MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY

"En Ñemby el progreso no se detiene"

Ñemby, 26 de Agosto de 2020

ADENDA Nº 01/ 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 algunos Anexos y Secciones del Pliego de Bases y Condiciones queda redactada de la siguiente manera.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACION

1. 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) Fotocopia simple de planillas de aporte obrero patronal del IPS de los últimos 6 (seis) meses anteriores a la fecha de apertura de ofertas o de otra documentación que demuestre fehacientemente que todo el personal técnico local propuesto tenga una antigüedad mínima de 6 (seis) meses en la empresa. La Convocante podrá solicitar informe para corroborar lo declarado.
d) Demostrar con la Declaración Jurada de Salarios que el profesional tenga la antigüedad de 5 meses.
e) Tener por lo menos 20 empleados inscripto en el IPS.
f) Declaración Jurada de que dispone con medios de transporte propios o terciarizados en cantidad suficiente.
g) CAPACIDAD DEL ESTABLECIMIENTO: El oferente debe contar con el Registro de Establecimiento en la categoría 17, otorgado por el INAN, vigente, que deberá estar presentado en la oferta. Se verificará la capacidad mínima de 400 metros cuadrados techado y cerrado del sitio, que deberá estar ubicado dentro del Departamento Central. Para ratificar la capacidad solicitada de la infraestructura solicitada por esta convocante se realizara inspecciones **IN SITU** del local en caso que la convocante lo crea necesario. Al culminar la visita, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.
h) 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.

i) El oferente deberá contar con el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE) otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio, vigente.
j) 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.
k) Declaración Jurada mediante la cual el oferente manifiesta que: Posee toda la infraestructura necesaria para, el almacenaje y/o depósito de los bienes ofertados.
l) 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.
c) 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

LOTE 1

ITEM	Nombre de los Bienes	ESPECIFICACIONES TECNICAS Y NORMAS	CANTIDAD
1	ARROZ	**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 3 deberá contar con RE y RSPA vigente. **Envase**: El tipo de envase debe ser envase de Polietileno de 30 micrones. **Presentación**: 1Kg. **Valor nutricional en porción de 50 gramos:**	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL ARROZ LARGO FINO TIPO 3	POR PORCIÓN 50G
Valor energético	170 Kcal=722 kJ
Carbohidratos	39 g
Proteínas	4 g
Grasas totales	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 g
Fibra alimentaria	1 g
Sodio	0 mg

<table>
<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

Valor nutricional por porción de 80 gramos:

<table>
<tr><th>INFORMACION NUTRICIONAL DE FIDEO</th><th>Por Porcion 80g (1 plato)</th></tr>
<tr><td>Valor energetico</td><td>269kcal=1130KJ</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>58g</td></tr>
<tr><td>Proteinas</td><td>8,8g</td></tr>
<tr><td>Grasas totales</td><td>0,3g</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasas trans</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,1g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>35mg</td></tr>
</table>

</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>AZÚCAR BLANCA</td>
<td>

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:

<table>
<tr><th>INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE AZÚCAR</th><th>POR PORCIÓN 5G</th></tr>
<tr><td>Valor Energético</td><td>20 Kcal / 84 KJ</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>4.9g</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasas totales</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Grasas trans</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>0</td></tr>
</table>

</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>4</td>
<td>Harina de Trigo</td>
<td>

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

Valor nutricional por porción de 50 gramos:

<table>
<tr><th>INFORMACIÓN NUTRICIONAL HARINA DE TRIGO</th><th>PORCIÓN: 50G</th></tr>
<tr><td>Valor energético</td><td>158 Kcal=664kJ</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>37,5g</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>4,5g</td></tr>
<tr><td>Grasas totales</td><td>1,0g</td></tr>
<tr><td>Grasas saturadas</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Grasas trans</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Fibra alimentaria</td><td>1,6g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>2,06mg</td></tr>
</table>

</td>
<td></td>
</tr>
<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.

El contenido de materia grasa del producto debe contener como mínimo 3,0% m/v.

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 pak.

Presentación: Envase Individual de 1 litros

Valor nutricional por porción de 200 ml:

<table>
<tr><th>LECHE CRECIMIENTO</th><th></th></tr>
<tr><td>Valor energético</td><td>116 kcal 490kJ</td></tr>
<tr><td>carbohidratos</td><td>9,2g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>6,4g</td></tr>
<tr><td>grasas totales</td><td>6 g</td></tr>
<tr><td>grasas saturadas</td><td>3,2g</td></tr>
<tr><td>grasas Trans</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>fibra alimentaria</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>230 mg</td></tr>
</table>

</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<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></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>5</td></tr>
<tr><td>Grasas Saturadas</td><td>2,0g</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Grasas trans</td><td>0</td><td>6</td></tr>
<tr><td>Grasas monoinsaturadas</td><td>3,1g</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Grasas poliinsaturadas</td><td>6,8g</td><td>**</td></tr>
<tr><td>Colesterol</td><td>0 mg</td><td>3</td></tr>
<tr><td>Vitamina E</td><td>1,1 mg</td><td></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>

UNIDAD OPERATIVA DE COMPRAS * MUNICIPALIDAD DE ÑEMBY *

Martin Ruiz
Responsable de la UOC