CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 36/2019
"PROVISIÓN DE ALMUERZO PARA LA GUARDERIA AMANECER"
ID. 362.861
ADDENDA Nº 02

La DINAC de conformidad al Art. 22, inc, "b" de la Ley Nº 2051/03 y el Art. 40 del Dto. 21909/03, y en uso de sus atribuciones, emite la siguiente Addenda, quedando redactada la Sección de la siguiente forma

ANEXO B
DATOS DE LA CONTRATACIÒN (DDLC)

18. PARA LA EVALUACIÒN Y COMPARACIÒN DE LAS OFERTAS, LA CONVOCANTE UTILIZARA LOS SIGUIENTES CRITERIOS:

d) Capacidad Técnica:

- Registro de Establecimiento en la categoría 25 "Alimentos listos para el consumo" expedido por el INAN vigente a la fecha de Apertura de Sobres. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.
- El oferente deberá para la firma del Contrato presentar: "Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), vigente" y "Certificado de Buenas Practicas de Manipulación higiénica de alimentos, vigente" ambas otorgada por el INAN.
- 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 (nombre, numero de cedula)
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, como mínimo dos (2) para dar cumplimiento al plazo de entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.
  Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimentos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. Productos de limpieza, insecticidas, aceites de motor, combustible, entre otros), que puedan contaminar los alimentos. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones *in situ* de la infraestructura y personal con que cuenta el Oferente y/o adjudicado para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación *in situ* se deberá labrar acta circunstanciado de lo actuado.-

e) Experiencia:

- Se solicita que la empresa participante cuente con experiencia de al menos 3 años (2016, 2017-2018) en la **provisión de servicios gastronómicos y/o alimentos para almuerzo**, la misma podrá ser demostrada a través de copias de facturas y/o contratos con entidades públicas y/o privadas. El promedio de la suma de los tres últimos años de facturación y/o los contratos de instituciones públicas y/o privadas deberán ser de por lo menos el 50% del monto máximo de la contratación.
- En caso de consorcio, el líder deberá cumplir al menos el 50% de este requisito, pudiendo los demás miembros del consorcio conjuntamente el porcentaje restante.

ANEXO E
DOCUMENTOS DE LA OFERTA
V. Otros documentos

- Registro de Establecimiento en la categoría 25 "Alimentos listos para el consumo" expedido por el INAN vigente a la fecha de Apertura de Sobres. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.
- El oferente deberá para la firma del Contrato presentar: "Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), vigente" y "Certificado de Buenas Practicas de Manipulación higiénica de alimentos, vigente" ambas otorgada por el INAN.
- 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 (nombre, numero de cedula)

Abg. Marcelo Ovelar
Coordinador - UOC
DINAC

- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, como mínimo dos (2) para dar cumplimiento al plazo de entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.
  Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimentos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. Productos de limpieza, insecticidas, aceites de motor, combustible, entre otros), que puedan contaminar los alimentos. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones *in situ* de la infraestructura y personal con que cuenta el Oferente y/o adjudicado para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación *in situ* se deberá labrar acta circunstanciado de lo actuado.-
- Se solicita que la empresa participante cuente con experiencia de al menos 3 años (2016, 2017-2018) en la **provisión de servicios gastronómicos y/o alimentos para almuerzo**, la misma podrá ser demostrada a través de copias de facturas y/o contratos con entidades públicas y/o privadas. El promedio de la suma de los tres últimos años de facturación y/o los contratos de instituciones públicas y/o privadas deberán ser de por lo menos el 50% del monto máximo de la contratación
- Certificado de Origen Nacional emitido por el Ministerio de Industria y Comercio.

Se remite la presente Addenda, que consta de (02) hojas, que formará parte del Pliego de Bases y Condiciones

Abg. Marcelo Ovelar
Coordinador - UOC
DINAC