UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES U.O.C
José Leandro Oviedo- Itapúa – Paraguay.
Teléfono N° 021-3261946.
El Progreso Continua

José Leandro Oviedo, 07 de junio del año 2.018.-

ADDENDA N°03/2018

POR LA CUAL SE MODIFICAN CIERTOS PUNTOS A TENER ENCUENTA DENTRO DE LAS BASES Y CONDICIONES DEL LLAMADO A **LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/2018 "ALMUERZO ESCOLAR PARA DIVERSAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE JOSE LEANDRO OVIEDO – ELABORADO EN SITIO**", **ID N°348.958**, los cuales se citan seguidamente:

1)

1.1 DONDE DICE EN LA ADDENDA 02 :

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena 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:

- 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.
- Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 02(dos) Camionetas/furgonetas o camiones con carrocerías cerradas 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. El oferente deberá presentar documentos que autoricen la titularidad de los vehículos(cedula verde) o en su caso autorización del propietario de los medios de transportes que dispone con lo que se prestaran el servicio con sus correspondientes cedulas verdes.-
- Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
- 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 una vez adjudicado deberá presentar Certificado de Registro de Establecimiento RE, otorgado por el INAN, en la categoría 26. En caso de consorcios, todos y cada uno de los miembros deberá cumplir con este requisito de manera individual.-
- El oferente deberá presentar el Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNCP.-
- El oferente deberá demostrar que cuenta con un planten de recursos Humanos que asegure que los alimentos que elabore son inocuos, de calidad y suficiente de acuerdo al volumen requerido. Para efectos deberá acreditar en la carpeta de oferta que cuenta como mínimo en su planilla un profesional Nutricionista y/o Lic en Tecnología de Producción de Alimentos, deberá presentar copias simples de los títulos universitarios de cada profesional, acompañado de su CV.-
- La convocante exigirá al Contratista que no se transporte, trasladen, movilicen conjuntamente los alimentos adjudicados con sustancia, productos, materiales nocivos(Ej. Productos de limpieza, insecticidas, entres otros), que puedan contaminar el alimento.
- Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente 01(uno) vehículo refrigerado para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega, transporte y descarga en sitio de materia

prima e insumos cárnicos en general habilitado por Senacsa. El oferente deberá presentar documentos que autoricen la titularidad de los vehículos(cedula verde) o en su caso autorización del propietario de los medios de transportes que dispone con lo que se prestaran el servicio con sus correspondientes cedulas verdes.-

(a)

2.2 DEBE DECIR EN LA ADDENDA 02:

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo/cena 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:

- 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.
- Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente *DOS(02)* 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/cena.-
- Requerimiento del personal de acuerdo a los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos.
- 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 una vez adjudicado deberá presentar Certificado de Registro de Establecimiento RE, otorgado por el INAN, en la categoría 26. En caso de consorcios, todos y cada uno de los miembros deberá cumplir con este requisito de manera individual.-
- El oferente deberá presentar el Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución de la DNCP.-
- El oferente deberá demostrar que cuenta con un planten de recursos Humanos que asegure que los alimentos que elabore son inocuos, de calidad y suficiente de acuerdo al volumen requerido. Para efectos deberá acreditar en la carpeta de oferta que cuenta como mínimo en su planilla un profesional Nutricionista y/o Lic en Tecnología de Producción de Alimentos, deberá presentar copias simples de los títulos universitarios de cada profesional, acompañado de su CV.-
- La convocante exigirá al Contratista que no se transporte, trasladen, movilicen conjuntamente los ingredientes con sustancias, productos, materiales nocivos(Ej. Productos de limpieza, insecticidas, entres otros), que puedan contaminar a los ingredientes.

Nancy Roxsana Morinigo de Ojeda
Responsable UOC