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 02
Modificaciones Parciales

1. En la Sección II, en Criterios de Evaluación y Calificación, en Requisitos de Calificación Posterior, Inciso a) Capacidad Financiera:
Debe decir:

Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2015, 2016 y 2017).-

Endeudamiento: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los en los 3 (tres) últimos años (2015, 2016 y 2017).-

Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.-
El promedio en los últimos en los 3 (tres) últimos años (2015, 2016 y 2017), no deberá ser negativo.-

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

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

i. Copia autenticada de la Constancia de Habilitación – "**Distribuidor de ingredientes para almuerzo escolar" en la categoría 26,** otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN **y deberá permanecer vigente** durante la vigencia del contrato, del local ubicado en el distrito o departamento donde proveerá.-
ii. 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.-
iii. Copias autenticadas de documentaciones que demuestren la tenencia de un local totalmente cerrado. El mencionado local no deberá estar situado en un radio no mayor a 50 Km de las Instituciones Educativas beneficiadas. Además el oferente deberá presentar la constancia de inspección y habilitación expedida por la Dirección de Planificación y Obras, por la Dirección de Salubridad, Higiene y Medio Ambiente

de la Municipalidad de Pilar; además de la constancia de inspección general realizada por el cuerpo de bomberos en materia de seguridad.-

iv. 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.-

v. 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.-

vi. 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.-

vii. Copia autenticada del cuadro de revalúo fijo de los mobiliario, equipos y maquinarias.-

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

ix. 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.-

x. 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.-

xi. 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.-

xii. 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.-

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

xiv. 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.-

xv. 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.-

Pilar, 8 de Agosto de 2018.-

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

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