ADENDA N° 05

CIUDAD DEL ESTE 28, DE FEBRERO DEL 2019.-

SEÑORES:
PROVEEDORES DEL ESTADO
PRESENTE

REF.: ID Nº.355456. "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS SÓLIDOS PARA EL SISTEMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA DISTINTAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE ALTO PARANÁ-AD REFERÉNDUM 2019"

Por la presente, cumplimos en informar las siguientes modificaciones del pliego de Bases y Condiciones del llamado de referencia:

PUNTO 1:
SECCIÒN I - DATOS DE LA LICITACIÒN

IAO 33	**Se solicitará Muestras: SI** Los oferentes Presentaran en el día de apertura de Ofertas, conforme a las especificaciones técnicas requerida en la Sección III Suministros requeridos del presente PBC.- La no presentación será causal de eliminación por parte del Comité de Evaluación de Ofertas.

PUNTO 2:

SECCIÒN II - (c) MUESTRAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:
INSPECCIONES A LAS MUESTRAS SOLICITADAS.

En el cual se verificara los siguientes puntos:

Los oferentes deberán presentar las muestras para ser analizadas por el Comité de Evaluación de Ofertas conforme al siguiente criterio:

- Cada Unidad de Muestras deberá estar debidamente identificadas para su correcta individualización y evaluación, estas muestras llevaran una etiqueta adherida (Impresa o redactada a mano) al envoltorio con los datos completos del oferente y del producto para cada Ítem Ofertado.
- El vencimiento no debe ser inferior a 10 días, contados a partir de la Apertura de Ofertas
- **Peso exacto**: El producto se presentará en formas geométricas variadas y en envases primarios de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.
- **El envoltorio y el cierre de las bolsitas:** El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo. Con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas

Además deberán estar conforme a la Sección III – Especificación Técnicas.

OBSERVACIÒN: Los oferentes Presentaran en el día de apertura de Ofertas, conforme a las especificaciones técnicas requerida en la Sección III Suministros requeridos del presente PBC.- La no presentación será causal de eliminación por parte del Comité de Evaluación de Ofertas.

GOBERNACIÓN ALTO PARANÁ UOC Contrataciones Públicas

JUAN A. CAMP AUSINA
COORDINADOR UOC
GOBERNACION ALTO PARANA

INSPECCIONES IN SITU

Los miembros del Comité de Evaluación acompañados de un Tecnólogo de alimentos y un Técnico Industrial (si creen conveniente) podrán verificar in situ las fábricas de los oferentes con el fin de asegurar que la empresa adjudicada tenga la capacidad de fabricación y envasado de las cantidades licitadas para cumplir con el cronograma establecido. El Comité deberá Notificar al Oferente 5 días antes de la visita In Situ, comunicando su presencia en dicho establecimiento. En donde Verificarán las condiciones de higiene, limpieza y buenas prácticas de manufactura de los alimentos así como el cumplimiento de todas las normas vigentes en Paraguay para establecimientos alimentarios. El dictamen de esta comisión es vinculante y por lo tanto causal de eliminación para los oferentes.

Se verificará lo siguiente:

1) Registros Sanitarios y Municipales vigentes.
2) Recursos Humanos (disponibilidad) = Gerente de Producción; Gerente de Logística.
3) Metodología de Recepción, almacenaje, higienización, pre elaboración y elaboración de los productos.
4) Metodología de la higienización de los equipamientos e instalaciones, se verificará periodos de higienización, componentes para la realización del mismo y si los mismos satisfacen la higiene necesario para la fabricación de los productos.
5) Inspección de la capacidad de producción y envasado de las maquinarias, si el oferente posee la capacidad para hacer frente a la cantidad licitada.
6) Inspección de la metodología de manutención preventiva y correctiva de las instalaciones de la Planta Elaboradora y Distribuidora.
7) Inspecciones físico – químicos de los productos en cuanto al cumplimiento estricto de la presencia de los INGREDIENTES OBLIGATORIOS, la no presencia de los INGREDIENTES PROHIBIDOS y la COMPOSICION FISICO QUIMICA.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso***

PUNTO 3.

Se modifica fecha de consulta, entrega de sobres y fecha de apertura de sobres quedando de la siguiente manera:

Según establece en el SICP.

GOBERNACIÓN ALTO PARANA UOC Contrataciones Pública

JUAN A. CAMP AUSINA
COORDINADOR UOC
GOBERNACION ALTO PARANA