

SUBASTA A LA BAJA PRESENCIAL NACIONAL NA 1846-16

REGISTRO DE PRECIOS PARA LA FUTURA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE PREPARACIÓN Y PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA ATENDER EVENTOS REALIZADOS POR EL GT SALUD DE LA ITAIPU - MARGEN DERECHA.

ADITIVO 2

I) De conformidad a lo dispuesto en el sub-ítem 1.4.2 del Pliego de Bases y Condiciones (PBC) de la Subasta a la Baja Presencial Nacional NA 1846-16 y conforme al Artículo 159 de la Ley 836/80 “Código Sanitario” y al Artículo 2° del Decreto 16.611, que faculta al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través de sus organismos técnicos y según sus respectivas áreas de competencia, a establecer las condiciones y requisitos para la Habilitación y otorgamiento de Registro a establecimientos de alimentos, bebidas y aditivos destinados al consumo humano, la ITAIPU incluye requisito para los ítems 1.3 y 2.4 de la Habilitación Técnica - Anexo I del PBC:

DE:

- a) Certificado de habilitación otorgado por la autoridad municipal de la Sección de Salubridad e Higiene, en materia de producción de alimentos en el local de elaboración de los mismos, vigente a la fecha de la entrega de la oferta comercial;
- b) Certificado o constancia de desempeño anterior, emitida por persona física o jurídica, pública o privada, para la cual el oferente ejecutó servicios de preparación, provisión y distribución de desayuno, o coffee break, o almuerzo y/o cena, por un plazo mínimo de 6 (seis) meses ininterrumpidos. Deberán adjuntar copias de facturas respectivas.

Cada constancia o certificado de desempeño anterior deberá contener los siguientes datos:

- Local y fecha de emisión del documento;
- Datos del emisor de la(s) constancia(s) o certificado(s):
- Razón Social;
- RUC;
- Dirección del local de ejecución de los servicios;
- Nombre(s) y Apellido(s), del responsable de la firma del documento.

- c) Declaración Jurada de que dispone de una Cocina industrial para la preparación de alimentos con los más altos estándares de calidad, higiene e infraestructura acorde al objeto a ser contratado, así como de profesionales capacitados en culinaria.

PARA:

- a) Certificado de habilitación otorgado por la autoridad municipal de la Sección de Salubridad e Higiene, en materia de producción de alimentos en el local de elaboración de los mismos, vigente a la fecha de la entrega de la oferta comercial;
- b) Certificado o constancia de desempeño anterior, emitida por persona física o jurídica, pública o privada, para la cual el oferente ejecutó servicios de preparación, provisión y distribución de desayuno, o coffee break, o almuerzo y/o cena, por un plazo mínimo de 6 (seis) meses ininterrumpidos. Deberán adjuntar copias de facturas respectivas.

Cada constancia o certificado de desempeño anterior deberá contener los siguientes datos:

- Local y fecha de emisión del documento;
- Datos del emisor de la(s) constancia(s) o certificado(s):
- Razón Social;
- RUC;
- Dirección del local de ejecución de los servicios;
- Nombre(s) y Apellido(s), del responsable de la firma del documento.

- c) Declaración Jurada de que dispone de una Cocina industrial para la preparación de alimentos con los más altos estándares de calidad, higiene e infraestructura acorde al objeto a ser contratado, así como de profesionales capacitados en culinaria.
- d) Registro de Establecimiento emitido por el INAN - Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, vigente a la fecha de la entrega de la oferta comercial.

II) Permanecen inalteradas las demás condiciones contenidas en el Pliego de Bases y Condiciones de la Subasta a la Baja Presencial Nacional NA 1846-16.

Emitido por: División de Apoyo Técnico.
Fecha: 11 de noviembre de 2016.