LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS LCO Nº 01/2018
"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS"
ID Nº 343421

ADENDA Nº 04
Modificaciones Parciales

1. En la Sección II, Criterios de Evaluación y Calificación, Punto Nº 6 Requisitos de Calificación Posterior, Inciso b1) Experiencia:
Debe decir y queda reformulada de la siguiente manera:
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.-

- Demostrar la experiencia en la elaboración 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 **80% (ochenta por ciento)** como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos **3 (tres)** años (2015, 2016, 2017).-

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.-

2. En la Sección VII, en el Anexo I, Inciso E) Cualquier Otro Documento Adicional Requerido:
Debe decir y queda reformulada de la siguiente manera:
CAPACIDAD TÉCNICA:

i. Copia autenticada de 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 este requisito.-

ii. Copia autenticada de documentación (cédula verde) que posee y dispone de los medios de transporte propios o tercerizados (en caso de tercerizados presentar contrato con certificación de firmas por Escribanía), en cantidad suficiente 2 (dos) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de las materias primas (ingredientes e insumos) que componen los ingredientes del almuerzo. Los medios de transporte deberán contar con la habilitación de la SENACSA.- Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de las materias primas (ingredientes e insumos) a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de las materias primas (ingredientes e insumos). No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar las materias primas (ingredientes e insumos). 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.-

iii. Copia autenticada de documentación que acredite la tenencia de equipamientos de frío (cámara frigorífica) para la mantención de las materias primas (ingredientes e insumos) perecederos, el equipamiento de frío (cámara frigorífica) deberá contar con una inspección de la Municipalidad de Pilar.-

iv. Declaración jurada de que los mobiliarios, equipos y maquinarias puesta disposición son propiedad de la Firma y que se encuentran con disponibilidad inmediata en caso de ser adjudicada, y que se encuentra en buen estado y en condiciones aceptables para realizar la provisión de los bienes objeto del Contrato.-

v. Autorización para verificar la veracidad de todas las informaciones presentadas en el presente procedimiento de contratación.-

vi. Declaración jurada del listado de personal, que para la presente contratación sean al menos el 20% (veinte por ciento) de la mano de obra a ser empleada, deberán ser personales domiciliados en la Ciudad de Pilar; además si en el listado aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública.-

vii. 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. Dentro de su plantel deberá contar con una Nutricionista con Matrícula Habilitante expedida por el MSPBS y de Cocineras que cuenten con certificado en Inocuidad de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura.-

viii. Curriculum en el que se mencione la calificación y experiencia del personal clave, técnico y de administración, propuesto para desempeñarse a los fines del Contrato.-

ix. Constancia emitida y firmada por los profesionales (Nutricionista, Tecnóloga, etc.) que se encuentran al servicio de la Firma, con número de teléfono actualizado para corroborar lo expuesto en la constancia.-

x. Referencias de otros contratantes que confirmen un desempeño satisfactorio de los profesionales propuestos.-

xi. Constancia de estar al día con el seguro social. Poseer como mínimo 6 (seis) empleados que cuenten con seguro social. No se aceptará constancia de no estar inscripto en el registro patronal del IPS.-

xii. Copia autenticada de inscripción o copias autenticadas de las planillas laborales o de salarios actualizadas presentadas al Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social en el Ejercicio Fiscal 2018.-

xiii. Para la firma del Contrato se deberá presentar copias autenticadas de documentaciones (título de propiedad o contrato de alquiler con certificación de firmas por Escribanía) del local ubicado en el distrito o departamento donde proveerá, con su correspondiente habilitación, expedida por la Municipalidad de Pilar.-

Pilar, 27 de Agosto de 2018.-

MUNICIPALIDAD DE PILAR
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Lic. GERZON LUIS RAMÍREZ V.
Director
Unidad Operativa de Contrataciones