por la Dirección de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación y Cultura, con el objeto de orientar a las Unidades Operativas de Contratación en la definición de las especificaciones técnicas de los menús y proporcionar información acerca de los documentos legales que deben ser requeridos a los Oferentes y Proveedores que resulten adjudicados en el marco de estas contrataciones, facilitando su comprensión y utilización con miras a una correcta y eficiente ejecución de la alimentación escolar.]

[Este Pliego de Bases y Condiciones estándar deberá ser utilizado obligatoriamente en los procedimientos ordinarios de Licitación Pública Nacional o Concurso de Ofertas que tengan por objeto la Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de Catering, correspondientes a la Alimentación Escolar y Control Sanitario, aprobado por Ley N° 5.210/14. Así también en los procesos de Contratación Directa o Contratación por Excepción si la Convocante opta por este tipo de provisión, deberán utilizarse las especificaciones técnicas insertas en el presente documento.

[Las especificaciones técnicas deberán ser completadas por la Institución en sus llamados particulares, únicamente cuando así lo permita el texto].

[Las Secciones de carácter estándar: "INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES (IAO)" y las "CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO (CGC)", se encuentran publicadas en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP – www.contrataciones.gov.py) y forman parte de este Pliego de Bases y Condiciones con todos sus efectos.]

[En los datos de la Convocatoria de cada llamado en particular que se encuentra en el Portal de Contrataciones Públicas, el Oferente encontrará un vínculo web destinado a descargar las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC), requisito sin el cual no se habilita la descarga del presente documento].-

SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

b.2.Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- El oferente deberá contar como mínimo con 6 (seis) personales inscriptos en el Instituto de Previsión Social (IPS) con una antigüedad de 6 (seis) meses.
- La empresa debe contar con una local habilitado legalmente dentro del territorio departamental
- El Local deberá contar con Registro Industrial emitido por el Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio.

- El oferente deberá contar con un mínimo de 2 (dos) camiones furgones habilitados por la Senacsa para el traslado y distribución de los alimentos en las distintas instituciones.
- 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, 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 demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente [***Mínimo 2 (Dos)***] 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 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.
- Deberá incluir junto con su oferta, el Currículum del siguiente técnico, quien asesorará y contribuirá delicadamente en la ejecución del contrato:
    1. Un/a licenciado/a en Nutrición: para acreditar el requisito, además del Currículum Vitae deberá adjuntar la copia simple de los títulos.
    2. Ingeniero/a Químico: para acreditar el requisito, además del Currículum Vitae deberá adjuntar la copia simple de los títulos.
    3. Regente: para acreditar, además el Currículum Vitae deberá adjuntar la copia simple de los títulos.

SECCIÓN III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTROL DE CALIDAD

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".

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar servida la ración correspondiente a cada estudiante en envases individuales o en recipientes de plásticos duros no tóxicos para alimentos, acompañado de cubiertos según el menú que corresponda. La ensalada y el postre deben ser transportados en recipientes no tóxicos para alimentos.
- En caso que el menú llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo puede ser transportado en contenedores térmicos que mantengan la temperatura adecuada al momento de su distribución (estas temperaturas deberán cumplir con la tabla siguiente). En este caso la contratada deberá proveer los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como platos y cubiertos según la consistencia del alimento.

B) PLAN DE ENTREGAS

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

C) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente.
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los menús a las instituciones educativas que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes

D) PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL ALMUERZO ESCOLAR

a) La convocante establecerá el cronograma de entrega de los menús.

b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los menús según el Cronograma establecido por la convocante.

d) Una vez que la adjudicada realice las entregas deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado el menú escolar, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

DEBE DECIR

Prefacio

[Este Pliego de Bases y Condiciones Estándar, ha sido diseñado para la Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de ELABORACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, cuyas especificaciones fueron elaboradas en conjunto por técnicos del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y por la Dirección de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación y Cultura, con el objeto de orientar a las Unidades Operativas de Contratación en la definición de las especificaciones técnicas de los menús y proporcionar información acerca de los documentos legales que deben ser requeridos a los Oferentes y Proveedores que resulten adjudicados en el marco de estas contrataciones, facilitando su comprensión y utilización con miras a una correcta y eficiente ejecución de la alimentación escolar.]

[Este Pliego de Bases y Condiciones estándar deberá ser utilizado obligatoriamente en los procedimientos ordinarios de Licitación Pública Nacional o Concurso de Ofertas que tengan por objeto la Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de ELABORACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, correspondientes a la Alimentación Escolar y Control Sanitario, aprobado por Ley N° 5.210/14. Así también en los procesos de Contratación Directa o Contratación por Excepción si la Convocante opta por este tipo de provisión, deberán utilizarse las especificaciones técnicas insertas en el presente documento.

[Las especificaciones técnicas deberán ser completadas por la Institución en sus llamados particulares, únicamente cuando así lo permita el texto].

[Las Secciones de carácter estándar: "INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES (IAO)" y las "CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO (CGC)", se encuentran publicadas en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP – www.contrataciones.gov.py) y forman parte de este Pliego de Bases y Condiciones con todos sus efectos.]

[En los datos de la Convocatoria de cada llamado en particular que se encuentra en el Portal de Contrataciones Públicas, el Oferente encontrará un vínculo web destinado a descargar las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC), requisito sin el cual no se habilita la descarga del presente documento].-

SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

b.2.Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- El oferente deberá contar como mínimo con 6 (seis) personales inscriptos en el Instituto de Previsión Social (IPS) con una antigüedad de 6 (seis) meses.
- La empresa debe contar con una local habilitado legalmente dentro del territorio departamental
- El Local deberá contar con Registro Industrial emitido por el Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio.
- 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, 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.
- Deberá incluir junto con su oferta, el Currículum del siguiente técnico, quien asesorará y contribuirá delicadamente en la ejecución del contrato:

    4. Un/a licenciado/a en Nutrición: para acreditar el requisito, además del Currículum Vitae deberá adjuntar la copia simple de los títulos.
    5. Ingeniero/a Químico: para acreditar el requisito, además del Currículum Vitae deberá adjuntar la copia simple de los títulos.
    6. Regente: para acreditar, además el Currículum Vitae deberá adjuntar la copia simple de los títulos.

SECCIÓN III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTROL DE CALIDAD

Los menús deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas 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 será realizada 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".

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Servir el almuerzo preparado en la Institución Educativa, correspondiente a cada estudiante en envases individuales o en recipientes de plásticos duros no tóxicos para alimentos, acompañado de cubiertos según el menú que corresponda. La ensalada y el postre deben ser servido en envases no tóxicos para alimentos.
- La contratada deberá proveer los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como platos y cubiertos según la consistencia del alimento.

E) PLAN DE ENTREGAS

La elaboración del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

F) INDICACIONES GENERALES

4. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada.
5. De no cumplirse con el plazo de entrega/provisión establecido, se iniciaran los

trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes

G) PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL ALMUERZO ESCOLAR

e) La convocante establecerá el cronograma de entrega de los menús.

f) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de provisión/elaboración a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

g) Una vez recepcionada la Orden de provisión/elaboración la adjudicada realizará las entregas de los menús según el Cronograma establecido por la convocante.

h) Una vez que la adjudicada realice las provisiones deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado el menú escolar, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

MUNICIPALIDAD DE CAAGUAZÚ
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
U.O.C.
Lic. Sonia Beatriz Bernal
Encargada de U.O.C.