MUNICIPALIDAD DE MAYOR JULIO D. OTAÑO

R.U.C. 80023440-5 Tel.: (0671) 20096

Email: municipalmayo1520@gmail.com

ADDENDA 1

Por la presente adenda se modifica el siguiente punto del llamado identificado como:

LPN Nº 01/2017.-

Nombre: LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL N°01/2017 "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR – PLURIANUAL – AÑO 2017 2018".

ID: 322355

Quedando Como sigue:

1: Fecha de Recepción:

22-08-2017 Hora: 09:00hs

Fecha de Apertura

22-08-2017 Hora: 09:10hs

2: - 2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR (IAO 37):

(c) Antigüedad, Experiencia y Capacidad Técnica

Antigüedad:

De conformidad los oferentes deberán presentar y acreditar que su actividad económica principal, comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculado a la comercialización y/o producción de alimentos para personas, como mínimo cinco años de experiencia en el rubro cotejado con la fecha de inscripción en la SET

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)

Experiencia:

Experiencia General: Se tendrá en cuenta como referencia los contratos con sus correspondientes actas de recepción satisfactoria, facturaciones de ventas y

recepciones finales de venta de alimentos para personas comprendidos dentro de los últimos años cerrados (2013, 2014, 2015 y 2016), a instituciones públicas y/o privadas como mínimo por el 50% del monto total a ser contratado.

Experiencia Especifica: Demostrar a través de Contratos y facturaciones, con sus recepciones finales, la elaboración y distribución de alimentos frescos para personas en los años 2014, 2015 y 2016 en un porcentaje mínimo del 50% anual con respecto a la oferta, probado desde la fecha de habilitación del Registro de Establecimiento en la categoría de alimentos listos para el consumo expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición

Deberán presentarse la cantidad de contratos y facturaciones para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

Para Consorcios: Para consorcios formados por 2 integrantes el principal deberá cumplir con el 60 % del requisito experiencia y el otro integrante con el 40%. Para consorcios conformados por 3 y más integrantes; el Principal deberá cumplir con el 40% del requisito y los demás miembros deberán cumplir con el 30 % cada uno.

Capacidad Técnica:

El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo" con una antigüedad mínima treinta y seis meses. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.

El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán 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.

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: 1 (uno) 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, 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: 2 (dos) profesionales nutricionistas para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con dieciocho funcionarios inscriptos en ips y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.

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 2 (dos) 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 carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias 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.

Mayor Julio D. Otaño, 09 de agosto del 2017

Responsable de UOC.

Oscar Benítez F.
Encargado U.O.C.
Municipalidad de
Mayor Julio D. Otaño