MUNICIPALIDAD
CIUDAD DEL ESTE
DIRECCIÓN: ALEJO GARCÍA C/ EUSEBIO AYALA
TELÉFONO: (+595 61) 501706/10

¡RECONSTRUYAMOS!

ADENDA Nº 1

LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 12/19. "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, MODALIDAD CATERING" FONDOS DEL FONACIDE – ID Nº 368.468 (PLURIANUAL EJERCICIOS 2019-2020)

I. SE MODIFICA EN EL SICP LAS FECHAS Y HORAS TOPES PARA CONSULTAS, PRESENTACION DE OFERTAS Y APERTURA DE SOBRES, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA

FECHA Y HORA TOPE PARA CONSULTAS

Fecha: 08 de noviembre de 2019
Hora: 12:00hs

FECHA Y HORA TOPE PARA PRESENTACION DE OFERTAS

Fecha: 15 de noviembre de 2019
Hora: 11:30hs

FECHA Y HORA PARA LA APERTURA DE SOBRES

Fecha: 15 de noviembre de 2019
Hora: 12:00hs

II. SE MODIFICA LA SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACION Y CALIFICACION - PUNTO 6. REQUISITOS PARA CALIFICACIÓN POSTERIOR - (B) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA, QUE EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTABA DE LA SIGUIENTE MANERA

b.1. Experiencia

- Los Oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios, que se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y naturales
- Ser una empresa del rubro (se acreditará con la presentación de la Apertura del RUC y se verificara mediante la página web de la Subsecretaria de Estado de Tributación).
- 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 ***30% (treinta por ciento)*** como mínimo del monto total ofertado por cada Lote en la presente licitación, de los ***CUATRO ULTIMOS AÑOS (EJERCICIOS 2015, 2016, 2017, 2018).***
- Podrán presentarse la cantidad de facturaciones 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.

Ciudad del Este
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Magali S. Fariña
Coordinadora
Unidad Operativa de Contrataciones

- Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión.
- Nota de Remisión firmada y sellada por el encargado de la Institución contratante, donde conste la cantidad total de raciones entregadas según el contrato, facturaciones y recepciones finales.
- En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia del Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.
- Poseer un/a Nutricionista y/o Tecnólogo en Alimentos con título y matrícula habilitante, para lo cual deberá presentar Curriculum Vitae acompañado con todos los documentos que lo acrediten.
- La empresa deberá contar con todas las habilitaciones y licencias exigidas para su funcionamiento, VIGENTES AL DIA DE LA APERTURA DE SOBRES (Patente Comercial, Registro de Establecimiento expedido por el INAN).
- El Establecimiento debe estar en un radio no mayor de 30 kilómetros de la convocante.
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto al régimen de Seguridad Social, Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 80% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 20%.
- Ninguna empresa que tenga amonestación u observación por parte de la Dirección de Contrataciones Públicas podrá participar de este llamado a licitación, conforme lo que dispone el Art. 117 del Decreto Reglamentario Nº 21909/03.

<u>QUEDANDO COMO SIGUE</u>

b.1. Experiencia

- *Los Oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios, que se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y naturales*
- *Ser una empresa del rubro (se acreditará con la presentación de la Apertura del RUC y se verificara mediante la página web de la Subsecretaria de Estado de Tributación).*
- *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 **30% (treinta por ciento)** como mínimo del monto total ofertado por cada Lote en la presente*

Lic. Margarita Fariña
Coordinadora
Unidad Operativa de Contrataciones
Ciudad del Este
Unidad Operativa de Contrataciones

licitación, de los ***CUATRO ULTIMOS AÑOS (EJERCICIOS 2015, 2016, 2017, 2018).***

- *Podrán presentarse la cantidad de facturaciones 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.*
- *Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión.*
- *Nota de Remisión firmada y sellada por el encargado de la Institución contratante, donde conste la cantidad total de raciones entregadas según el contrato, facturaciones y recepciones finales.*
- *En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia del Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.*
- *Poseer un/a Nutricionista y/o Tecnólogo en Alimentos con título y matrícula habilitante, para lo cual deberá presentar Curriculum Vitae acompañado con todos los documentos que lo acrediten.*
- *La empresa deberá contar con todas las habilitaciones y licencias exigidas para su funcionamiento, VIGENTES AL DIA DE LA APERTURA DE SOBRES (Patente Comercial, Registro de Establecimiento expedido por el INAN).*
- *El Establecimiento debe estar en un radio no mayor de 30 kilómetros de la convocante.*
- *En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto al régimen de Seguridad Social, Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 80% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 20%.*

OBS: Los demás puntos del Pliego de Bases y Condiciones, del Modelo del Contrato, y del SICP no se modifican y quedan igual.

Ciudad del Este, 07 de noviembre de 2019

Ciudad del Este Municipio
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Maggi Fariña
Coordinadora
Unidad Operativa de Contrataciones