Municipalidad de Santa Rita

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES (U.O.C.)

Avda. De los Pioneros e/ Adela Speratti

Teléf. (0673) 220470 – Telefax: (0673) 220043

Dirección electrónica: muni.santarita.90@gmail.com

Santa Rita, 28 de Junio de 2016. -

ADENDA N° 01

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 02/2016

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"

ID No 314434

Por la presente, se procede a publicar la Adenda Nº 1, a los efectos de brindar mayor infomación a los potenciales oferentes, como así tambien adecuar algunas instrucciones y disposiciones requeridas para la presente contratación de conformidad a la Ley Nº 2051/2003.-

SECCIÓN II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR (IAO 37)

(b) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de:

Esta convocante procede a modificar el punto "b.1. EXPERIENCIA", (Pag. 8 del PBC), quedando redactada de la siguiente forma:

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, se determinará su antigüedad en el ramo a partir de la fecha de inscripción en la SET.

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados, de preferencia con aplicación en programas sociales específicos de niños entre 6 a 17 años de edad, de Comedores sociales, y subvencionados, Guarderías públicas o privadas, escuelas públicas o privadas u otros entes similares, con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50% (cincuenta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años (2012, 2013, 2014 y 2015).-
- 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 (2012, 2013, 2014 y 2015) y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.-
- Carta de referencia de Clientes certificando la capacidad de prestar los servicios requeridos por la convocante

MUNICIPALIDAD DE SANTA RITA – Unidad Operativa de Contrataciones

- Disponer de Nutricionista/s y/o Tecnólogo/s para cada Institución beneficiada con experiencia de 02 (dos) años (como mínimo) en almuerzos o comidas para personas.
- Anexar a la propuesta los currículos respectivos (del/los nutricionista/s y/o tecnólogos/as).
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, 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 a Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

Atendiendo a la modalidad empleada por la convocante en el presente llamado "ELABORADO DEL ALMUERZO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS", ésta UOC modifica los requerimientos descritos en el punto "b.2. Capacidad Técnica" (Pag. 8, 9 del PBC) , específicamente en los 2 (dos) últimos párrafos, concernientes a transportes, quedando establecida como sigue:

b.2. Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- 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 al momento de 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.
- La empresa deberá presentar Constancia de presentación de planilla laboral expedida por el Instituto de Previsión Social (I.P.S.).
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medio de transporte propio o tercerizado especialmente acondicionado, en cantidad mínima 01 (uno) para el transporte de los insumos alimenticios (ingredientes descritos en el Anexo B - Recetario del Menú) para la elaboración de los almuerzos en las escuelas beneficiadas.

MUNICIPALIDAD DE SANTA RITA ★ Unidad Operativa de Contrataciones ★

- El/los vehículo/s debe/n contar con carrocería cerrada, adecuada al volumen de insumos (ingredientes descritos en el Anexo B - Recetario del Menú) a ser transportados para la posterior elaboración de los almuerzos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.

- El/los vehículo/s destinados para el transporte de los insumos alimenticios, deberá/n estar al día con todos los documentos: como Cédula Verde o certificado de compra, Habilitación Municipal u otros exigidos por las autoridades competentes para el transporte de los de los insumos alimenticios (ingredientes descritos en el Anexo B - Recetario del Menú, como frutas, hortalizas, productos cárnicos, etc.) si correspondiere.

SECCIÓN III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De igual manera y conforme a la modalidad empleada por la convocante en el presente llamado "ELABORADO DEL ALMUERZO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS", ésta UOC modifica el punto "Punto: 2. CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS", Numeral 2.1 (Pag. 22 del PBC) , quedando establecida de la siguiente manera:

Punto: 2. CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

2.1 Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser elaborados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

2.2 La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as niños/as. Las carnes (vacuna o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel ni cartílagos.

2.3 Las verduras que formaran parte de las ensaladas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas, y deberán estar cortados en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño.

2.4 Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.

2.5 Solo deberá utilizarse sal yodada, pero deberá evitarse su uso excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.

MUNICIPALIDAD DE SANTA RITA
Unidad Operativa de Contrataciones

Municipalidad de Santa Rita

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES (U.O.C.)

Avda. De los Pioneros e/ Adela Speratti

Teléf. (0673) 220470 – Telefax: (0673) 220043

Dirección electrónica: muni.santarita.90@gmail.com

De igual manera y conforme a la modalidad empleada por la convocante en el presente llamado "ELABORADO DEL ALMUERZO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS", ésta UOC <u>modifica</u> lo establecido inicialmente en el "PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO", (Pág. 23 del PBC) , quedando establecida de la siguiente manera:

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- La contratada deberá servir el correspondiente almuerzo a cada estudiante con la provisión de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo, como platos y cubiertos según la consistencia del alimento.
- Dichos menús deben ser servidos a temperatura adecuada (estas temperaturas deberán cumplir con la tabla siguiente).

Definición de temperaturas para el Almuerzo Escolar

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	**≤65 °C**
Ensalada	**≤ 5 °C**
Postre	**Postres a base de leche ≤ 5 °C, frutas, turrones, entre otros temperatura ambiente**

- El personal encargado de la distribución de los alimentos debe contar con delantal, gorro y cumplir con las buenas prácticas de manipulación e higiene.
- **DISTRIBUCIÓN:** La contratada es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas para cada institución educativa, de acuerdo a lo establecido por la convocante.
- **RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS:** la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas y demás utensilios utilizados) para su limpieza.

Siempre de acuerdo a la modalidad empleada por esta convocante "ELABORADO DEL ALMUERZO EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS", también se <u>modifica</u> lo establecido en el inc. C) "INDICACIONES GENERALES", Numeral 2, 5 y 6 (Pag. 25 del PBC), como sigue:

MUNICIPALIDAD DE SANTA RITA * Unidad Operativa de Contrataciones *

Avda. De los Pioneros e/ Adela Speratti
Teléf. (0673) 220470 – Telefax: (0673) 220043
Dirección electrónica: muni.santarita.90@gmail.com

C) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente.
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el transporte de los insumos alimenticios en las instituciones educativas, teniendo en cuenta la distancia a recorrer hasta llegar a cada centro educativo.
3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes
4. El inicio del servicio de Almuerzo será en fecha a determinar por la Convocante y solamente los días de clases; es decir, los días asuetos, feriados, de huelga o que por cualquier otro motivo no haya clases, no se cocinará el almuerzo.
5. La empresa adjudicada deberá servir los almuerzos únicamente en las Instituciones Educativas (donde fueron elaborados).
6. Los almuerzos deberán ser servidos en el menor tiempo posible. La entrega fuera del tiempo establecido, será considerada como incumplimiento.
7. Las cantidades de raciones a ser entregadas diariamente en cada institución son las que se encuentran en la Sección III punto B
8. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta el traslado, estiba y desestiba de los productos a los distritos que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la cantidad de kilómetros aproximados, según se detalle en el plan de entregas.
9. Los Cronogramas de Entrega podrá estar sujetos a modificaciones, previa justificación correspondiente, y únicamente con la Autorización de la Convocante.
10. De "NO" cumplir con los plazos de entrega establecidos, se iniciaran los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes.

MUNICIPALIDAD DE SANTA RITA
Unidad Operativa de Contrataciones

Municipalidad de Santa Rita
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES (U.O.C.)
Avda. De los Pioneros e/ Adela Speratti
Teléf. (0673) 220470 – Telefax: (0673) 220043
Dirección electrónica: muni.santarita.90@gmail.com

SECCIÓN II

ANEXOS I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

Igualmente, esta UOC modifica los requerimientos establecidos en el inc. E) CUALQUIER OTRO DOCUMENTO ADICIONAL REQUERIDO (Pág. 34 del PBC) a fin de contar de una mayor de participación de potenciales oferentes, como sigue:

E) Cualquier otro documento adicional requerido		
1) Referencias satisfactorias expedidas, mínimo un (1) Banco de plaza 2) Carta de referencia de Clientes certificando la capacidad de prestar los servicios requeridos por la convocante. 3) Copia de Patente Comercial 4) Disponer de Nutricionista/s y/o Tecnólogo/s para cada Institución beneficiada con experiencia de 02 (dos) años (como mínimo) en almuerzos o comidas para personas. 5) Anexar a la propuesta los currículos respectivos (del/los nutricionista/s y/o tecnólogos/as). 6) A fin de demostrar que cuenta con Recursos humanos, presentar planilla de operarios y con seguro social vigente (IPS al día) 7) Presentar Constancia de no adeudar IPS, con la presentación de la lista de funcionarios actualizado. 8) Presentar Convenio vigente suscripto con los comités de productores del Distrito de la Convocante o dentro del departamento de Alto Paraná, con el cual el oferente se compromete a adquirir los productos agropecuarios de la zona.		

MUNICIPALIDAD DE SANTA RITA – Unidad Operativa de Contrataciones

.....
Zuni Doralicia Aguero
Responsable U.O.C.