MUNICIPALIDAD DE SANTA MARIA DE FE

Misiones - Paraguay

Gral. Caballero e/ Pbro. Molas Nº 491 Tel.: 0781 – 283 214

Correo: muni.santamaria@hotmail.com - RUC: 80028975-7

ADENDA NRO 4

LLAMADO A LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTA NRO 03/2016 "ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS" CON ID NRO 306458.-

DONDE DICE:

1. Criterios de Evaluación (IAO 34).

1. Criterios de Evaluación (IAO 34).

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
- Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar todos los ítems/lotes indicados en la planilla de precios; Asimismo, deberá indicar que se compromete a comprar los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a lo establecido en la Resolución DNCP N° 2915.
- Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida;
- Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta:
- Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07).

DEBE DE DECIR:

1. Criterios de Evaluación (IAO 34).

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
- Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar todos los ítems/lotes indicados en la planilla de precios; Asimismo, deberá indicar que se compromete a comprar por un ***porcentaje mínimo del 30%*** los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el ***Ministerio de Agricultura y Ganadería***, de conformidad a lo establecido en la Resolución DNCP N° 2915, conforme a lo previsto en la Resolución Nro 2915/15 Art. 4.
- Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida;
- Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta:

- Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07).

DONDE DICE:

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA**

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

a. **Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente**
   Activo corriente
   Pasivo corriente
   El promedio de los últimos 3 (tres) años (2012-2013-2014) **Deberá ser igual o mayor que 1 (uno).**

b. **Endeudamiento: pasivo total / activo total**
   Pasivo total
   Activo total
   El promedio de los últimos 3 (tres) años (2012-2013-2014)
   No deberá ser mayor a 0,80 (cero coma ochenta)

c. **Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o Pérdida con respecto al Capital**
   El promedio en los últimos 3 (tres) años (2012-2013-2014)
   No deberá ser negativo

La situación financiera de los oferentes en ninguno de los años analizados deberá haber sido negativa.

Obs. En caso de consorcios, todos los integrantes del consorcio, tanto el socio Líder como los demás miembros integrantes deberán cumplir con el 100% de los requisitos financieros.

La empresa oferente deberá poseer el 70% de saldo financiero en caja en relación a la Oferta en los tres últimos meses a la apertura de la oferta, debidamente comprobado en entes financieros de plaza, que reflejen la solvencia económica, financiera inmediata, demostrado a través de los extractos bancarios. Dicho requisito también se podría complementar con un Aval Bancario emitido por un banco de plaza.

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

(b) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

De conformidad con el artículo 4º inc. b) de la Ley Nº 2051, el pliego de bases y condiciones debe permitir que todo potencial proveedor o contratista que tenga la solvencia técnica, económica y legal necesaria para la provisión de almuerzo escolar y con experiencia en el rubro de alimentos, tenga la posibilidad de participar sin restricción y en igualdad de condiciones.

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.

- Se determinará la experiencia en rubro de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas como mínimo de 5 (cinco) años. Podrán presentarse Copias simples de contrato y facturas legales de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos, con entidades públicas o privadas.

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo en promedio del monto total ofertado en la presente licitación, de los cinco últimos años cerrados (2011-2012-2013-2014-2015).

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.

La empresa oferente deberá presentar el listado detallado de los clientes indicando contratos de provisión de Almuerzo Escolar y/o Productos Alimenticios para personas con números de teléfonos de los años 2011- 2.012- 2.013- 2.014 -2015.

Se deberá presentar Constancia de Cumplimiento en tiempo y forma con las entidades Públicas o Privadas con las cuales se trabajó en el periodo de los últimos cinco años 2011-2012-2013,2014 -2015.

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

- 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) Vehículos Furgones Refrigerados) 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.

- El oferente deberá demostrar que dispone de los siguientes Recursos Humano en las siguientes, área 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: 1 (UN) PROFESIONAL NUTRICIONISTA POR CADA 100 ESCUELAS.

- El oferente deberá presentar Certificado de Habilitación de Vehículos Furgones Refrigerados propios o alquilados para transporte de productos alimenticios (carnes – lácteos) expedido por SENACSA (como mínimo 2 vehículos).

- Los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de la comida deben ser entregado semanalmente en las Escuelas por la empresa adjudicada,

es decir, indefectiblemente requiere transporte semanal de los ingredientes, desde el lugar de compra hasta las escuelas en donde serán elaborados los alimentos, por lo cual, a los efectos de dar cumplimiento a las disposiciones específicas que regulan el transporte de productos de origen animal, e in natura, el oferente debe contar indefectiblemente con la Habilitación Senacsa y Habilitación Senave.

- Estos requisitos no constituyen limitaciones a los posibles oferentes, debido a que la necesidad de garantizar que los ingredientes para la elaboración del almuerzo escolar sea adecuado y apto para el consumo de los niños y niñas en edad escolar prevalece ampliamente, además esto no implica que el oferente cuente si o si con dicha habilitación, más bien puede solicitar que se cuente con un contrato de flotas tercerizadas pero que cumplan con las Habilitaciones emanadas en la Ley mencionada anteriormente.

El Art.175 estable que: "Los fabricantes, representantes e importadores de productos alimenticios o bebidas, a los efectos de su venta, registrarán sus productos previamente en el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el cual determinará su aptitud para el consumo y el tiempo de validez de su registro". A su vez el Decreto 1.635/99, reglamentario del citado artículo, establece en su Art. 1°.- Declárese obligatorio el registro sanitario de los productos alimenticios, bebidas, y aditivos destinados al consumo humano, en todo territorio nacional, para los fabricantes, representantes, importadores, fraccionadores y otros. Art. 3°.- Establécese en cinco años el tiempo de validez del registro sanitario.

Los ingredientes que según la INAN están obligados a contar con RSPA vigente. Según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80. Arroz, Pastas, Sal, Aceite, Leche Entera, Harina de Maíz, Queso Paraguay, Locro, Harina de Trigo, Huevo, Porotos, Carne de Pollo y Carne vacunas estos dos últimos deben contar con el Certificado de Habilitación SENACSA.

- Resolución S. G. N° 385/11 Del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Artículo 5°: Quedaran excluidos de la Obligatoriedad Del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, bebidas y aditivos alimentarios sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes. Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevos frescos, carnes refrigeradas sin ningún tipo de agregados o condimentos

La empresa oferente deberá presentar una Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en tiempo y forma.

Para Consorcios: Para consorcios formados por 2 integrantes el principal deberá cumplir con el 60 % del requisito experiencia y el otro integrante con el 40%. Para

consorcios conformados por 3 y más integrantes; el Principal deberá cumplir con el 40% del requisito y los demás miembros deberán cumplir con el 30 % cada uno.

DEBE DE DECIR:

(a) **CAPACIDAD FINANCIERA**

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

a. **Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente**
   Activo corriente
   Pasivo corriente
   El promedio de los últimos 3 (tres) años (2012-2013-2014) **Deberá ser igual o mayor que 1 (uno).**

b. **Endeudamiento: pasivo total / activo total**
   Pasivo total
   Activo total
   El promedio de los últimos 3 (tres) años (2012-2013-2014)
   No deberá ser mayor a 0,80 (cero coma ochenta)

c. **Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o Pérdida con respecto al Capital**
   El promedio en los últimos 3 (tres) años (2012-2013-2014)
   No deberá ser negativo

La situación financiera de los oferentes en ninguno de los años analizados deberá haber sido negativa.

Obs. En caso de consorcios, todos los integrantes del consorcio, tanto el socio Líder como los demás miembros integrantes deberán cumplir con el 100% de los requisitos financieros.

La empresa oferente deberá poseer el 70% de saldo financiero en caja en relación a la Oferta en los tres últimos meses a la apertura de la oferta, debidamente comprobado en entes financieros de plaza, que reflejen la solvencia económica, financiera inmediata, demostrado a través de los extractos bancarios. Dicho requisito también se podría complementar con un Aval Bancario emitido por un banco de plaza.

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

(b) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

De conformidad con el artículo 4º inc. b) de la Ley Nº 2051, el pliego de bases y condiciones debe permitir que todo potencial proveedor o contratista que tenga la solvencia técnica, económica y legal necesaria para la provisión de almuerzo escolar y con experiencia en el rubro de alimentos, tenga la posibilidad de participar sin restricción y en igualdad de condiciones.

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.

- Se determinará la experiencia en rubro de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas como mínimo de 4 (cuatro) años. Podrán presentarse Copias simples de contrato y facturas legales de elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos, con entidades públicas o privadas.

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y/o provisión de alimentos para personas para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo en promedio del monto total ofertado en la presente licitación, de los cuatro últimos años cerrados (2011-2012-2013-2014-).

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.

La empresa oferente deberá presentar el listado detallado de los clientes indicando contratos de provisión de Almuerzo Escolar y/o Productos Alimenticios para personas con números de teléfonos de los años 2011- 2.012- 2.013- 2.014 .

Se deberá presentar Constancia de Cumplimiento en tiempo y forma con las entidades Públicas o Privadas con las cuales se trabajó en el periodo de los últimos cuatro años 2011-2012-2013,2014 .

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

- 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) Vehículos Furgones Refrigerados) 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.
- El oferente deberá demostrar que dispone de los siguientes Recursos Humano en las siguientes, área 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: 1 (UN) PROFESIONAL NUTRICIONISTA POR CADA 100 ESCUELAS.

- El oferente deberá presentar Certificado de Habilitación de Vehículos Furgones Refrigerados propios o alquilados para transporte de productos alimenticios (carnes – lácteos) expedido por SENACSA (como mínimo 2 vehículos).

- Los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de la comida deben ser entregado semanalmente en las Escuelas por la empresa adjudicada, es decir, indefectiblemente requiere transporte semanal de los ingredientes, desde el lugar de compra hasta las escuelas en donde serán elaborados los alimentos, por lo cual, a los efectos de dar cumplimiento a las disposiciones específicas que regulan el transporte de productos de origen animal, e in natura, el oferente debe contar indefectiblemente con la Habilitación Senacsa y Habilitación Senave.
- Estos requisitos no constituyen limitaciones a los posibles oferentes, debido a que la necesidad de garantizar que los ingredientes para la elaboración del almuerzo escolar sea adecuado y apto para el consumo de los niños y niñas en edad escolar prevalece ampliamente, además esto no implica que el oferente cuente si o si con dicha habilitación, más bien puede solicitar que se cuente con un contrato de flotas tercerizadas pero que cumplan con las Habilitaciones emanadas en la Ley mencionada anteriormente.

El Art.175 estable que: "Los fabricantes, representantes e importadores de productos alimenticios o bebidas, a los efectos de su venta, registrarán sus productos previamente en el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, el cual determinará su aptitud para el consumo y el tiempo de validez de su registro". A su vez el Decreto 1.635/99, reglamentario del citado artículo, establece en su Art. 1°.- Declárese obligatorio el registro sanitario de los productos alimenticios, bebidas, y aditivos destinados al consumo humano, en todo territorio nacional, para los fabricantes, representantes, importadores, fraccionadores y otros. Art. 3°.- Establécese en cinco años el tiempo de validez del registro sanitario.

Los ingredientes que según la INAN están obligados a contar con RSPA vigente. Según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80. Arroz, Pastas, Sal, Aceite, Leche Entera, Harina de Maíz, Queso Paraguay, Locro, Harina de Trigo, Huevo, Porotos, Carne de Pollo y Carne vacunas estos dos últimos deben contar con el Certificado de Habilitación SENACSA.

- Resolución S. G. N° 385/11 Del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Artículo 5°: Quedaran excluidos de la Obligatoriedad Del Registro Sanitario de Producto Alimenticio, bebidas y aditivos alimentarios sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes. Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevos frescos, carnes refrigeradas sin ningún tipo de agregados o condimentos

La empresa oferente deberá presentar una Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en tiempo y forma.

Para Consorcios: Para consorcios formados por 2 integrantes el principal deberá cumplir con el 60 % del requisito experiencia y el otro integrante con el 40%. Para consorcios conformados por 3 y más integrantes; el Principal deberá cumplir con el 40% del requisito y los demás miembros deberán cumplir con el 30 % cada uno.

MUNICIPALIDAD DE SANTA MARIA DE FE
DEPARTAMENTO UOC
MISIONES - PARAGUAY

Encargada del Dpto. de la UOC
Municipalidad de Santa María de Fe