ADENDA N° 02

REF: LPN N°02/2019: PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR ID. 365945

El Gobierno Departamental de Cordillera, comunica por este medio, que en el marco de la Licitación Pública Nacional N°02/2019 – Provisión de Almuerzo Escolar ID N° 365945, se realizan modificaciones al pliego de bases y condiciones quedando redactado de la siguiente manera:

Sección II – Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación:

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

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

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.

- Listado detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de la licitación, con nombre del responsable, direcciones y número de teléfono de por lo menos 10 (diez) clientes tanto del sector privado y/o público.

- 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 ***50 %*** como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

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 y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

Sección VII – Anexos - E) Cualquier otro documento adicional requerido:

Queda modificado el numeral 3 y 5:

3) El oferente deberá presentar al momento de su oferta, El Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas Manufactura y Almacenamiento, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito. Conforme "GMC/MERCOSUR/ES Nro. 80/96 REGLAMENTO TECNICO DEL MERCOSUR SOBRE LAS CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS Y DE BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION PARA ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS" internalizada por el Decreto Nro. 17056/1997

5) Disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1 (uno)

profesional en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras de alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, inscriptos en el repse y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de noviembre de 2008, "Por el cual se establecen el perfil y las condiciones para el ejercicio de la dirección técnica de los establecimientos de productos alimenticios y aditivos alimentarios para consumo humano". Dirección de control y monitoreo: 1 (un) profesional en nutrición inscripto en el Repse para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con quince funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.

Los demás puntos y secciones no mencionados en la presente Adenda permanecen invariables.

Escrib. Roberto González
Responsable U.O.C.