Municipalidad de Ciudad Pdte. Franco

Avda. Gaspar Rodríguez de Francia c/ Van Aaken
Teléf. (061) 550042 - 550068
Dirección electrónica: uoc-munifranco@hotmail.com

"UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES MUNICIPALIDAD DE PDTE FRANCO"

Ciudad Pdte. Franco, 13 de febrero del 2.020.-

ADENDA N° 01/20

Señores Oferentes

Por medio de la presente remitimos la **Adenda N°01/2020** correspondiente al llamado a Licitación Publica Nacional N° 01/2020 **"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, EN LA MODALIDAD DE CATERING"** con **ID 374.080.**

1- Se Adjunta en el Sistema de Informaciones Publica de la DNCP, la Aprobación del MEC actualizada.

2- Se Adjunta en el Sistema de Informaciones Publica de la DNCP, Resolución de la Junta Municipal.

3. Sección II
3.1.- En el Punto 6 Inc. A) CAPACIDAD FINANCIERA
Donde Dice:

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

a) Ejemplo para contribuyentes de IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

1. ***Ratio de Liquidez**: activo corriente / pasivo corriente*

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los tres últimos años, (2016-2017-2018).

2. ***Endeudamiento:** pasivo total / activo total*

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los tres últimos años, (2016-2017-2018).

3. ***Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.*

El promedio en los tres últimos años, (2016-2017-2018), no deberá ser negativo.

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

b) Ejemplo para contribuyentes de IRPC
Deberán cumplir el siguiente parámetro:
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

c) Ejemplo para contribuyentes de IRP (NO APLICA)
Deberán cumplir el siguiente parámetro:
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

d) Ejemplo de contribuyentes de exclusivamente IVA General (NO APLICA)
Deberá cumplir el siguiente parámetro:
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales
Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

MUNICIPALIDAD DE PRESIDENTE FRANCO
Unidad Op. De Contrataciones

Lic. Roque Germán Cáceres
Coordinador de U.O.C

Debe Decir:

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

a) Para contribuyentes de IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

***1. Ratio de Liquidez**: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los tres últimos años, (2016-2017-2018).
***2. Endeudamiento:** pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los tres últimos años, (2016-2017-2018).
***3. Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.*
El promedio en los tres últimos años, (2016-2017-2018), no deberá ser negativo.

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

b) Para contribuyentes de IRPC
Deberán cumplir el siguiente parámetro:
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

c) Para contribuyentes de IRP (NO APLICA)
Deberán cumplir el siguiente parámetro:
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

d) Contribuyentes de exclusivamente IVA General (NO APLICA)
Deberá cumplir el siguiente parámetro:
Eficiencia: (Ingreso/Egreso).
Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales
Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

3.2.- En el Punto 6 Inc. B) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

Donde Dice:

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 comercial, industrial o de servicios, que se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y naturales
- Ser una empresa del rubro (se acreditará con la presentación de la Apertura del RUC y se verificara mediante la página web de la Subsecretaria de Estado de Tributación).
- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos en la modalidad requerida, para colectividades públicas o privados con Contratos que deberán estar acompañado con la facturación de venta y recepciones finales por un monto equivalente al 30% (treinta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación por cada año, (EJERCICIOS 2016, 2017 y 2018), así como también deberá demostrar experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos

Lic. Roque Germán Cáceres
Coordinador de U.O.C.

frescos en la modalidad requerida de como mínimo 400 platos servidos por día por un tiempo no menor a 40 días por cada año mencionado.

- Podrán presentarse la cantidad de Contratos, facturaciones y 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.
- Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión.
- En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia del Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.
- Poseer un/a Nutricionista y/o Tecnólogo en Alimentos con título y matrícula habilitante, para lo cual deberá presentar Curriculum Vitae acompañado con todos los documentos que lo acrediten.
- La empresa deberá contar con todas las habilitaciones y licencias exigidas para su funcionamiento, VIGENTES AL DIA DE LA APERTURA DE SOBRES (Patente Comercial, Registro de Establecimiento expedido por el INAN).
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto al régimen de Seguridad Social, Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 80% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 20%.

b.2. Capacidad Técnica:
El oferente deberá:

- Demostrar mediante Declaración Jurada de contar con el personal de acuerdo a lo establecido en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución a las instituciones educativas que comprenden su cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
- El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.
- El oferente deberá demostrar mediante Declaración Jurada de contar con medios de transporte propios o tercerizados, debidamente habilitados, en cantidad suficiente **TRES TRANSPORTES** 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 y cena, en caso de que el transporte sea tercerizado presentar Contrato de Alquiler del mismo.
- Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. La contratante, podrá 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.

MUNICIPALIDAD DE PRESIDENTE FRANCO
Unidad Op. De Contrataciones

Lic. Roque Germán Cáceres
Coordinador de U.O.C

- El oferente deberá demostrar mediante documentos habilitantes al momento de la Apertura de Sobres (Patente Comercial, Contrato de Locación) que cuenta con Instalación Propia o Tercerizada, especializada en la Elaboración y Distribución de platos o raciones de alimentos frescos, dentro del distrito de la convocante, con Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 16 o 25 expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N) con antigüedad mínima de 5 años, Declaración de Impacto Ambiental expedido por la SEAM.

Debe Decir:
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 comercial, industrial o de servicios, que se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos y naturales
- Ser una empresa del rubro (se acreditará con la presentación de la Apertura del RUC y se verificara mediante la página web de la Subsecretaria de Estado de Tributación).
- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos en la modalidad requerida, para colectividades públicas o privados con Contratos que deberán estar acompañado con la facturación de venta y recepciones finales por un monto equivalente al 30% (treinta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación por cada año, (EJERCICIOS 2016, 2017 y 2018), así como también deberá demostrar experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos en la modalidad requerida de como mínimo 400 platos servidos por día por un tiempo no menor a 40 días por cada año mencionado.
- Podrán presentarse la cantidad de Contratos, facturaciones y 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.
- Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión.
- En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia del Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.
- Poseer un/a Nutricionista y/o Tecnólogo en Alimentos con título y matrícula habilitante, para lo cual deberá presentar Curriculum Vitae acompañado con todos los documentos que lo acrediten.
- La empresa deberá contar con todas las habilitaciones y licencias exigidas para su funcionamiento, VIGENTES AL DIA DE LA APERTURA DE SOBRES (Patente Comercial, Registro de Establecimiento expedido por el INAN).
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto al régimen de Seguridad Social, Experiencia y Capacidad Tecnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir

Lic. Roque Germán Cáceres
Coordinador de U.O.C

con al menos el 80% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 20%.

b.2. Capacidad Técnica:
El oferente deberá:

- Demostrar mediante Declaración Jurada de contar con el personal de acuerdo a lo establecido en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución a las instituciones educativas que comprenden su cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
- El personal de cocina, deberá contar con la capacitación pertinente en buenas prácticas de manufactura.
- El oferente deberá demostrar mediante Declaración Jurada de contar con medios de transporte propios o tercerizados, debidamente habilitados, en cantidad suficiente **TRES TRANSPORTES** 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 y cena, en caso de que el transporte sea tercerizado presentar Contrato de Alquiler del mismo.
- Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. La contratante, podrá 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.

Sin otro particular, hago propicio la oportunidad para saludarlos muy atentamente.

MUNICIPALIDAD DE PRESIDENTE FRANCO
Unidad Op. De Contrataciones

LIC. ROQUE GERMAN CÁCERES
COORDINADOR DE LA UOC