Asunción, 03 de abril de 2014

ADENDA Nº 02

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 33/2014, "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS" –ID 268196

Señores
OFERENTES
Presente

El Departamento de la Unidad Operativa de Contratación (UOC), de conformidad a lo establecido en la Sección I numeral 8 Modificación a los Documentos de Licitación (Art. 22, Ley N° 2051/03), de las Instrucciones a los Oferentes (IAO) del Pliego de Bases y Condiciones, procede a efectuar **MODIFICACIONES** al Pliego de Bases y Condiciones.

1. MODIFICASE en la Sección III. Suministros Requeridos, en Especificaciones Técnicas, en el Lote 19 quedando de la siguiente forma:

Jefatura Policial de Amambay
LOTE Nº 19 - PRODUCTOS PERECEDEROS, INDUSTRIALIZADOS Y SEMI INDUSTRIALIZADOS

Ítem	Descripción del Bien	Especificaciones Técnica	U.M.	Presentación	Cantidad
10	Leche entera liquido	Leche entera fluida ultrapasteurizada o pasteurizada; Rotulado: con 60 dias mínimo antes del Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes. Envase: Perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. Temperatura: No superior a 4 °C, manteniendo la cadena de frío. Transporte: Refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA. Presentación: envase tetra brick de 1 litro	Litros	Tetrabrick	3.620
11	Azúcar Blanca	Características: Sacarosa purificada y cristalizada; Rotulado: Nombre del productor y procedencia; Envase Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar; Presentación; Bolsas de polietileno de primer uso de 50 kilos como mínimo	Kilos	Bolsas	2.280
12	Yerba mate	Características: Hojas desecadas desmenuzadas del Ilex paraguaiensis mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto: Rotulado: En el cuerpo del envase, yerba molienda fina, fecha de vencimiento año y mes, peso neto. Envase, Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A, en bolsas de primer uso de 35 kilos netos como mínimo	Kilos	Bolsas	720
13	Sal gruesa	Características Forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salado franco. No debe contener nitritos ni nitratos. Rotulado Sal para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación en bolsas de 50 kilos como mínimo	Kilos	Bolsa	390
14	Fideos	Características: Elaborado a base de sémola, semolin o harinas de trigos duros ricos en gluten (Triticum durum). Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14 %. Rotulado: Queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo de su envase. Fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Ingredientes: sémola, semolin o harinas de trigos duros. Envase: Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno de 5 kilos cada bolsa	Kilos	Paquetes	2.050

Dirección Administrativa
Departamento

15	Arroz	Características: Arroz Tipo, Granos enteros de calidad y color según corresponde, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más que un 15 % de agua. Rotulado: Arroz tipo y calidad que corresponde, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: en bolsas de primer uso de 30 kilos como mínimo	Kilos	Bolsa	2.050
16	Locro	Locro elaborado de maíz tupí blanco sin picaduras, sin mezcla de otro tipo de maíz con humedad de 13/14/15 % máximo, sin vestigios de mohos o insectos (gorgojos) sin sustancias extrañas contaminantes. Embolsadas en bolsas de 30 kilos con RE y RSPA vigente	kilos	Bolsa	365
17	Poroto Rojo	Poroto de granos enteros, cosecha del año sin mezcla con otros tipos de las mismas especies con humedad de 13,3 a 14 % sin vestigios de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes en bolsas de 50 kilos con RE y RSPA vigentes	Kilos	Bolsa	365
18	Extracto de tomate	Características: Salsa roja, de pulpa de tomate, tamizada y concentrada, alrededor de 1000 mg de Na en 100g; Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: tetra brick de 200 o 250 gramos como mínimo, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	Unidad	Sachet	660
19	Comino	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos.	Unidad	Paquetes	665
20	Pimienta	Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos.	Unidad	Paquetes	660
21	Orégano	Características: color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Presentación: Paquetes preferiblemente de polipropileno hasta 50 gramos.	Unidad	Paquetes	660

2. MODIFICASE en la Sección VII. Anexos - ANEXO N° I, Documentos que componen la oferta, quedando de la siguiente manera:

H) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.		
1) Declaración Jurada de que acepta y está de acuerdo con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones. 2) Declaración Jurada de que el oferente cuenta con la capacidad para proveer los bienes solicitados en la planilla de Especificaciones Técnicas en tiempo y firma. 3) Certificado de Origen del bien ofertado, emitido por el Ministerio de Industria y Comercio para los bienes de origen nacional. Conforme lo establece la ley 4558/11 que		

reglamenta la aplicación del Margen de Preferencia. 4) Constancia Inscripción expedido por la Subsecretaria de Estado de Tributación – Registro Único de Contribuyente – Constancia Persona Jurídica/física (Documento donde consta la Actividad Económica Principal de la empresa). 5) Balance General de 3 años (2010-2011-2012) y Estados Financieros de conformidad a la Resolución de la SET Nº.173/04, con copia autenticada de recibo de presentación ante el Ministerio de Hacienda y Cuadro de Resultados. 6) Comprobante de pago de la Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura. 7) Certificado de cumplimiento con el seguro Social – Vigente, El mismo deberá estar al día, con fecha anterior al día fijado para la presentación y apertura de ofertas, con una cantidad mínima de 5 (cinco) empleados. 8) Constancia de la Dirección General del Trabajo, expedida por el Ministerio de Justicia y Trabajo, Debe tener como mínimo 2 (dos) meses de vigencia antes de la apertura de ofertas. 9) Copia de contratos ejecutados con instituciones públicas y/o privadas en la venta de bienes similares al objeto de la licitación (Alimentos para personas), acompañado de Certificados de Cumplimiento que avalen el cumplimiento satisfactorio. Los mismos deberán corresponder a partir del año 2009 al 2013 y la sumatoria de los montos totales deberá ser como mínimo el 20% (veinte por ciento) del total de su oferta. 10) Registro de Establecimientos de la Empresa inscripta en el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) del M.S.P y B.S o Constancia que se encuentra en trámite de Inscripción según corresponda, vigente al acto de apertura de ofertas. 11) Habilitación de vehículos para el transporte de carnes, embutidos, ovo lácteos y derivados, establecido por la Ordenanza II H.J.M. N° 71/98 y la SENACSA, vigente, 4 (cuatro) unidades como mínimo. 12) Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente. 13) Registro de Habilitación del MAG según corresponda, vigente 14) Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente de formular		

contrato, para el caso de ser adjudicado. 15) Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne, con capacidad mínima de 60 reses, expedida por la SENACSA, se admitirán el arrendamiento de cámaras (los cuales deberán contar con el mismo formulario y se deberá acompañar con una nota de compromiso de arrendamiento en caso de adjudicación). 16) En caso de ser fabricante del producto ofertado, deberá presentar Certificado de origen nacional-REGISTRO DE MARCA, otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio. 17) Todos los documentos deben estar debidamente foliados y rubricados, en caso de no ser original deberá esta autenticado por Escribano Público.		

Obs.: Los requisitos no modificados en esta Adenda quedan invariables

PEDRO JOEL FLORENTÍN STIGLICH
Comisario Principal DEJAP
Jefe - Departamento U.O.C