Adenda Nº 3

REF: Licitación por Contratación Directa para la "**Adquisición de Almuerzo Escolar**" con **Id Nº** 306.654

Con relación al llamado de referencia, solicito la publicación de la modificación de la fecha de apertura, y las siguientes Modificaciones:

Donde Dice:

18. La apertura de las ofertas tendrá lugar en:

Dirección: **Tte. Eligio Montania esq. Cónsul Juan Cancio Flecha**
Ciudad: Valenzuela, Paraguay
Teléfono: 0516-25 52 01
Dirección de correo electrónico: municipalidaddeypacarai@hotmail.com

Debe Decir:

18. La apertura de las ofertas tendrá lugar en:

Dirección: **Tte. Eligio Montania esq. Cónsul Juan Cancio Flecha**
Ciudad: Valenzuela, Paraguay
Teléfono: 0516-25 52 01
Dirección de correo electrónico: munivalenzuela@hotmail.com

Donde Dice:

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato.-

Debe Decir:

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 5 % del monto total del contrato.-

Donde Dice:

3. **El porcentaje de garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser del: 3** *% sobre el monto máximo de la oferta.*

Debe Decir:

3. **El porcentaje de garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser del: 5** *% sobre el monto máximo de la oferta.*

Donde Dice:
10.Se utilizará la modalidad de Contrato Abierto.

Debe decir:
10. Se utilizará la modalidad de Contrato Abierto:
La modalidad del contrato será abierto, lo que implica la firma de un contrato con validez hasta el 31/12/2016 contados a partir de la fecha de firma del contrato, en el cual los precios unitarios presentados deben permanecer invariables durante la validez del contrato; **se asegura la utilización de Un MONTO MÍNIMO** de **Gs. 70.000.000.- (Guaraníes setenta millones)** y un **MONTO MÁXIMO** de **Gs. 140.000.000.- (Guaraníes ciento cuarenta millones).-**

Donde Dice:

a) **Capacidad técnica:**
Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas con facturaciones de ventas y/o recepciones finales por un monto equivalente al 90% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación.-

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

En base a:

- Carta de referencia de clientes o
- Comprobantes legales de Ventas o

Actas de recepción final y/o cualquier otro documento como (contrato, facturas legales, etc.)

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

- El local del oferente deberá contar con Registro de Establecimiento expedido por la INAN categoría 25. (que deberá estar vigente en el momento de la adjudicación)
- El local del oferente deberá contar con Registro Industrial emitido por el Ministerio de Industria Y Comercio
- Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) vigente para el momento de la Adjudicación en la categoría 25
- Certificado vigente de habilitación de **transportes** de productos, sub-productos y

derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal del SENACSA).

- Curriculum de los profesionales, contar con un plantel de profesionales en la áreas técnicas (regente Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos, acompañado por un profesional de Licenciada en Nutrición) y en las áreas administrativas y jurídicas (Contador y Abogado) con sus respectivas inscripciones y habilitaciones en el Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.
- 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).
- Certificado vigente del Estudio de Disposición de Efluentes (EDE) del Proyecto y la Declaración del Impacto Ambiental del local comercial encargado de la preparación de alimentos, expedido por la Secretaría del Ambiente (SEAN).
- Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
- Constancia de Registro Industrial en la actividad de elaboración de comidas frescas expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).
- Constancia de Capacitación de Inocuidad de Alimentos y Prevenciones de ETAs

***Los insumos necesario para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el MAG, en un porcentaje mínimo de 30% con relación al monto del contrato, según lo establecido en la resolución 2915/15 Art 4, Por la cual se aprueba el reglamento que establece el mecanismo para la aplicación de los requisitos de la compra a los productores de la agricultura* familiar registrados en al MAG establecido en el art. 17 inc. a) del Decreto Nº 3 000 de fecha 27 de enero de 2015**.

Debe decir:

b) Capacidad técnica:

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas con facturaciones de ventas y/o recepciones finales por un monto equivalente al 90% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación.-

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

En base a:

- Carta de referencia de clientes o
- Comprobantes legales de Ventas o

Actas de recepción final y/o cualquier otro documento como (contrato, facturas legales, etc.)

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

- El local del oferente deberá contar con Registro de Establecimiento expedido por la INAN

categoría 25. (que deberá estar vigente en el momento de la adjudicación)

- El local del oferente deberá contar con Registro Industrial emitido por el Ministerio de Industria Y Comercio
- Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) vigente para el momento de la Adjudicación en la categoría 25
- Certificado vigente de habilitación de **transportes** de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal del SENACSA).
- Curriculum de los profesionales, contar con un plantel de profesionales en la áreas técnicas (regente Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos, acompañado por un profesional de Licenciada en Nutrición) y en las áreas administrativas y jurídicas (Contador y Abogado) con sus respectivas inscripciones y habilitaciones en el Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.
- 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).
- Certificado vigente del Estudio de Disposición de Efluentes (EDE) del Proyecto y la Declaración del Impacto Ambiental del local comercial encargado de la preparación de alimentos, expedido por la Secretaría del Ambiente (SEAN).
- Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
- Constancia de Registro Industrial en la actividad de elaboración de comidas frescas expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).
- Constancia de Capacitación de Inocuidad de Alimentos y Prevenciones de ETAs

INTENDENCIA MUNICIPAL VALENZUELA

Balbina Ramírez Casco
Encargado la U.O.C