Municipalidad de Fernando de la Mora

La Ciudad del Nuevo Milenio

ADENDA Nº1

Señores
Oferentes
Presente

Por la presente Adenda se modifica los siguientes puntos del llamado LPN° 01/2015 **ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE FERNANDO DE LA MORA** con IDN° 290334

DONDE DICE:

1. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de las IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) Capacidad financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2012-2013-2014)

b. *Ratio de Endeudamiento: pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2012-2013-2014)

c. *Ratio de Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital*
En los últimos 3 años cerrados (2012-2013-2014), el ratio de rentabilidad no deberá ser negativo en ninguno de los años citados.

Obs.: *Para aquellas empresas que no cuenten con los balances de los tres últimos años, el Comité tomará como promedio los años que presente el oferente.*

d. El oferente deberá presentar un Certificado de Cuenta Corriente Bancaria con el que opera en un banco de plaza de la República del Paraguay. (Original vigente),

(b) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

- Contratos suscriptos en el rubro de Provisión de Alimentos para personas de los 2 (dos) últimos años. Para el efecto, deberán presentarse Copias autenticadas por Escribanía Pública de contratos (mínimo 6) y sus respectivas facturas legales de provisión de servicios mencionados, con entidades publicas y/o privadas; éstos documentos deberán estar comprendidos dentro de los dos últimos años en una proporción no menor al 50% del monto total licitado.
- Registro de Establecimiento Vigente categoria N° 25 expedido por la INAN de la planta elaboradora del Oferente. (Copia Autenticada)
- El oferente deberá presentar por lo menos 6 (seis) Constancias o Certificados de Cumplimiento en tiempo y forma con las Entidades Públicas con la cual se trabajó en el periodo de los últimos dos años. (Original o copia autenticada).
- 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 6 (seis) clientes relacionados en el presente llamado.
- Patente Comercial Municipal vigente (Año 2015) del Oferente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente.(Copia Autenticada)
- **No haber estado inhabilitado durante los ultimos tres ejercicios cerrados**.

DEBE DECIR:

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de las IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(b) Capacidad financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2012-2013-2014)

b. *Ratio de Endeudamiento: pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2012-2013-2014)

c. *Ratio de Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital*
En los últimos 3 años cerrados (2012-2013-2014), el ratio de rentabilidad no deberá ser negativo en ninguno de los años citados.

(c) Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

- Contratos suscriptos en el rubro de Provisión de Alimentos para personas de los 2 (dos) últimos años (**2013-2014**). Para el efecto, deberán presentarse Copias autenticadas por Escribanía Pública de contratos (mínimo 6) y sus respectivas facturas legales de provisión de servicios mencionados, con entidades publicas y/o privadas; éstos documentos deberán estar comprendidos dentro de los dos últimos años **(2013-2014)** en una proporción no menor al 50% del monto total licitado.
- Registro de Establecimiento Vigente categoria N° 25 expedido por la INAN de la planta elaboradora del Oferente. (Copia Autenticada)
- El oferente deberá presentar por lo menos 6 (seis) Constancias o Certificados de Cumplimiento en tiempo y forma con las Entidades Públicas y/o Privadas con la cual se trabajó en el periodo de los últimos dos años. (Original o copia autenticada).
- Patente Comercial Municipal vigente (Año 2015) del Oferente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente.(Copia Autenticada)

DONDE DICE

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

- Certificado de Origen Producto y Empleo Nacional Vigente expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio para todos los platos de alimentos que componen el Menu solicitado en este PBC.
- Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura, emitido por el INAN. (Copia Autenticada)
- Certificado de inscripción en el REPSE expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio. (Vigente).
- Registro Industrial vigente otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio.
- Flujograma de Proceso de elaboración de alimentos de los platos que componen el menú solicitado en el PBC, firmado por el profesional Tecnólogo en Alimentos. (Copia autenticada por Escribanía).
- *Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION TECNICA: 1 (UN) PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimento que* se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradora 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.
- *Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 1 (UN) PROFESONAL NUTRICIONISTA POR CADA **40** ESCUELAS BENEFICIARIAS.*
- La empresa debera contar como minimo (2) dos empleados incriptos en IPS y debera ser demostrado a traves de la planilla de pago actualizada.
- Para elaboradores: Declaración Jurada de poseer la capacidad de

producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo y forma solicitado.

- 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. Cada integrante del Consorcio deberá tener el Registro de Establecimiento categoría 25 vigente expedido por la INAN.
-

DEBE DECIR

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

- Certificado de Origen Producto y Empleo Nacional Vigente expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio para todos los platos de alimentos que componen el Menu solicitado en este PBC.
- Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura, emitido por el INAN. (Copia Autenticada)
- Certificado de inscripción en el REPSE expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio. (Vigente).
- Registro Industrial vigente otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio.
- Flujograma de Proceso de elaboración de alimentos de los platos que componen el menú solicitado en el PBC, firmado por el profesional Tecnólogo en Alimentos. (Copia autenticada por Escribanía).
- *Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION TECNICA: 1 (UN) PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimento que* se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradora 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.
- *Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 1 (UN) PROFESONAL NUTRICIONISTA POR LAS 18 ESCUELAS BENEFICIARIAS.*
- La empresa debera contar como minimo (2) dos empleados incriptos en IPS y debera ser demostrado a traves de la planilla de pago actualizada.

- Para elaboradores: Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo y forma solicitado.
- 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. Cada integrante del Consorcio deberá tener el Registro de Establecimiento categoría 25 vigente expedido por la INAN.

DONDE DICE

(c) Margen de Preferencia para productos nacionales

Ley 5386 /15 Art. 165 que dice "los alimentos a ser adquiridos para la distribución a niños y niñas en edad escolar en las instituciones públicas y privadas, subvencionadas en el marco de los programas, sub programas o proyectos de alimentación escolar, deben ser de origen nacional certificados por las autoridades competentes".

Decreto Nº 6225/11 Art. 2º inc. d) En las contrataciones de servicios que realice las Municipalidades y Gobiernos Departamentales, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la Contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera suma que no podrá exceder del 10% del precio. Si en dicha comparación adicional, la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante resultare ser la más baja se la eleccionará para la adjudicación; caso contrario, se seleccionará la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la Contratante.

En caso de que los oferentes hayan presentado los Certificados de Origen Nacional por cada uno de los platos de los alimentos que componen el Menu solicitado en este PBC para Proyectos de Almuerzo Escolar y las que se realicen en el marco de la Ley No 5210/14 "DE ALIMENTACION ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO", se aplicará el margen de preferencia según lo establecido en la Ley 4558/11 en su Art. 2 que dice "dispóngase que en las contrataciones que realice el Estado Paraguayo por vía de procesos de carácter nacional, se establezca un margen de preferencia del 20% a favor de los productos y servicios de origen nacional y en su Inciso a) los producto del reino mineral, animal y vegetal, extraidos, cosechados, recolectados, o nacidos en el Paraguay, asi mismo, como los bienes producidos a partir de esas materiasl primas. Ademas el Decreto 9649/12 que reglamenta la Ley 4558/11, establece en su Art. 2: Autorizase al Ministerio de Industria y Comercio a conformar un equipo técnico multidisciplinario de acuerdo a su estructura organica, el cual tendrá a su cargo el análisis previo para la determinación de la condición de producto/s y servicio/s de origen nación, asi como a implementar un Sistema de Gestion Electronica para la emisión del Certificado de Origen Nacional, conforme a las reglamentación emitidas por la citada Cartera de Estado.

DEBE DECIR

(b) Margen de Preferencia territorial

Ley 5386 /15 Art. 165 que dice "los alimentos a ser adquiridos para la distribución a niños y niñas en edad escolar en las instituciones públicas y privadas, subvencionadas en el marco de los programas, sub programas o proyectos de alimentación escolar, deben ser de origen nacional certificados por las autoridades competentes".

Decreto Nº 6225/11 Art. 2º inc. d) En las contrataciones de servicios que realice las Municipalidades y Gobiernos Departamentales, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la Contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera suma que no podrá exceder del 10% del precio. Si en dicha comparación adicional, la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante resultare ser la más baja se la eleccionará para la adjudicación; caso contrario, se seleccionará la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la Contratante.

DONDE DICE

1- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO:
Contratación de una empresa especializada en la prestación de servicios de elaboración, preparación y distribución de alimentos frescos naturales elaborados en condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, dirigido a alumnos regularmente matriculados de las Instituciones Escolares. El servicio, debe comprender lo siguiente:

* Suministro de mano de obra entrenada para la ejecución de todas las actividades de recepción, higiénización, pre elaboración, elaboración y distribución de alimentos, así como la higienización de los equipamientos, utensilios.

* Suministro de insumos, utensilios, equipamientos para la correcta elaboración y distribución del Almuerzo Escolar.
* Pago de Salarios a las diferentes cocineras en proporcion al Salario Minimo proporcional a las horas trabajadas. (Sugerido 4 horas).

DEBE DECIR

2- *ESPECIFICACIONES TÉCNICAS*

OBJETO:
Contratación de una empresa especializada en la prestación de servicios de elaboración, preparación y distribución de alimentos frescos naturales elaborados en condiciones higiénicas sanitarias adecuadas, dirigido a alumnos regularmente matriculados de las Instituciones Escolares. El servicio, debe comprender lo siguiente:

* Suministro de mano de obra entrenada para la ejecución de todas las actividades de recepción, higienización, pre elaboración, elaboración y distribución de alimentos, así como la higienización de los equipamientos, utensilios.

* Suministro de insumos, utensilios, equipamientos para la correcta elaboración y distribución del Almuerzo Escolar.

DONDE DICE

Sección VII. Anexos

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

	Cumple	No cumple
A) Formulario de Oferta * *[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]*		
B) Garantía de Mantenimiento de Oferta*		

C) Documentos legales Oferentes Individuales. Personas Físicas.			
1.	Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*		
2.	Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
3.	En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*		
4.	Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *		
5.	Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
6.	Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.		
7.	Autorización del fabricante conforme al formulario incluido en la Sección VI para importadores y distribuidores de los bienes ofrecidos. NO SE APLICA		

8. Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.		
9. Certificado de Origen Producto y Empleo Nacional Vigente expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio para todos los platos de alimentos que componen el Menu solicitado en este PBC.		
10. Registro de Establecimiento Vigente categoria N° 25 expedido por la INAN de la planta elaboradora del Oferente. (Copia Autenticada)		
11. Contratos suscriptos en el rubro de Provisión de Alimentos para personas de los 2 (dos) últimos años. Para el efecto, deberán presentarse Copias autenticadas por Escribanía Pública de contratos (mínimo 6) y sus respectivas facturas legales de provisión de servicios mencionados, con entidades publicas y/o privadas; éstos documentos deberán estar comprendidos dentro de los dos últimos años en una proporción no menor al 50% del monto total licitado.		
12. Patente Comercial Municipal vigente (Año 2015) del Oferente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente.		
13. Flujograma de Proceso de elaboración de alimentos de los platos que componen el menú solicitado en el PBC, firmado por el profesional Tecnólogo en Alimentos. (Copia autenticada por Escribanía).		
14. No haber estado inhabilitado durante los ultimos tres ejercicios cerrados.		
15. Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura, emitido por el INAN. (Copia Autenticada)		
6. Certificado de inscripción en el REPSE expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio. (Vigente).		
7. Registro Industrial vigente otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio.		
8. *Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION TECNICA: 1 (UN) PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimento que* se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradora 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.		
9. Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 1 (UN) PROFESONAL NUTRICIONISTA POR CADA 40 ESCUELAS BENEFICIARIAS.		
10. La empresa debera contar como minimo (2) dos empleados incriptos en IPS y debera ser demostrado a traves de la planilla de pago actualizada.		

DEBE DECIR

Sección VII. Anexos

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

	Cumple	No cumple
A) **Formulario de Oferta** * *[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]*		
B) **Garantía de Mantenimiento de Oferta***		

C) **Documentos legales** Oferentes Individuales. Personas Físicas.		
17. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*		
18. Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
19. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*		
20. Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *		
21. Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
22. Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.		
23. Autorización del fabricante conforme al formulario incluido en la Sección VI para importadores y distribuidores de los bienes ofrecidos. NO SE APLICA		
24. Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.		

25. Certificado de Origen Producto y Empleo Nacional Vigente expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio para todos los platos de alimentos que componen el Menu solicitado en este PBC.		
26. Registro de Establecimiento Vigente categoria N° 25 expedido por la INAN de la planta elaboradora del Oferente. (Copia Autenticada)		
27. Contratos suscriptos en el rubro de Provisión de Alimentos para personas de los 2 (dos) últimos años. Para el efecto, deberán presentarse Copias autenticadas por Escribanía Pública de contratos (mínimo 6) y sus respectivas facturas legales de provisión de servicios mencionados, con entidades publicas y/o privadas; éstos documentos deberán estar comprendidos dentro de los dos últimos años en una proporción no menor al 50% del monto total licitado.		
28. Patente Comercial Municipal vigente (Año 2015) del Oferente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente.		
29. Flujograma de Proceso de elaboración de alimentos de los platos que componen el menú solicitado en el PBC, firmado por el profesional Tecnólogo en Alimentos. (Copia autenticada por Escribanía).		
30. No haber estado inhabilitado durante los ultimos tres ejercicios cerrados.	NO APLICA	NO APLICA
31. Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura, emitido por el INAN. (Copia Autenticada)		
32. 11. Certificado de inscripción en el REPSE expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio. (Vigente).		
12. Registro Industrial vigente otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio.		
13. *Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION TECNICA: 1 (UN) PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimento que* se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradora 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.		
14. Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 1 (UN) PROFESONAL NUTRICIONISTA POR CADA 40 ESCUELAS BENEFICIARIAS.		
15. La empresa debera contar como minimo (2) dos empleados incriptos en IPS y debera ser demostrado a traves de la planilla de pago actualizada.		

TODOS LOS DEMAS PUNTOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES QUEDAN INALTERABLES

Atentamente.

.....

SR. JOSE BARCENILLA

DIRECTOR DE LA U.O.C.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.