MUNICIPALIDAD DE TOMAS ROMERO PEREIRA
Telefax: 0764 - 20144/20012
Calle 8 de Diciembre e/Emiliano R. Fernández
"Es un orgullo vivir aquí"

ADENDA N° 01

VISTO: La necesidad de modificar el Pliego de Bases Y Condiciones del llamado a Licitación Por Concurso de Ofertas N° 03/2019 para la **"Provisión de Almuerzo Escolar para Escuelas del Distrito" ID N° 367090** la Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Tomás Romero Pereira emite la presente **ADENDA N° 01** según el siguiente detalle:

DONDE DICE:

SECCIÓN V
MODELO DE CONTRATO N°

6. VIGENCIA DEL CONTRATO
El plazo de vigencia de este Contrato es desde la suscripción del mismo hasta el 21 de diciembre del 2020.

DEBE DECIR:

SECCIÓN V
MODELO DE CONTRATO N°

6. VIGENCIA DEL CONTRATO
El plazo de vigencia de este Contrato es desde la suscripción del mismo hasta el 20 de diciembre del 2019.

DONDE DICE:

E) Cualquier otro documento adicional requerido

1. Presentar al momento de su oferta, el registro industrial, registro de prestadores de servicios., vigente*

2. Constancia de capacitación expedida por la INAN en los siguientes temas: Inocuidad de alimentos. Buenas Prácticas de manufactura norma técnica GMC Res 80/96, Manipulación higiénica de alimentos. Otros sistemas de aseguramiento de la inocuidad y Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos- ETA.

3. Vehículos con habilitación de SENAVE (mínimo 3)

4. Vehículo con Habilitación de SENACSA (mínimo 3)

5. Presentar documentos autenticados de compras de la Agricultura Familiar de los años 2017 y 2018, en virtud de los decretos Nros 4565/2015 Renaf y nro. 3000/ 2016 –Renabe, no menor al monto de G80.000.000.- por cada año, para comprobar experiencia como fiel cumplimiento del decreto 3000/16.

6. Presentar fichas de Educación Nutricional de últimos años (2015 ,2016,2107,2018) de por lo menos 5 (cinco) instituciones (por cada año), a quienes se haya proveído el servicio de almuerzos, cenas y/o catering de comidas frescas. Las mismas deben tener todos los datos precisos de 1 un profesional

MUNICIPALIDAD DE TOMAS ROMERO PEREIRA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Itapúa - Paraguay

Lic. María Laura Dejesús
Encargada de la U.O.C.
Municipalidad T.R.P.

Nutricionista/Tecnólogo alimentos/Ing Alimentos, firmante, sello, matrícula y teléfono, como de la encargada que recepciona dicho servicio en la institución.

7. Presentar Copias simples de Capacitaciones a Cocineras y personal de Gastronomía en los 3 (tres) últimos años (2015, 2016,2017) como mínimo, realizado en el ámbito de Almuerzo Escolar u otras instituciones público -privadas, de los sitios donde haya realizado su experiencia en él, servicio de platos terminados. Estos cursos de capacitación deben estar avalados y certificados por el INAN como ente rector., de al menos 12 doce cocineras por cada certificado involucradas en este tipo de programa por cada año solicitado.

8. Presentar documentaciones que demuestren la Antigüedad de Funcionarios registrados en el IPS de los Oferentes, mínimo de 12 personales inscriptos de promedio de los últimos 6 seis meses

Debe Decir

E) Cualquier otro documento adicional requerido

1. Presentar al momento de su oferta, el registro industrial, registro de prestadores de servicios., vigente

2. Constancia de capacitación expedida por la INAN en los siguientes temas: Inocuidad de alimentos. Buenas Prácticas de manufactura norma técnica GMC Res 80/96, Manipulación higiénica de alimentos. Otros sistemas de aseguramiento de la inocuidad y Prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos- ETA.

3. Vehículos con habilitación de SENAVE (mínimo 3)

4. Vehículo con Habilitación de SENACSA (mínimo 3)

5. Presentar documentos autenticados de compras de la Agricultura Familiar de los años 2017 y 2018, en virtud de los decretos Nros 4565/2015 Renaf y nro. 3000/ 2016 –Renabe, no menor al monto de G80.000.000.- por cada año, para comprobar experiencia como fiel cumplimiento del decreto 3000/16.

6. Presentar fichas de Educación Nutricional de últimos años (2015 ,2016,2107,2018) de por lo menos 5 (cinco) instituciones (por cada año), a quienes se haya proveído el servicio de almuerzos, cenas y/o catering de comidas frescas. Las mismas deben tener todos los datos precisos de 1 un profesional Nutricionista/Tecnólogo alimentos/Ing Alimentos, firmante, sello, matrícula y teléfono, como de la encargada que recepciona dicho servicio en la institución.

7. Presentar Copias simples de Capacitaciones a Cocineras y personal de Gastronomía en los 3 (tres) últimos años (2015, 2016,2017) como mínimo, realizado en el ámbito de Almuerzo Escolar u otras instituciones público -privadas, de los sitios donde haya realizado su experiencia en él, servicio de platos terminados. Estos cursos de capacitación deben estar avalados y certificados por el INAN como ente rector., de al menos 12 doce cocineras por cada certificado involucradas en este tipo de programa por cada año solicitado.

8. Presentar documentaciones que demuestren la Antigüedad de Funcionarios registrados en el IPS de los Oferentes, mínimo de 12 personales inscriptos de promedio de los últimos 6 seis meses

Asi mismo se menciona que se tendrá en cuenta lo dispuesto en la Resolución de la SGN° 578/2018 de la INAN referente al listado de categorías de alimentos establecidos y por consecuente los registros de establecimientos tramitados

MUNICIPALIDAD DE TOMAS ROMERO PEREIRA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Lic. María Laura Dejesús
Encargada de la U.O.C.
Municipalidad T.R.P.

213

desde la vigencia de la mencionada reglamentación y que anteriormente correspondían a las categorías 25 y 26 tendrán asignadas las categorías 16 y 17 "Alimentos preparados envasados refrigerados o congelados" y "Alimentos procesados envasados para su distribución respectivamente".

Los demás puntos del llamado permanecen invariables.

Tomás Romero Pereira, 22 de julio del 2019.

MUNICIPALIDAD DE TOMAS ROMERO PEREIRA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES
Itapúa - Paraguay

Lic. María Laura Dejesús Enciso
Encargada de la UOC