LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL N° 01/2019 PARA LA "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS EN LAS ESCUELAS PLURIANUAL 2019 2020", CONVOCADA POR LA MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ – ID N° 361.755

Capiatá, 02 de julio de 2019

ADENDA N° 05/2019

La Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) de la Municipalidad de Capiatá se dirige a Uds., en ocasión de comunicar la Adenda N°05/2019 del llamado de referencia en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución DNCP N° 1614/2019, que formará parte integral de los documentos del llamado, conforme puede apreciarse más abajo:

DONDE DICE:

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

A. Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente como mínimo 3 (tres) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) 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 ingredientes para el almuerzo.
C. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, El Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura y Almacenamiento, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
D. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y en Prevención de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos - ETA otorgada por el INAN,
E. 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 Nº 9460/2018 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1(un) profesional director técnico 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, inscriptos en el repse 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" y con patente profesional al día. Dirección de control y monitoreo: 3(tres) profesionales nutricionistas inscriptos en el Repse y con patente profesional al día, para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con quince funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.

MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ · Unidad Operativa de Contrataciones

F. Deberá demostrar que dispone de profesionales del área de Trabajo Social con Repse y con patente profesional al día, demostrado con contrato y las documentaciones pertinentes conforme a los lineamientos establecidos por el MEC.
G. El Oferente deberá contar con la certificación de calidad ISO 9001:2015 u otras certificaciones de calidad similares vigentes a la fecha de apertura, que demuestre aptitudes para la elaboración, almacenaje y distribución de alimentos.
H. Patente Comercial Municipal rubro alimentos, vigente del oferente. (Copia Autenticada)
I. 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.

DEBE DECIR:

b.2. CAPACIDAD TÉCNICA:
El oferente deberá presentar:

Para empresas que se presenten para ejecutar el servicio de elaboración del almuerzo escolar en las instituciones educativas, proveyendo los ingredientes, los equipamientos y enseres básicos mínimos, así como el personal requerido para las actividades relacionadas a las mismas:

A. Declaración Jurada de que proveerá los equipamientos, enseres, utensilios e ingredientes para la correcta elaboración de los alimentos, así como los necesarios para la distribución a los estudiantes.
B. Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente como mínimo 3 (tres) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 3 (tres) 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 ingredientes para el almuerzo.
C. El oferente deberá presentar el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento y Manufactura, otorgada por el INAN para la firma del Contrato. Conforme a la Resolución S.G. 128/2015 "POR EL CUAL SE ESTABLECEN REQUISITOS Y CONDICIONES GENERALES PARA LA PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR". En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.
D. El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y en Prevención de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos - ETA otorgada por el INAN,
E. 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 Nº 9460/2018 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1(un) profesional director técnico 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, inscriptos en el repse 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

MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ · Unidad Operativa de Contrataciones

dirección técnica de los establecimientos de productos alimenticios y aditivos alimentarios para consumo humano" y con patente profesional al día. Dirección de control y monitoreo: 3(tres) profesionales nutricionistas inscriptos en el Repse y con patente profesional al día, para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con quince funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.

F. Deberá demostrar que dispone de profesionales del área de Trabajo Social con Repse y con patente profesional al día, demostrado con contrato y las documentaciones pertinentes conforme a los lineamientos establecidos por el MEC.
G. El Oferente deberá contar con la certificación de calidad ISO 9001:2015 u otras certificaciones de calidad similares vigentes a la fecha de apertura, que demuestre aptitudes para la elaboración y/o almacenaje y/o distribución de alimentos. Se podrán presentar certificaciones en cualquiera de los tres procesos citados.
H. Patente Comercial Municipal rubro alimentos, vigente del oferente. (Copia Autenticada)
I. 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.

DONDE DICE:

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

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 principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y/o distribución de alimentos para personas. Poseer experiencia mínima de cinco años en el rubro a ser cotejado con la inscripción en la SET.

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 10 (diez) clientes relacionados al objeto del presente llamado tanto del sector privado y/o público.

Patente Comercial Municipal vigente del oferente. (Copia Autenticada)

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con contratos, facturaciones de venta y/o recepciones finales equivalente al 50% (cincuenta por ciento) cada año, como mínimo del monto máximo estimado por la Convocante en la presente licitación, de los últimos años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018. Probado desde la fecha de habilitación del Registro de Establecimiento en la categoría de alimentos listos para el consumo expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.

Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o 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.

Para consorcios: El socio líder deberá cumplir con el 70 % del requisito exigido y los restantes con el 30%.

MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ · Unidad Operativa de Contrataciones

DEBE DECIR:

(b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

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 principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y/o distribución de alimentos para personas. Poseer experiencia mínima de cinco años en el rubro a ser cotejado con la inscripción en la SET.

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 10 (diez) clientes relacionados al objeto del presente llamado tanto del sector privado y/o público.

Patente Comercial Municipal vigente del oferente. (Copia Autenticada)

Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con contratos, facturaciones de venta y recepciones finales equivalentes al 50% (cincuenta por ciento) en PROMEDIO como mínimo del monto máximo estimado por la Convocante en la presente licitación de los últimos años 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018. Se probará esta experiencia y antigüedad desde la fecha de habilitación del Registro de Establecimiento en la categoría de alimentos listos para el consumo expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición.

Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o 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.

Para consorcios: El socio líder deberá cumplir con el 70 % del requisito exigido y los restantes con el 30%.

Se modifica la fecha de entrega y apertura de Ofertas en el SICP, remitirse al mismo para visualizarlas.

MUNICIPALIDAD DE CAPIATÁ · Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Juana Mary Acuña Quiroz
Directora de la UOC