MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY

"En Ñemby el progreso no se detiene"

Ñemby, 23 de Octubre de 2020.

ADENDA Nº 05/ 2020

Ref.: CONTRATACION POR VIA DE LA EXCEPCION 04/2020 ADQUISICION DE KITS DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS PARA FAMILIAS DE ESCASOS RECURSOS DEL MUNICIPIO DE ÑEMBY

De nuestra mayor consideración:

Para los posibles Oferentes comunicamos que la fecha Tope de consultas y la fecha de apertura y entrega de sobres quedan modificados en el sistema de la DNCP como así también algunos Anexos y Secciones del Pliego de Bases y Condiciones queda redactada de la siguiente manera.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACION

7. Capacidad Técnica

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

1. Requisitos documentales para evaluar el presente criterio:

a) Detalle de las Especificaciones técnicas, en el cual se incluyan las descripciones y demás requisitos exigidos en el apartado "Especificaciones Técnicas y Suministros Requeridos".
b) Garantía de Calidad de los productos ofertados , emitida por el Oferente mediante una nota en carácter de declaración
c) Tener por lo menos 12 empleados inscripto en el IPS.
d) Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o terciarizados en cantidad suficiente.
e) Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, expedidos por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización. No se aceptarán documentos en trámite.
f) El oferente deberá contar con el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente.
g) Declaración Jurada donde manifiesta que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que los mismos serán entregados de conformidad al Cronograma de Entregas.
h) Certificado de Origen Nacional de la leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Para leche líquida deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos: a) Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.) No se aceptarán constancias de documentos en trámite. 18. Autorización del fabricante, representante o

distribuidor de los productos en cuyas especificaciones técnicas se solicita este documento.
m) Constancia de presentación de la "Declaración Jurada de bienes, rentas, activos y pasivos" ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y SUMINISTROS REQUERIDOS

a) Especificaciones Técnicas

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>Nombre de los Bienes</th><th>ESPECIFICACIONES TECNICAS Y NORMAS</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ARROZ</td><td>Características: Granos sueltos de calidad y color según corresponde, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados, Con la denominación del arroz se entiende al grano entero de ORYZA SATIVA L. que se presenta sin pericarpio ni aleurona, y que se abrillanta por fricción con aceite, glucosa y/o talco,
Rotulado: la denominación del producto deberá ser: ARROZ LARGO TIPO 2, con un mínimo de 4g de proteína deberá contar con RE y RSPA vigente.
Envase: El tipo de envase debe ser envase de Polietileno de 30 micrones.
Presentación: 1Kg.
Teniendo en cuenta un aumento de +- 10 mg de variación en los componentes nutricionales.
Valor nutricional en porción de 50 gramos:</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>FIDEO</td><td>Características: Elaborado a base de harina enriquecida con hierro y vitaminas, agua y aditivos permitidos por el Reglamento MERCOSUR/GMC/RES. Nº 09/07 Reglamento Técnico Mercosur sobre "Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: cereales y productos de/o a base de cereales". El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, deberá tener un buen sabor y aroma después de la cocción.

Rotulado: la denominación del producto deberá ser: Fideo, deberá contar con RE y RSPA vigente, y deberá cumplir con la Resolución Mercosur 26/03; 46/07 y 47/03 que corresponden al etiquetado de los productos envasados.

Presentación: 2 kilos
Teniendo en cuenta un aumento de +- 10 mg de variación en los componentes nutricionales.
Valor nutricional por porción de 80 gramos:
<table>
<tr><th>INFORMACION NUTRICIONAL DE FIDEO</th><th>Por Porcion 80g (1 plato)</th><th>%VD</th></tr>
<tr><td>Valor energético</td><td>289kcal=12130KJ</td><td>14</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>62g</td><td>21</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>10 g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasas totales</td><td>0,16g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas</td><td>0 g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasas trans</td><td>0 g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,04g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>15mg</td><td>1</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
</table>

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ARROZ LARGO FINO TIPO 2	POR PORCIÓN 50G	%VD
Valor energético	177 Kcal=741 kJ	9
Carbohidratos	39 g	13
Proteínas	3,6 g	5
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	0
Fibra alimentaria	0,9 g	4
Sodio	0 mg	0

3 AZÚCAR BLANCA

Características: Azúcar Blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada, con una polarización no menor de 99.5º.
El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
Rotulado: la denominación del producto deberá ser: Azúcar Blanco, deberá contar con RE y RSPA vigente
Envase: El Tipo de envase deberá ser de Polietileno.
Presentación: Paquetes de 2 y 1Kg
Valor nutricional por porción de 5 gramos:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE AZÚCAR	POR PORCIÓN 5G	%VD
Valor Energético	20 Kcal / 85 KJ	1
Carbohidratos	4.9g	2
Proteínas	0	0
Grasas totales	0	0
Grasas saturadas	0	0
Grasas trans	0	**
Fibra alimentaria	0	0
Sodio	0	0

4 Harina de Trigo

Características: La harina de trigo enriquecida con hierro y Vitaminas del tipo "tres ceros" (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo el cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.
Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópica. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.
Rotulado: la denominación del producto deberá ser: Harina de Trigo Enriquecida con Hierro y Vitamina Tipo 000, deberá contar con RE y RSPA vigente, y deberá cumplir con la Resolución Mercosur 26/03; 46/07 y 47/03 que corresponden al etiquetado de los productos envasados.
Envase: El Tipo de envase deberá ser papel Kraft
Presentación: Paquetes de 1Kg,

Teniendo en cuenta un aumento de +- 10 mg de variación en los componentes nutricionales.

Valor nutricional por porción de 50 gramos:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL HARINA DE TRIGO	PORCIÓN: 50G	%VD
Valor energético	160 Kcal=672kJ	8
Carbohidratos	34 g	11
Proteínas	4,3g	6
Grasas totales	0.5 g	1
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	0
Fibra alimentaria	0.8g	3
Sodio	380mg	16

MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY
"En Ñemby el progreso no se detiene"

<table>
<tr>
<td>5</td>
<td>Leche UAT Entera</td>
<td>Características: Se denomina Leche UAT (Ultra Alta Temperatura ó Ultra High Temperture - UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130º C y 150º C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32º C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

Teniendo en cuenta un aumento de +- 10 mg de variación en los componentes nutricionales.
Se deberá presentar Certificado de habilitación de SENACSA del elaborador, Certificado de Origen de SENACSA del producto.
Envase: El Tipo de envase deberá ser tetra pack.
Presentación: Envase Individual de 1 litros
Valor nutricional por porción de 200 ml:
<table>
<tr><th>LECHE UAT ENTERA</th><th></th><th>%VD</th></tr>
<tr><td>Valor energético</td><td>116 kcal = 490kJ</td><td>6</td></tr>
<tr><td>carbohidratos</td><td>9,2g</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>6,4g</td><td>8</td></tr>
<tr><td>grasas totales</td><td>6 g</td><td>11</td></tr>
<tr><td>grasas saturadas</td><td>3,2g</td><td>15</td></tr>
<tr><td>grasas Trans</td><td>0 g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>fibra alimentaria</td><td>0 g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>230 mg</td><td>23</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE SOJA</td>
<td>Características: Aceite vegetal comestible de soja apta para el consumo humano, sin olor, ni sabor desagradable, sin contenido de colesterol, envasado en fábrica con la marca registrada en el envase.

Presentación: Envase Individual de 900 ml .

Valor nutricional por porción de 13 mL/69:
<table>
<tr><th>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th><th>POR PORCIÓN: 13 ML</th><th>%VD</th></tr>
<tr><td>Valor Energético</td><td>108 Kcal=444 kJ</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Grasas Totales</td><td>12g</td><td>22</td></tr>
<tr><td>Grasas Saturadas</td><td>2,0g</td><td>9</td></tr>
<tr><td>Grasas trans</td><td>0</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasas monoinsaturadas</td><td>3,1g</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasas poliinsaturadas</td><td>6,8g</td><td>**</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>0 mg</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Vitamina E</td><td>1,1 mg</td><td>11</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>YERBA</td>
<td>Será proveído en bolsa de 1 kilo. Yerba Mate, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturados, con buen aroma para la elaboración de cocido, en buen estado de conservación, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de mojadura ni mezcla de palos ni hojas y sustancias extrañas.</td>
<td></td>
</tr>
</table>

5. Embalaje y documentos

1. El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: Haga clic aquí para escribir texto.

Se solicitarán MUESTRAS: El Comité de Evaluación podrá verificar, inmediatamente posterior a la apertura de los sobres ofertas, las muestras de todos los productos ofertados a los efectos de determinar si los mismos cumplen con las EETT establecidas en el PBC. Para tal efecto el oferente deberá presenta en su oferta, en carácter de obligatoriedad, una muestra de los productos ofertados la cual sera envasados en bolsas de polietileno resistente al menos de 50 micrones con la leyenda

"KITS DE ALIMENTOS
MUNICIPALIDAD DE NEMBY
DISTRIBUCION GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA
"DENUNCIAS :DIRECCION NACIONAL DE CONTRATACIONES
PUBLICASWWW.CONTRATACIONES.GOV.PY - TELEFONO (021) 415 4000
MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY: TELEFONO (021) 960 300

Una vez evaluadas, por los responsables designados, los oferentes podrán retirar sus muestras hasta dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la notificación de la adjudicación. En caso de no ser retirados dentro de dicho plazo, la Convocante dispondrá de las mismas y el Oferente no podrá realizar reclamo alguno de las muestras. Las muestras de la/s empresa/s adjudicada/s no podrán ser retiradas, las mismas serán remitidas a los depósitos de la Institución como elemento de control y comparación de las futuras provisiones. Cada muestra entregada por el proveedor deberá contar con una identificación que será adherido al envase, en un lugar libre de información del producto; si la identificación es fijada sobre alguna/s información/es objeto de análisis por el comité, y al momento de separar el rotulo, el envase quedare dañado siendo ilegibles la/s información/es del producto, la misma serán descalificadas. LA FALTA DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS SOLICITADAS EN LA FORMA Y PLAZO ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES SERÁ CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN DE LA OFERTA.

El proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.

El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el contrato y cualquier otro requisito si lo hubiere, especificado en las condiciones contractuales.

Martin Ruiz
Responsable de la
Unidad Operativa de Contrataciones