MUNICIPALIDAD DE SAN ESTANISLAO

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Avda. Mcal. Lopez y def. del Chaco – tel. 0343 420136

ADDENDA Nº. 04/2019

"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR"

CONCURSO DE OFERTAS Nº. 02/2019

IDE: 364888

SEÑORES OFERENTES

Se hace constar que en la LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº. 02/2019 para LA "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR" convocada por la Municipalidad de SAN ESTANISLAO, que lo consignado en la presente adenda formara parte íntegro del pliego de bases y condiciones como así de los formularios:

<u>Donde dice:</u> SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION CAPACIDAD Y EXPERIENCIA TECNICA
(Experiencia del oferente)

<u>Debe decir:</u> SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION CAPACIDAD Y EXPERIENCIA TECNICA

(Experiencia)

Copia de Contratos o facturas dentro de los años 2014, 2015 y 2016 que demuestren el servicio y /o bienes de lo solicitado en el llamado de referencia a instituciones públicas o privadas, la cual en la sumatoria de montos deberá equivaler como mínimo al 30% (treinta por ciento) del valor de la oferta.).-

<u>Donde dice:</u> SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION CAPACIDAD Y EXPERIENCIA TECNICA – PUNTO D

D. Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, 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.

Debe decir: SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION CAPACIDAD Y EXPERIENCIA TECNICA – constancia de capacitación en buenas prácticas de manufactura (BPM)

D. Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) vigente, 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**. (NO APLICA)**

<u>Donde dice:</u> SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION CAPACIDAD Y EXPERIENCIA TECNICA

E. En caso de que la empresa no está asentada en la localidad deberá presentar para la firma del contrato, el Registro de Establecimiento RE categoría 26 de un depósito de almacenamiento o distribución asentado en el distrito o departamento donde proveerá.

F. El adjudicado deberá presentar al momento de la firma del contrato, la Constancia de Capacitación para Manipulares de Alimentos, vigente, 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.

Debe decir: **SECCION VII – ANEXOS**

Cualquier otro documento adicional requerido

- Para el caso de empate se requerirá la presentación de la Declaración jurada de Salarios de los últimos seis meses anteriores al acto de apertura, que el empleador utilizo para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el SIPE.
- Certificado de Origen Nacional vigente a la fecha y hora de la apertura, expedido por el MIC según lo establecido en la Resolución DNCP actualizado por ID. En caso de consorcios cualquiera de los miembros deberá cumplir con el requisito.
- Constancia de inscripción en el REPSE y RIEL.
- Deberá presentar copia de contrato con: Cuatro profesionales nutricionistas, con copia autenticada de registro, Repse y copia de patente profesional.
- Dos tecnólogos en alimentos con copia autenticada de registro y Repse
- En caso de que la empresa no está asentada en la localidad deberá presentar para la firma del contrato, el Registro de Establecimiento RE categoría 26 de un depósito de almacenamiento o distribución asentado en el distrito o departamento donde proveerá.

- El adjudicado deberá presentar al momento de la firma del contrato, la Constancia de Capacitación para Manipulares de Alimentos, vigente, 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.

Donde dice: **SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION CAPACIDAD Y EXPERIENCIA TECNICA PUNTO H**

H) 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, según lo establecido en la Resolución Nº 15866 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 2 (dos) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle 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: 4 (cuatro) profesionales nutricionistas inscriptos en el repse

<u>Debe decir:</u> SECCION II CRITERIOS DE EVALUACION CAPACIDAD Y EXPERIENCIA TECNICA PUNTO H

H) 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, según lo establecido en la Resolución Nº 15866 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 2 (dos) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle 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: 4 (cuatro) profesionales nutricionistas inscriptos en el repse **(NO APLICA)**

<u>Donde dice:</u> Sección II – Criterios de Evaluación y Calificación

Para el monitoreo constante delas 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.

<u>Debe decir:</u> Sección II – Criterios de Evaluación y Calificación

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. (NO APLICA)

<u>Donde dice:</u> PLANILLA DE COMPUTO DEL SICP

<u>Debe decir:</u> PLANILLA DE COMPUTO DEL SICP

Se ha modificado el costo unitario referencial del llamado en cuanto al costo de ración del menú

Donde dice: Sección II – Criterios de Evaluación y Calificación

I) El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 2 (dos) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.
Los vehículos deben contar con furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente consustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.

El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación in situ se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado

Debe decir: Sección II – Criterios de Evaluación y Calificación

El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 2 (dos) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3
(tres) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.

Los vehículos deben contar con furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No
deberán transportarse conjuntamente consustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.

Donde dice: **SECCION IV CGC 14.6**

CGC 14.6	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es 30 treinta días. La tasa de interés que se aplicará es del 0,01 % por el período de la demora hasta que la Contratante haya efectuado el pago completo.

Debe decir: **SECCION IV CGC 14.6**

CGC 14.6	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es 15 días. La tasa de interés que se aplicará es del 0,01 % por el período de la demora hasta que la Contratante haya efectuado el pago completo.

Donde dice: SECCION VII ANEXO I - DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA
Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)

Donde dice: SECCION VII ANEXO I - DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

Documentos legales
Oferentes Individuales. **Personas Físicas.**
Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
(NO APLICA)
Oferentes Individuales. **Personas Jurídicas.**
Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
(NO APLICA)

Oferentes en Consorcio.
Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) **(NO APLICA)**

MUNICIPALIDAD DE SAN ESTANISLAO
Secretario General

MARIA LOURDES OCAMPOS
RESPONSABLE DE U.O.C