MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO
Cerró Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz
1° de Marzo – Cordillera – Paraguay
Email: uocmuni1demarzo@gmail.com

INFORME DE EVALUACION

LLAMADO LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 001/2016.

"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR – ID: 313.520".

1. **Introducción**

En la ciudad de 1º de Marzo Dpto. de Presidente Hayes, a los 11 días del mes de Agosto del año 2016, siendo las 07:00 horas, se reúnen en la sala de reuniones de la Municipalidad de 1ro de Marzo, sito Avda. Cerro Cora Nº 541 esq. Gral. Díaz, los miembros del Comité de Evaluación, a los efectos de evaluar las ofertas técnicas presentadas en el marco del presente llamado.-

Este Comité, se ha abocado a la elaboración del presente informe de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas y demás documentos inherentes al procedimiento de contratación en cuestión, a fin de determinar la más conveniente para los intereses de la Municipalidad.-

2. **Antecedentes**

A) Disponibilidad Presupuestaria: la cobertura presupuestaria para la obligación y pago se encuentra prevista en el rubro 848 "TRANSFERENCIAS PARA ALIMENTACION ESCOLAR" Fuente de Financiamiento 30 del Presupuesto General de Gastos de la Nación, para el ejercicio Fiscal 2016".-

B) Publicación: en el SICP.-

C) Miembros del comité de Evaluación: han sido designados por Resolución Nº 06/16, Sr. **MÁXIMO ORREGO ACHUCARRO, SR. DIGNO MENA ROJAS, SRA. MIRIAN RIVEROS**

D) El sistema de adjudicación es por: TOTAL.-

3. Que, de conformidad al Art 54 del Decreto Reglamentario Nº 21.909/03 y concordantes, se ha llevado a cabo el acto de apertura de sobres y verificación de los documentos que se componen las ofertas, en la sala de reuniones de la Municipalidad de 1° de Marzo, en fecha 03 de Agosto del corriente año; siendo las 08:00 horas, presentándose la siguiente empresa:

- **ARTE CULINARIO.**
- **PRODUCPAR.**

4. Criterios de Evaluación y Cuadro de Comparación:

4.1 Verificación de los documentos sustanciales y formales solicitados en el PBC.

DOCUMENTOS REQUERIDOS	ARTE CULINARIO
Formulario de Oferta *	CUMPLE
Póliza de Mantenimientos de Ofertas*	CUMPLE
Fotocopia simple de la cedula de identidad del firmante *	CUMPLE
Fotocopia simple de cedula tributaria del oferente (RUC)	CUMPLE
Fotocopia simple del Certificado de cumplimiento Tributario y/o IVA.	CUMPLE
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente	CUMPLE
Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*	CUMPLE
Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); ó los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*	CUMPLE
Declaración Jurada de no hallarse comprendido en la prohibiciones o limitaciones para contratar establecida en el Art 40 y de integridad conforme al Art 20 inc. W, ambos de la Ley 2051/03, de acuerdo a lo dispuesto en la Resolución Nº 330/07 de la dirección Nacional de Contrataciones Públicas, el cual se encuentra dentro de los formularios	CUMPLE
Declaración Jurada por la cual garantiza que ni el oferente ni sus proveedores se encuentra involucrados en prácticas que violen los derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del trabajo, el Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay	CUMPLE
RESOLUCIÓN DNCP Nº 849/2015, por la cual se aprueba un criterio de evaluación para la calificación de la capacidad legal del oferente con respecto a la prohibición prevista en los incisos "A" y "B" del art. 40 de la ley 2051/03 "De contrataciones públicas", se recomienda a los organismos, entidades y municipalidades su utilización en los procesos regidos por la ley N° 2051/03 y se dispone su difusión en el portal de Contrataciones Públicas. **Al respecto verificamos en el sistema si los datos proporcionados por el oferente, no se halla comprendido en el presupuesto del inciso "a" y "b" del artículo 40 de la Ley 2051/03, en tal sentido este comité recurrió a la base de datos del SINARH, para constatar si el firmante de la oferta no figura como funcionario público, la cual le habilita a ejecutar el contrato**	CUMPLE
Capacidad Financiera: Balance General año *(2013 – 2014 – 2015).* Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente. *Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2013 – 2014 - 2015).* Endeudamiento: Pasivo Total/Activo Total. *No deberá ser mayor a 0,70 en promedio, en los 3 últimos años (2013 - 2014 - 2015).* Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. *El promedio en los 3 últimos años (2013 - 2014 - 2015), no deberá ser negativo.*	CUMPLE
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 acreditara la experiencia del oferente en el área de alimentos frescos mediante el certificado de R.E (Registro de Establecimiento) vigente a la fecha de presentación de la oferta otorgado por la INAN. Lista detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de licitación, con nombre del responsable, direcciones y números de teléfonos de por lo menos 5 (cinco) clientes relacionados al objeto del presente llamado, tanto del sector público o privado. Se requiere como minina una experiencia de elaboración de platos o raciones frescas para entidades públicas o privadas en los últimos 5 cinco años (2011, 2012, 2013,2014 y 2015) que deberán ser avalados por los contratos respectivos y certificado de R.E, donde acredita además con el registro de establecimiento la antigüedad. Deberá además acompañar la copia autenticada de la patente comercial vigente a la preparación de la oferta del oferente que deberá ser de la localidad a donde se encuentra asentado el establecimiento de la oferente, donde prestara servicio de los alimentos frescos.	CUMPLE

Experiencia General: Poseer experiencia mínima de 5 cinco años (2011, 2012, 2013,2014 y 2015) en el rubro a ser cotejada con la inscripción de la SET e INAN. Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para instituciones públicas y/o privadas con facturaciones de ventas y/o recepciones finales por el monto equivalente del 30% como mínimo, del monto total ofertado de la presente licitación en promedio de los años 2011, 2012, 2013, 2014 y 2015. Demostrarlo mediante contrato o recepciones finales que fueran necesarios para acreditarlo.	CUMPLE
Experiencia Específica: Demostrar atraves de contrato y/o facturaciones, con sus recepciones finales el haber elaborado y distribuido alimentos frescos durante un periodo de tiempo continuo de al menos 6 meses que represente al menos el 35% del volumen diario del lote oferta. Para los efecto de la evaluación del porcentaje establecido, se tendrá en cuenta cada uno de los siguientes parámetro: por la cantidad de matriculado correspondiente de 1 día de servició oferta o: por el porcentaje del monto del valor de 1 día de plato ofertado. Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para cumplir con los requisitos, siempre que hayan sido formalizados en los 5 últimos años fiscales cerrado y sean exclusivamente alimentos frescos.	CUMPLE
Capacidad técnica: • 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 con 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 que dispone de medio de transporte propio o tercerizados con contrato vigentes de por lo menos cuatro vehículos debidamente identificados con los logos correspondientes para dar cumplimiento al plazo de entrega y volumen para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos en los locales escolares. Los vehículos deben contar con carrocería cerradas adecuada al volumen de alimentos y acondicionados higiénicamente para distribuir exclusivamente alimentos habilitados por SENACSA y SENAVE, donde no se halla transportado sustancias nocivas contaminante de alimentos y considerando el clima de la zona por lo menos 2 deberán de ser refrigerado. • El comité de evaluación efectuara las verificaciones en situ de la infraestructura con que cuenta el oferente para corrobora los requisitos declarado, labrándose un acta circunstanciada de lo actuado. • Certificados médicos de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Ministerio de Salud Pública o I.P.S de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos Tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio, análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de Hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garantice no ser portadores sanos de afecciones transmisibles por manipulación de alimentos. Análisis de potabilidad del agua emitida por INTN y/o entidad competente del estado para la elaboración de los alimentos. Los miembros del comité evaluación podrán verificar si estos certificados corresponden al personal encargado de la elaboración de los alimentos y no podrán ser menos de 12 personas, atendiendo a la cantidad de almuerzo diario a elaborar. • El oferente deberá contar con alguna certificación de calidad expedida por entidad competente y autorizada para ese o contar con la certificación de calidad ISO 9001-2008 en base al servicio solicitado especificando el alcance de su certificación vigente a la fecha de la oferta. • Anexar a la propuesta los currículos respectivos. Las áreas gerenciales que deberán ser ocupadas por profesionales (Nutricionista, Tecnóloga de Alimento, Administradores), que deberán contar con una experiencia general en el rubro de distribución de alimentos frescos, etc. • Los miembros del Comité de Evaluación si estiman conveniente acompañados de un Tecnólogo de Alimentos y un Técnico Industrial podrán verificar in situ las fábricas de los oferentes con el fin de asegurar que la empresa adjudicada tenga la capacidad de fabricación y envasado de las cantidades licitadas para cumplir con el cronograma establecido. Verificarán las condiciones de higiene, limpieza y buenas prácticas de manufactura de los alimentos así como el cumplimiento de todas las normas vigentes en Paraguay para establecimientos alimentarios, la empresa debe contar con una sucursal dentro del territorio departamental para la efectiva producción y distribución de los alimentos frescos.	CUMPLE

4.2 CRITERIOS ECONÓMICOS – Conforme: Anexo I - Cuadro Comparativo de Precios – Anexo II Cuadro de Adjudicación.-

5. **Conclusión:**

5.1 Oferta presentada por la firma **PRODUCPAR:**

Verificación de las documentaciones sustanciales exigidas por el Pliego de Bases y Condiciones: se observa que la Póliza de Mantenimiento de Ofertas tiene vigencia de fecha 03/08/2016 a partir de las 12:00 horas. Sin embargo la apertura de sobres se realizo en fecha 03/08/2016 a las 08:00 hs, por lo que el documento de referencia no cumple a cabalidad las condiciones establecidas en este punto en el PBC.

Verificación de las documentaciones formales exigidas por el Pliego de Bases y Condiciones arrojando el siguiente resultado:
Que por Nota U.O.C. N° 75/2016 de fecha 08/08/2016 enviada a la dirección de correo: producpar_alimentos@hotmail.com; le fue requerida la presentación de las siguientes documentaciones:

- Certificación ISO o similar.
- Certificado de la SEAM
- Certificado médico de los personales.
- Listado de vehículos con habilitación del SENACSA y SENAVE.
- Plano aprobado del local.
- Contrato con un laboratorio para el control microbiológico de los personales y de los productos.
- Inscripción en la SET del rubro como elaborador de productos alimenticios frescos.

La referida nota no fue respondida hasta la emisión del presente dictamen, por lo tanto habiéndose cumplido el plazo mínimo establecido para la presentación de las documentaciones solicitadas; este Comité de Evaluación recomienda que la firma **PRODUCPAR** sea **DESCALIFICADA.-**

5.2 Conforme a las verificaciones realizadas, y no existiendo desviaciones, reservas u omisiones significativas y habiéndose acreditado de acuerdo a las mismas, la oferta presentada por la empresa: **ARTE CULINARIO**, cumple satisfactoriamente con lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones, por lo que resulta una **OFERTA EVALUABLE.-**

5.3 Por lo expuesto precedentemente este Comité de Evaluación recomienda que se realice la presente adjudicación, de conformidad al Art. 28 de la Ley 2.051/03, a la firma: **ARTE CULINARIO** por un monto total de **Gs. 314.400.000** (Guaraníes trescientos catorce millones cuatrocientos mil) IVA incluido, por cumplir con la capacidad técnica, legal y económica del presente llamado.-

5.4 Comunicar oficialmente a quienes corresponda.

Se da por finalizada la Evaluación, siendo las 10:00 el mismo día, suscriben las partes intervinientes en prueba de conformidad, en dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.

SR. MÁXIMO ORREGO ACHUCARRO

SR. DIGNO MENA ROJAS

SRA. MIRIAN RIVEROS

Unidad Operativa de Contratación (UOC)
Modalidad: Licitación por Concurso de Ofertas N° 001/2016
ID Llamado: 313.520
Bien/Servicio: "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR"
ANEXO I: Cuadro Comparativo de Precios.

						PRODUCPAR		ARTE CULINARIO	
ITEM	Codigo de Catalogo	Descripcion del Bien	U. Medida	Cantidad	Presentacion	Precio Unitario IVA Incluido	Precio Total IVA Incluido	Precio Unitario IVA Incluido	Precio Total IVA Incluido
1	90101603-9997	PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR	UNIDAD	20.960	Raciones de Comidas	10.501	220.100.960	15.000	314.400.000
Precio Total:									314.400.000

SR. MÁXIMO ORREGO ACHUCARRO

SRA. MIRIAN RIVEROS

SR. DIGNO MENA ROJAS

Municipalidad de Primero de Marzo
Unidad Operativa de Contratación (UOC)
Modalidad: Licitación por Concurso de Ofertas N° 001/16
ID Llamado: 313.520
Bien/Servicio: "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR"
ANEXO II: Cuadro de Precios Adjudicados.

						ARTE CULINARIO	
ITEM	**Codigo de Catalogo**	**Descripcion del Bien**	**U. Medida**	**Cantidad**	**Presentacion**	**Precio Unitario IVA Incluido**	**Precio Total IVA Incluido**
1	90101603-9997	PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR	UNIDAD	20.960	Raciones de Comidas	15.000	314.400.000
Precio Total:							**314.400.000**

SR. MÁXIMO ORREGO ACHUCARRO

SRA. MIRIAN RIVEROS

SR. DIGNO MENA ROJAS

Municipalidad de Primero de Marzo
Unidad Operativa de Contratación (UOC)
Modalidad: Licitacion por Concurso de Ofertas N° 001/16
ID Llamado: 313.520.
Bien/Servicio: "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR"
ANEXO III: Cuadro de Ratios Principales

	ARTE CULINARIO			
Ratios Principales	AÑO 2013	AÑO 2014	AÑO 2015	PROMEDIO
Ratios de liquidez: activo corrientes/pasivo corriente	214,93	3,25	3,28	73,82
Endeudamiento: pasivo total/activo total	0,29	0,77	0,01	0,36
Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO

SR. MÁXIMO ORREGO ACHUCARRO

SRA. MIRIAN RIVEROS

SR. DIGNO MENA ROJAS