MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

LICITACION PUBLICA NACIONAL Nº 02/2016 – PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2016 - ID Nº 314866

CAPIATA, 03 DE AGOSTO DE 2016.-

ADENDA Nº 04/2016

El Director de la Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) de la Municipalidad de Capiatá se dirige a Uds. en ocasión de comunicar la ADENDA Nº 04/2016 al Pliego de Bases y Condiciones de la L.P.N. Nº 02/2016 – PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR AÑO 2016 – ID Nº 314866.

DONDE DICE:

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

b.2. Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento (RE) , otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo" con una antigüedad mínima de veinticuatro meses. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
- 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, según lo establecido en la Resolución N° 15866 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1 (uno) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras 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". Dirección de control y monitoreo: 2 (dos) profesionales nutricionistas para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con trece funcionarios

inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los tres últimos meses.

- El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 2 (dos) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 2 (dos) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, 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.
  Los vehículos deben contar con furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente consustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.

- 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.

- El Oferente deberá contar con un Laboratorio externo de Control de Calidad con contrato vigente para el análisis de los alimentos proveídos y su certificación periódica.

DEBE DECIR:

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

b.2. Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento (RE) , otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo" con una antigüedad mínima de veinticuatro meses. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
- 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, según lo establecido en la Resolución N° 15866 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1 (uno) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras

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". Dirección de control y monitoreo: 2 (dos) profesionales nutricionistas para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá estar al día con el seguro social y presentar la planilla de pago de los tres últimos meses en el momento de la apertura.

- El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 2 (dos) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 2 (dos) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, 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.

  Los vehículos deben contar con furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente consustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento.

- 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.

- El Oferente deberá contar con un Laboratorio externo de Control de Calidad con contrato vigente para el análisis de los alimentos proveídos y su certificación periódica.

- Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento –BPA: **NO APLICA**

MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ · Unidad Operativa de Contrataciones

C.P. JULIO CESAR BAREIRO
DIRECTOR DE LA UOC