LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL POR SUBASTA A LA BAJA ELECTRÓNICA N° 05/2014 *PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR – PLURIANUAL 2.014-2.015".*

Adenda N° 01

Punto N° 01

Modificar por:

SECCION II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

2. Requisitos para Calificación Posterior

(b)	Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia.

I) Se considerara como Experiencia mínima los Contratos y/o facturaciones anteriores de servicios/bienes similares a la del objeto del llamado, de cómo mínimo de los últimos dos (2) años (2012 y 2013) en promedio, equivalentes al 30% de su oferta total presentada en la Apertura de Sobres, además deberá demostrar haber realizado servicios similares al Lote ofertado durante un periodo de tiempo continuo de al menos seis meses y al menos de un 35% diario del Lote ofertado. La similitud de los servicios deberá corresponder a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos naturales de almuerzos escolares, exclusivamente preparados en territorio nacional.

Deberán presentar la cantidad de contratos y/o facturaciones y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado.

2. La planta elaboradora deberá contar con Registros Sanitarios y Municipales vigentes.

3. Los Oferentes que coticen en los Lotes N° 1, 2 y 3 deberán contar con el Registro de Establecimiento (RE) expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social MSP y BS, correspondiente al área de Asunción vigente con antigüedad de 1 año como mínimo contados a partir de la fecha de expedición.

En caso de que la empresa oferente se presente bajo la conformación de un consorcio, cada una de las empresas que conforman el mismo y que prepare el alimentos, deberá contar con el registro de Establecimiento (RE) expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN según lo establecido en los párrafos anteriores .

4. Disponer de Recursos Humanos idóneos en la materia en las siguientes áreas:

4.1. <u>Área Administrativa:</u>

4.1.1. Un (1) Gerente Administrativo: Con Título Universitario (afines al área administrativa), con experiencia en el área de 2 años como mínimo.

4.1.2. Un (1) Coordinador de Logística: Con Título Universitario (afines al área administrativa), con experiencia en el área de 2 años como mínimo.

4.2. <u>Área de Producción:</u>

4.2.1. Un (1) Nutricionista: Con Registro Profesional, con experiencia en el área de 3 años como mínimo.

4.2.2. Coordinador de Producción: Con Título Universitario (afines al área de Producción de Alimentos), con experiencia en el área de 3 años como mínimo.

Anexar a la propuesta los currículos respectivos.

Abog. FERNANDO CHAVEZ ALVAREZ
Director
Dirección de Contrataciones - MEC

Punto Nº 02
Modificar por:

SECCION III
REQUISITOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

6. CONSIDERACIONES GENERALES

- El menú establecido en este Pliego de Bases y Condiciones no debe ser alterado, ni modificado por la empresa contratada.
- En caso de que la empresa contratada por algún motivo debidamente justificado necesite modificar el menú, sea por escasez o falta de disponibilidad de algunos de los ingredientes para preparar cualquiera de los menús, deberá comunicar a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa por escrito, por lo menos con 24 horas de anticipación para su autorización.
- La empresa contratada deberá presentar un informe trimestral a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa sobre capacitaciones realizadas sobre manipulación higiénica de alimentos a sus funcionarios, encargados de la preparación y distribución de alimentos.
- Para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, la empresa contratada deberá contar con la competencia de profesionales del área, así mismo deberá presentar en la Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa sus manuales de procedimiento que aseguren el manejo higiénico de los alimentos y la implementación de sistemas de calidad en el establecimiento.

- **La Empresa Contratada deberá priorizar la compra de alimentos provenientes de la Agricultura Familiar (AF), teniendo como referencia el listado establecido por el Ministerio de Agricultura y Ganadería".**

Punto Nº 03
Modificar por:

Sección VII.

ANEXO Nº I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

F) Cualquier otro documento adicional requerido.
Planilla de Especificaciones Técnicas, en la cual se detallarán los datos de los bienes requeridos en el PBC.
Los Oferentes deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta:
1. Declaración Jurada de que cuentan con solvencia económica suficiente para responder a los compromisos asumidos frente a la Convocante y que su actividad se encuentra vinculada con el tipo de bienes que oferta, con Certificación de Firmas por Escribanía.
2. Los Oferentes deberán presentar una Declaración Jurada de capacidad máxima de cumplimiento en base a las cantidades requeridas, de forma a garantizar el suministro de bienes a ser adquiridos.
3. Los oferentes deberán presentar copia autenticada de los Balances impositivos de los tres últimos ejercicios (2010-2011-2012).
4. Experiencia y Capacidad Técnica en:
El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia.

Abog. FERNANDO CHAVEZ ALVAREZ
Director
Dirección de Contrataciones - MEC

4.1 Se considerara como Experiencia mínima los Contratos y/o facturaciones anteriores de servicios/bienes similares a la del objeto del llamado, de cómo mínimo de los últimos dos (2) años (2012 y 2013) en promedio, equivalentes al 30% de su oferta total presentada en la Apertura de Sobres, además deberá demostrar haber realizado servicios similares al Lote ofertado durante un periodo de tiempo continuo de al menos seis meses y al menos de un 35% diario del Lote ofertado. La similitud de los servicios deberá corresponder a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos naturales de almuerzos escolares, exclusivamente preparados en territorio nacional.

Deberán presentar la cantidad de contratos y/o facturaciones y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado.

4.2 La planta elaboradora deberá contar con Registros Sanitarios y Municipales vigentes.

4.3. Los Oferentes que coticen en los Lotes Nº 1, 2 y 3 deberán contar con el Registro de Establecimiento (RE) expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social MSP y BS, correspondiente al área de Asunción vigente con antigüedad de 1 año como mínimo contados a partir de la fecha de expedición.

En caso de que la empresa oferente se presente bajo la conformación de un consorcio, cada una de las empresas que conforman el mismo y que prepare el alimentos, deberá contar con el registro de Establecimiento (RE) expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN según lo establecido en los párrafos anteriores .

4.4. Disponer de Recursos Humanos idóneos en la materia en las siguientes áreas:

4.4.1. <u>Área Administrativa:</u>

4.4.1.1. Un (1) Gerente Administrativo: Con Título Universitario (afines al área administrativa), con experiencia en el área de 2 años como mínimo.

4.4.1.2. Un (1) Coordinador de Logística: Con Título Universitario (afines al área administrativa), con experiencia en el área de 2 años como mínimo.

4. 4.2. <u>Área de Producción:</u>

4.4.2.1. Un (1) Nutricionista: Con Registro Profesional, con experiencia en el área de 3 años como mínimo.

4.4.2.2. Coordinador de Producción: Con Título Universitario (afines al área de Producción de Alimentos), con experiencia en el área de 3 años como mínimo.

Anexar a la propuesta los currículos respectivos.

5. Copia autenticada de Constancia y Nómina de Personal, emitida por el I.P.S. (Vigente).

6. Copia Autenticada de la Patente Municipal.

7. Licencia Comercial Vigente:

- Para los establecimientos que se encuentran en el área de Asunción deberán presentar la Licencia Comercial expedida por la Municipalidad de Asunción.
- Para los establecimientos que se encuentran en el área Central deberán presentar la Licencia Comercial del respectivo Municipio, o en el caso de que el municipio afectado al establecimiento no expida los mismos deberá presentar la constancia correspondiente.

8. Certificado vigente de habilitación de establecimiento de procesamiento, acondicionamiento, almacenamiento, transporte y comercialización, expedido por SENACSA. (Ley 2426, creación del SENACSA).

9. El oferente deberá contar con la certificación de calidad ISO 9001 – 2008 en base al servicio solicitado especificando el alcance de su certificación y u o otras certificaciones de calidad similares vigente a la fecha de la apertura.

Abog. FERNANDO CHAVEZ ALVAREZ
Director
Dirección de Contrataciones - MEC