ADENDA Nº 1

"ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LAS ESCUELAS PUBLICAS DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ" ID 367066. - LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTA (LCO) Nº 01/2019. – FECHA: 08 de julio de 2019.-

SEÑORES OFERENTES SE EMITE LA ADENDA PARA LA MODIFICACION Y CORRECCION DEL DE LOS SIGUIENTES PUNTOS DEL P.B.C. –

DONDE DICE:

SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

(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
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2016, 2017 y 2018

b) Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2016, 2017 y 2018

c) Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.
El promedio en los años, 2016, 2017 y 2018 no deberá ser negativo.

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

PARA CONSORCIOS: Para miembros del consorcio, cada socio debe cumplir con el 100% de los requerimientos

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.
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. La antigüedad mínima será de 5 años que se verificará según inscripción en el SET.

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

finales por un monto equivalente al *50* % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años (2015, 2016, 2017 y 2018*)*.

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.

PARA CONSORCIOS: Para miembros del consorcio, Para miembros del consorcio, cada socio debe cumplir con el 100% de los requerimientos.

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:

El oferente deberá presentar:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

A. Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.

B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente (3 transportes como mínimo) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para 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.

C. 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. Un (01) profesional director técnico tecnólogo en alimento 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, Un (01) profesional nutricionista para el monitoreo en las escuelas.

D. El adjudicado deberá presentar al momento de la firma del contrato, la Constancia de Capacitación para Manipuladores de Alimentos, vigente, 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

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

8. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

Año:	2019
Institucion Educativa:	13
Nº de comensales:	882
N° de meses del proyecto:	3.15

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	35,28	31,752	35,28	35,28	137,592	433,4148
Ajo	kg	2,205	2,205	3,087	2,205	9,702	30,5613
Arroz	kg	57,33	22,05	74,97	44,1	198,45	625,1175
Arveja en granos	kg	4,41	0	4,41	0	8,82	27,783
Azúcar	kg	0	4,41	8,82	4,41	17,64	55,566
Banana	kg	238,14	194,04	194,04	194,04	820,26	2583,819
Barrita de maní	kg	26,46	0	0	0	26,46	83,349
Berro	kg	0	0	26,46	0	26,46	83,349
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0,1764	0	0,1764	0,55566
Canela	kg	0	0,3528	0	0,1764	0,5292	1,66698
Carne vacuna magra *	kg	105,84	105,84	123,48	123,48	458,64	1444,716
Cebolla de cabeza	kg	79,38	92,61	83,79	74,97	330,75	1041,8625
Cebollita de hoja	kg	4,41	4,41	4,41	8,82	22,05	69,4575
Choclo	kg	8,82	0	8,82	8,82	26,46	83,349

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

Clavo de olor	kg	0	0	0,1764	0	0,1764	0,55566
Fideo	kg	13,23	35,28	39,69	35,28	123,48	388,962
Galleta Molida	kg	0	0	8,82	0	8,82	27,783
Harina de maíz	kg	35,28	35,28	35,28	35,28	141,12	444,528
Huevo	kg	0	44,1	0	0	44,1	138,915
Laurel	kg	0,3528	0,5292	0,7056	0,5292	2,1168	6,66792
Leche entera	l	0	132,3	0	88,2	220,5	694,575
Lechuga	kg	0	26,46	26,46	52,92	105,84	333,396
Locote	kg	44,1	44,1	44,1	44,1	176,4	555,66
Locro	kg	0	0	0	35,28	35,28	111,132
Mamón	kg	52,92	0	0	0	52,92	166,698
Mandarina	kg	0	141,12	0	0	141,12	444,528
Mandioca	kg	0	176,4	0	176,4	352,8	1111,32
Margarina	kg	0	4,41	0	0	4,41	13,8915
Melón	kg	264,6	0	176,4	0	441	1389,15
Naranja	kg	44,1	0	158,76	158,76	361,62	1139,103
Orégano	kg	0,441	0	0,441	0,441	1,323	4,16745
Papa	kg	176,4	176,4	176,4	0	529,2	1666,98
Pechuga de pollo	kg	105,84	52,92	105,84	123,48	388,08	1222,452
Perejil	kg	0	4,41	0	0	4,41	13,8915
Pepino	kg	35,28	35,28	17,64	0	88,2	277,83
Piña	kg	0	176,4	0	176,4	352,8	1111,32
Poroto	kg	26,46	26,46	17,64	17,64	88,2	277,83
Queso	kg	35,28	39,69	17,64	22,05	114,66	361,179
Repollo	kg	52,92	26,46	26,46	52,92	158,76	500,094

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

Remolacha	kg	70,56	61,74	70,56	88,2	291,06	916,839
Sal yodada	kg	4,851	5,733	5,292	4,851	20,727	65,29005
Tomate	kg	286,65	251,37	277,83	238,14	1053,99	3320,0685
Zanahoria	kg	79,38	123,48	105,84	123,48	432,18	1361,367
Zapallo/calabaza	kg	105,84	52,92	229,32	105,84	493,92	1555,848

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

DEBE DECIR:
SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

(b) CAPACIDAD FINANCIERA.
Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se considerarán los siguientes índices:

b) Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2016, 2017 y 2018

c) Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2016, 2017 y 2018

d) Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.
El promedio en los años, 2016, 2017 y 2018 no deberá ser negativo.

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

PARA CONSORCIOS: Para miembros del consorcio, cada socio debe cumplir con el 80 % de los requerimientos

(c) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.
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. La antigüedad mínima será de 5 años que se verificará según inscripción en el SET.

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al *50* % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos 4 años (2015, 2016, 2017 y 2018*)*.

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.

PARA CONSORCIOS: Para miembros del consorcio, Para miembros del consorcio, cada socio debe cumplir con el 80% de los requerimientos.

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:

El oferente deberá presentar:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

A. Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente (3 transportes como mínimo) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los ingredientes para 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.

C. Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
D. El adjudicado deberá presentar al momento de la firma del contrato, la Constancia de Capacitación para Manipuladores de Alimentos, vigente, 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

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

8. CALCULO DE INSUMOS PARA EL ALMUERZO ESCOLAR

(Se completa este ítem solo si la modalidad utilizada es alimento preparado en la escuela)

Año:	2019
Institucion Educativa:	15
Nº de comensales:	1334
N° de meses del proyecto:	2

		Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	TOTAL EN EL MES	TOTAL DEL PROYECTO
		TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg	TOTAL l/kg		
Insumo	Unidad de medida	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto	Peso Bruto		
Aceite	l	53,36	48,024	53,36	53,36	208,104	416,208
Ajo	kg	3,335	3,335	4,669	3,335	14,674	29,348
Arroz	kg	86,71	33,35	113,39	66,7	300,15	600,3
Arveja en granos	kg	6,67	0	6,67	0	13,34	26,68
Azúcar	kg	0	6,67	13,34	6,67	26,68	53,36
Banana	kg	360,18	293,48	293,48	293,48	1240,62	2481,24
Barrita de maní	kg	40,02	0	0	0	40,02	80,04
Berro	kg	0	0	40,02	0	40,02	80,04
Bicarbonato de sodio	kg	0	0	0,2668	0	0,2668	0,5336
Canela	kg	0	0,5336	0	0,2668	0,8004	1,6008
Carne vacuna magra *	kg	160,08	160,08	186,76	186,76	693,68	1387,36
Cebolla de cabeza	kg	120,06	140,07	126,73	113,39	500,25	1000,5
Cebollita de hoja	kg	6,67	6,67	6,67	13,34	33,35	66,7
Choclo	kg	13,34	0	13,34	13,34	40,02	80,04
Clavo de olor	kg	0	0	0,2668	0	0,2668	0,5336

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

Fideo	kg	20,01	53,36	60,03	53,36	186,76	373,52
Galleta Molida	kg	0	0	13,34	0	13,34	26,68
Harina de maíz	kg	53,36	53,36	53,36	53,36	213,44	426,88
Huevo	kg	0	66,7	0	0	66,7	133,4
Laurel	kg	0,5336	0,8004	1,0672	0,8004	3,2016	6,4032
Leche entera	l	0	200,1	0	133,4	333,5	667
Lechuga	kg	0	40,02	40,02	80,04	160,08	320,16
Locote	kg	66,7	66,7	66,7	66,7	266,8	533,6
Locro	kg	0	0	0	53,36	53,36	106,72
Mamón	kg	80,04	0	0	0	80,04	160,08
Mandarina	kg	0	213,44	0	0	213,44	426,88
Mandioca	kg	0	266,8	0	266,8	533,6	1067,2
Margarina	kg	0	6,67	0	0	6,67	13,34
Melón	kg	400,2	0	266,8	0	667	1334
Naranja	kg	66,7	0	240,12	240,12	546,94	1093,88
Orégano	kg	0,667	0	0,667	0,667	2,001	4,002
Papa	kg	266,8	266,8	266,8	0	800,4	1600,8
Pechuga de pollo	kg	160,08	80,04	160,08	186,76	586,96	1173,92
Perejil	kg	0	6,67	0	0	6,67	13,34
Pepino	kg	53,36	53,36	26,68	0	133,4	266,8
Piña	kg	0	266,8	0	266,8	533,6	1067,2
Poroto	kg	40,02	40,02	26,68	26,68	133,4	266,8
Queso	kg	53,36	60,03	26,68	33,35	173,42	346,84
Repollo	kg	80,04	40,02	40,02	80,04	240,12	480,24
Remolacha	kg	106,72	93,38	106,72	133,4	440,22	880,44

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Munic. de San Rafael del Paraná

Sal yodada	kg	7,337	8,671	8,004	7,337	31,349	62,698
Tomate	kg	433,55	380,19	420,21	360,18	1594,13	3188,26
Zanahoria	kg	120,06	186,76	160,08	186,76	653,66	1307,32
Zapallo/calabaza	kg	160,08	80,04	346,84	160,08	747,04	1494,08

CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.
Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo/cena escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente.
La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.
La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.
Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.
En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.
La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

REGISTROS SANITARIOS

a) El oferente con la oferta, deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente de todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar y la Cena. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.
b) Para la firma del contrato, La empresa adjudicada, deberá contar con la Constancia de Habilitación – "**Distribuidor de ingredientes para almuerzo escolar" en la categoría 26,** otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN **y deberá permanecer vigente** durante la vigencia del contrato, del local ubicado en el distrito o departamento donde proveerá.
En caso de consorcios, el o los miembros del mismo encargado/s de la distribución de los insumos, deberá cumplir con este requisito.
c) La empresa deberá contar para la firma del contrato, con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativas en las cuales elaborará el almuerzo escolar o la cena.

MUNICIPALIDAD DE SAN RAFAEL DEL PARANÁ U.O.C. ITAPÚA - PARAGUAY

Pedro Villalba Ramírez
Responsable UOC
Municipalidad de San Rafael del Paraná

Pedro Villalba Ramírez
Responsable U.O.C.