MUNICIPALIDAD DE YPANE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
INTENDENCIA MUNICIPAL
Gral. Bernardino Caballero No. 2.189 c/ Guarambaré
Telefax: 0275-32208
Ypane – Paraguay

ADENDA No. 1 (uno)

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTA (LCO) NO. 01/2016

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL AÑO 2016", I. D.: 318259.-

La Municipalidad de Ypane de conformidad con el art. 22 de la Ley 2051/03 y el art. 40 del Decreto No. 21909/03 que reglamenta la citada Ley y en uso de sus atribuciones, emite la siguiente adenda a fin de realizar las siguientes modificaciones:

PREFACIO

Se aclara que la modalidad del presente llamado corresponde a la provisión de almuerzo escolar por la MODALIDAD ELABORADA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS.----------

Sección I. Datos de la Licitación (DDL)

Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es:
Atención: **Abog. Atilio Martin Aquino Trinidad, Director de la UOC**
Dirección: **Gral. Bernardino Caballero Nº 2189 c/ Guarambare**
Teléfono: **0275 32208**
Fax: **0275 32208**
Dirección de correo electrónico: atiliomartin1967@hotmail.com
La fecha y hora límites para realizar consultas es: ***el día 20 de octubre del 2016 hasta las 10:00 hs.***

Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: ***MUNICIPALIDAD DE YPANE***
Atención: **Abog. Atilio Martin Aquino Trinidad- Director de la UOC**
Dirección: Gral. Bernardino Caballero Nº 2.189 c/ Guarambare
Ypané – Paraguay
La fecha límite para presentar las ofertas es:
Fecha: 25/10/2016
Hora: 07:20

La apertura de las ofertas tendrá lugar en:
Dirección: Gral. Bernardino Caballero Nº 2.189 c/ Guarambare
Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones
Ypané – Paraguay
Fecha: 25/10/2016
Hora: 07:30

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

b.1) Experiencia:

1. Se estudiará la antigüedad del oferente en el ramo de alimentos frescos para personas. Se tendrá en cuenta como experiencia los contratos y facturaciones de los 3 (tres) últimos años 2013 – 2014 – 2015 en provisión de comidas frescas a instituciones públicas y privadas por un monto promedio equivalente al 50% mínimo del monto total ofertado los mismos pueden ser de instituciones públicas o privadas.
2. Se tendrán en cuenta como experiencia los contratos y facturaciones anteriores de los 3 últimos años 2013, 2014 y 2015 en provisión de comida fresca a instituciones públicas y privadas por un monto mínimo del 50% de la oferta por cada año. Podrán presentar la cantidad de contratos y facturaciones para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado. Se cotejara los años de experiencia en el rubro con la fecha de inscripción en la SET.
3. Constancia o Certificado de fiel cumplimiento de los Contratos expedido por las Instituciones Contratantes.

B.2) CAPACIDAD TÉCNICA: EN BASE A UN RELATORIO A PRESENTAR INDICAR

El oferente deberá presentar:

1. El oferente debe contar como mínimo con 6 personales inscriptos en el Instituto de Previsión Social (IPS) con una antigüedad de 10 meses como mínimo.

2. 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, 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). Para el transporte de los productos alimenticios para el menú escolar.

3. Adjuntar el Curriculum Vitae de los profesionales en las áreas técnicas: Ingeniera Química y Licenciatura en Nutrición.

4. Adjuntar el certificado de Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) expedido por el Ministerio de Industria y Comercio conforme al Decreto Nº 6866/11 y Resolución Nº 957/13 de los profesionales Técnicos (Ingeniera Química y Nutricionista), Administrativos (Contadores) Vigentes al momento de presentación de ofertas.

5. 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). Según Resoluciones Nº 354/12 y 551/15. Para el transporte de los productos alimenticios para el menú escolar.

6. Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

7. Constancia de Registro Industrial en la actividad de elaboración de comidas frescas expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	**400 a 500 kcal.** **SEMANA 1:** Día 1: 470 kcal Día 2: 500 kcal Día 3: 450 kcal Día 4: 480 kcal Día 5: 500 kcal **SEMANA 2:** Día 1: 450 kcal Día 2: 480 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 450 kcal Día 5: 500 kcal **SEMANA 3:** Día 1: 470 kcal Día 2: 500 kcal Día 3: 490 kcal Día 4: 480 kcal Día 5: 500 kcal **SEMANA 4:** Día 1: 500 kcal Día 2: 500 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 470 kcal Día 5: 490 kcal
Composición del menú	
Horario de elaboración del menú	La elaboración del menú se realizará directamente en el mismo edificio escolar, específicamente en la cocina habilitada para el efecto. De 07 am a 10 am para ser servidos inmediatamente del cocinado. En ningún caso los alimentos preparados podrán salir fuera de la institución para su consumo.
Horario de distribución	**Turno Mañana:** **De 11: 00 a 12:00 hs.** **Turno Tarde:** **De 12:00 a 13:00hs. en el caso de doble**

	escolaridad el horario es de 11:30 a 13:00 hs.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento o ensaladas y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por cada alumno, que incluye: **-Plato principal.** **-Ensaladas.** **-Postre.**
Completar el menú cíclico, según el ejemplo del Anexo a	**VER ANEXO "a"**
Completar el recetario del menú, según el ejemplo del Anexo b	**VER ANEXO "b"**
Modalidad del almuerzo escolar (**elaborado en la institución educativa**).	Elaboración en la Institución Educativa

Anexo a
Ejemplo de menú cíclico

SEMANA 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	VoriVori de carne	Tallarín con salsa de carne	Guiso de arroz con pollo	Estofado de pollo con papa	Polenta con salsa de pollo
Guarnición	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta	Ensalada Mixta
Postre	Dulce de mamón	Frutas	Frutas	Frutas	Frutas
KCAL	470	500	490	480	500

1. CONTROL DE CALIDAD

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado, como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista. -La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del nutricionista encargado Lic. DEISY ROCIO VEGA TORRES La profesional técnica calificada recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. -La Municipalidad de Ypane a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo

	creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

ANEXO C

DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA
SISTEMA DE ELABORACIÓN EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA (EMPRESA ADJUDICADA)

La elaboración del almuerzo escolar se realiza en las instituciones respectivas a cargo de cocineras/os, bajo la supervisión de la Nutricionista; se empieza la elaboración de las mismas a partir de las 06:30hs y se sirve el almuerzo a las 11:00hs.
La cocina cuenta con tres áreas: el comedor, el depósito y el área de preparación de los alimentos, la misma está equipada con todos los equipos para la elaboración del almuerzo: heladera, horno eléctrico, congelador, cocina industrial, mesada, balanza electrónica, multiprocesador, licuadora eléctrica, estantes, taper, bol, bandejas, para la preparación del almuerzo cuenta la cocina con los utensilios como cucharones, espumaderas, cuchillos de diferentes tamaños, coladores, tenedores, vaso de medidas, tablas de picar de diferentes colores para carnes, vegetales y frutas, ollas, bandejas, para la distribución platos playos, platos hondos, cucharas, tenedores, cuchillos, vasos, compoteras, tacho para residuos con tapa, mesas y sillas.
Se cuenta en cada institución con cuatro personales capacitados para la elaboración del menú: dos cocineras, y dos ayudantes de cocina.
La capacitación en buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos se realiza en forma semanal y mensual por parte del profesional nutricionista.
Se cuenta con controles durante la preparación y distribución de los alimentos; así como también a los proveedores de los alimentos.
Se realiza el monitoreo de forma diaria y semanal.
Se realiza toma de muestras una vez al mes y se lleva a analizar en el laboratorio del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para el análisis respectivo.
Se exige que cada personal que elabora el menú cuente con uniforme completo, color blanco, delantales, cofia (gorro, cubre pelo), calzado cerrado. A la hora de la distribución del almuerzo lo hacen con guantes desechables; previamente desinfectadas las manos con un lavado correcto y la aplicación de alcohol en gel. Esto es también rutina durante la manipulación y elaboración de los almuerzos dentro de la cocina.

SECCIÓN IV.

CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: La solicitud de pago del Proveedor a la Contratante deberá ser por escrito, acompañada de recibos que describan según corresponda, los bienes entregados y los servicios conexos cumplidos, y las Notas de Remisión debidamente completados y firmados por la persona encargada de recepcionar los bienes en la Institución Educativa beneficiada con el Proyecto Complemento Nutricional, en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el Contrato. Los pagos se efectuarán por las cantidades efectivamente entregadas. La factura y solicitud de pago deberán expresar claramente por separado el impuesto al valor agregado (I.V.A.) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el precio total del contrato incluyendo las ampliaciones aprobadas. La Contratante efectuará los pagos dentro del plazo que no excederá 30 días calendarios, después de la entrega efectiva de los bienes y servicios conexos y la presentación de una factura por el proveedor, y luego de que la Contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) quince días posteriores a su presentación. La Contratante no realizará pago alguno antes de obtener el correspondiente código de contratación emitido por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, referente al proceso de contratación del que deriva el contrato.

	El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es del 10% del monto contratado, por un plazo que exceda en 30 días la vigencia del contrato.
CGC (2.1) 21	El menú deberá ser ofrecido a los comensales, cuidando que al momento, este cumpla con las temperaturas indicadas en la tabla "Disposición de Temperaturas para el Almuerzo Escolar" de la Sección III.
CGC 21.1	La responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: "*El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato y las especificaciones técnicas al respecto a transportar los alimentos al lugar de destino final dentro del Paraguay, y tal como se estipula en el Contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato".* **NO APLICA**
CGC 23.2	El plazo para reemplazar los bienes (almuerzo) defectuosos, en mal estado será: de 10 MINUTOS.-

SECCIÓN V.

MODELO DE CONTRATO

CLAUSULA 5

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL AÑO 2016"							Fecha:_____ LCO No:_____		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Items	Código Catalogo*	Descripción del Bien *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1	90101603-9997	*Almuerzo Escolar*			UNIDAD	**40.448**	RACIÓN		
								****Precio Total:**	

SECCIÓN VI

FORMULARIOS DE OFERTA

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL AÑO 2016"							Fecha:_____ LCO No:_____		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Items	Código Catalogo*	Descripción del Bien *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**

1	90101603-9997	*Almuerzo Escolar*			UNIDAD	**40.448**	RACIÓN		
								****Precio Total:**	

FORMULARIOS No. 7 ORDEN DE COMPRA. NO APLICA

FORMULARIO No. 8 GARANTIA DE ANTICIPO. NO APLICA

Sección VII. Anexos

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC (MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO), acorde a lo que establece el Art. 146 de la Ley 5554/16 *"QUE APRUEBA EL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN PARA EL EJERCICIO 2016"* que dice; Conforme al objeto de la licitación, aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de "Origen Nacional", certificado por la autoridad competente.		

H) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.		
Se tendrán en cuenta como experiencia los contratos y facturaciones anteriores de los 3 últimos años 2013, 2014 y 2015 en provisión de comida fresca a instituciones públicas y privadas por un monto mínimo del 50% de la oferta por cada año. Podrán presentar la cantidad de contratos y facturaciones para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado**.** Se cotejara los años de experiencia en el rubro con la fecha de inscripción en la SET. - Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado.		

MUNICIPALIDAD DE ITA – Unidad Operativa de Contrataciones
Abog. Atilio Marcos Aquino T.
Encargado U.O.C.

MUNICIPALIDAD DE YPANE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
INTENDENCIA MUNICIPAL
Gral. Bernardino Caballero No. 2.189 c/ Guarambaré
Telefax: 0275-32208
Ypane – Paraguay

Itá, de octubre de 2016.-

Señores

Presente

Tengo el agrado de dirigirme a Uds. con el objeto de invitarles a participar en el procedimiento de Licitación por Concurso de Oferta N° 01/2016, para la ***"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL AÑO 2016"*, I. D.: 318259.-**

El plazo límite para la presentación de la oferta es: **24 de octubre de 2016**

El plazo máximo de presentación de la oferta es de **07:20** horas.

La apertura de sobres será a las **07:30** horas

Las ofertas deberán ajustarse a las condiciones del presente procedimiento de contratación establecidas en los siguientes documentos que se adjuntan:

Sección I – Datos de la Licitación (DDL)

Sección II – Criterios de Evaluación y Calificación

Sección III – Suministros Requeridos

Sección IV – Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

Sección V – Modelo de Contrato

Sección VI –Formularios

Sección VII – Anexos

Anexo I – Documentos que componen la Oferta

Anexo II – Documentos a presentar para la firma del ContratoSección I Datos del Llamado

Atentamente.

MUNICIPALIDAD DE YPANE · Unidad Operativa de Contrataciones

ABOG. ATILIO MARTÍN AQUINO TRINIDAD
Encargado de Unidad Operativa de Contrataciones
MUNICIPALIDAD DE YPANE

Observación: Los puntos que no hayan sido modificados por la presente adenda, siguen invariables y en plena vigencia.-

Se emite la presente adenda que consta de SIETE (07) hojas el cual pasa a formar parte del Pliego de Bases y Condiciones.