Villa Hayes, 05 de marzo de 2.018

A LOS SEÑORES OFERENTES:

ADDENDA Nº 003/2018

REFERENCIA: Licitación Publica Nacional Nº 001/2.018.
"Adquisición de bienes para la Alimentación Escolar" - ID Nº 341140

Por medio de la presente comunicamos la modificación en los siguientes puntos:

Se establece nuevas fechas en el Sistema de Informaciones de las Contrataciones Públicas (SICP) de tope de consulta, recepción de ofertas y apertura de oferta.

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN PARA EL LOTE Nº 1 - LECHE ENTERA FLUIDA UAT.

b.2.Capacidad Técnica:

- El oferente y/o fabricante deberán contar con Registro de Establecimiento (RE) en la categoría 1 emitido por el INAN y la Licencia Ambiental del Establecimiento de manera a asegurar el buen almacenamiento de los bienes a ser distribuidos.-

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN PARA EL LOTE Nº 2 MIEL DE ABEJA - LOTE Nº 3 GALLETITA DULCE – LOTE Nº 4 GALLETITA DULCE CON SEMILLA DE CHIA Y/O SESAMO Y LOTE Nº 5 PALITO/ ROSQUITA

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

- Capacidad en el suministro, entrega y descarga en sitio del producto ofertado: En caso de que la empresa oferente sea distribuidora, sub-distribuidor y/o representante la misma deberá presentar una autorización escrita en la que conste la posibilidad de verificación de la planta fabricadora a fin de corroborar el fiel cumplimiento de los requerimientos de los puntos anteriores.

- Estructura interna y técnica con la que el Oferente cuenta: La planta elaboradora deberá contar con registro de establecimiento expedido por INAN, en el rubro 11 (para lote 2) y 7 (para los lotes 3, 4 y 5), registro de establecimiento Industrial expedido por el MIC y patente Municipal al día.

- 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 esterequisito.

- El Oferente deberá demostrar que dispone de medio de transporte propio 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, donde no se halla transportado sustancias nocivas contaminantes de alimentos. 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.

- El Oferente deberá contar con Certificación de Gestión de la Calidad ISO 9001:2008 y una Certificación de Inocuidad Alimentaria HACCP, teniendo una extensión sobre los bienes a ser adquiridos para la alimentación escolar, ambos emitidos por una entidad debidamente acreditada, según lo establecido y regulado por la Ley N° 2279/03 y el Decreto Reglamentario N° 3900/10. La misma deberá estar vigente a la fecha de apertura de ofertas.

- Licencia Ambiental emitida por la SEAM de la planta elaboradora donde se fabricaría los alimentos.

- En base a lo arriba solicitado la Unidad Operativa de Contratación y conjuntamente con el Comité de Evaluación, se reservan el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados.

- En caso de oferentes en consorcio será analizada la antigüedad, experiencia y capacidad técnica de la empresa líder.

Todos los demás puntos no mencionados prevalecen a lo requerido en el pliego de bases y condiciones (PBC) como en la Adenda N° 001/18 y Adenda N° 002/18.

XV Dpto. Presidente Hayes * Unidad Operativa de Contrataciones *

CARLOS DARIO NUÑEZ ROJAS
Responsable de la U.O.C.