San Lorenzo, 24 de agosto de 2017

Señores
Participantes de LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL Nº 10/17 "ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL HOSPITAL DE CLINICAS 2017-2018" – ID Nº 335.011.

El Departamento de Contrataciones Públicas dependiente de la Dirección de Administración y Finanzas de la Facultad de Ciencias Médicas comunica la Adenda Nº: 1.

Quedan modificados los siguientes puntos de la siguiente forma:

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

IAO 23	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: **LIC. LIZ RAQUEL DUARTE** Dirección: **AVDA. MARISCAL LOPEZ Y CORONEL CAZAL** Número de Piso/Oficina: **DEPARTAMENTO DE CONTRATACIONES PÚBLICAS (PLANTA BAJA – NUEVO EDIFICIO DEL HOSPITAL DE CLINICAS, FRENTE A LA FARMACIA CENTRAL)** Ciudad: **SAN LORENZO – PARAGUAY** Código postal: **NO APLICA** **La fecha límite para presentar las ofertas es:** Fecha: **14 de setiembre de 2017** Hora: **09:00 a.m.**
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: **AVDA. MARISCAL LOPEZ Y CORONEL CAZAL** Número de Piso/Oficina: **DEPARTAMENTO DE CONTRATACIONES PÚBLICAS (PLANTA BAJA – NUEVO EDIFICIO DEL HOSPITAL DE CLINICAS, FRENTE A LA FARMACIA CENTRAL)** Ciudad: **SAN LORENZO – PARAGUAY** Fecha: **14 de setiembre de 2017** Hora: **09:30 a.m.**
IAO 33.2	Se solicitará Muestras: **SI**.

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

(c) Experiencia y Capacidad Técnica

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

- Certificado de origen nacional de la leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Según especificaciones técnicas. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley Nº 5264/14 "Fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción nacional y promoción del consumo de productos lácteos" artículos 6º y 7º para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).

(f) Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación

El Comité de Evaluación, en conjunto con el personal calificado del Dpto. de Alimentación del Hospital de Clínicas, realizará la evaluación de las ofertas, verificando que cumplan con lo ofertado versus las características requeridas en las especificaciones técnicas solicitadas para cada ítem, en la **SECCIÓN III- punto 1) Especificaciones Técnicas**, del presente Pliego de Bases y Condiciones.

Tel.: 683930 Int 102
uoc@med.una.py
Avda. Mcal Lopez y
Coronel Cazal
San Lorenzo -
Paraguay

Se tendrá en cuenta específicamente que cumplan lo solicitado en cuanto a: envase, peso, contenido neto, rotulado, fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, indicaciones nutricionales y marca del fábricante visibles, N° de R.E. y R.S.P.A., características generales solicitadas para cada ítem como ser: tamaño, peso solicitado en los casos en que se especifique.

Además se verificará que las muestras (según lo detallado en la SECCIÓN I: IAO 33 y en la SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS. 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS), se ajusten a las especificaciones técnicas solicitadas.

Observaciones:

Fideos y yerba serán sometidos a prueba de cocción.

- Prueba de cocción de fideo: para verificar la calidad del producto al ser sometido a la cocción sigan manteniendo texturas y presentación.
- Prueba de cocción de yerba mate: la misma es para elaboración de cocido para el consumo de pacientes, y realizara la prueba para verificar la calidad del producto al ser sometido a la cocción corroborando que posea el color, aroma y sabor característico del mismo.

SOLICITUD DE MUESTRAS

A fin de corroborar que los bienes se ajustan a lo declarado en la oferta y a las especificaciones técnicas establecidas en el pliego de bases y condiciones, los oferentes deberán presentar MUESTRAS de todos los productos ofertados, en el Departamento de Contrataciones Públicas, con plazo hasta las 12:00 horas del día siguiente al acto de apertura de sobres (se tendrá en cuenta que sea día hábil para dicho plazo).

Las cantidades presentadas para las MUESTRAS, deberán ser de acuerdo a la presentación requerida de las mismas.

1. Las MUESTRAS serán evaluadas después de la presentación en la oficina del Departamento de Contrataciones Públicas.
2. Las MUESTRAS que no resulten adjudicadas, serán entregadas a los oferentes dentro de los 30 días corridos siguientes a la notificación de la adjudicación o a petición de los mismos. Aquellas que no sean retiradas dentro del plazo establecido, quedarán a disposición de la convocante, en el caso de los perecederos, se harán en el plazo de una semana desde la notificación de la adjudicación del llamado.
3. Las MUESTRAS serán evaluadas por el personal técnico calificado del Departamento de Alimentación y Nutrición del Hospital de Clínicas y por los Miembros del Comité de Evaluación de Licitaciones.
4. Las muestras serán evaluadas, así también sometidas a verificación, si los mismos cumplen con lo ofertado versus las especificaciones técnicas solicitadas para cada ítem, en la **SECCIÓN III- punto 1) Especificaciones Técnicas**, del presente Pliego de Bases y Condiciones.
5. **Las MUESTRAS serán entregadas al Departamento de Alimentación del Hospital de Clínicas, para su comparación y verificación al momento de la recepción, sin costo y sin cargo de devolución.**

PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS

El oferente elevará una nota dirigida al Departamento de Contrataciones Públicas en la cual detallará cada una de las muestras entregadas, especificando: N° de Ítem, descripción, y nombre del Oferente.

La muestra deberá coincidir con la oferta presentada en MARCA y PROCEDENCIA. Serán descalificadas las ofertas en las cuales la muestra difiera con la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas.

Cada muestra entregada por el proveedor al Departamento de Contrataciones Públicas de la Facultad de Ciencias Médicas, llevará la siguiente identificación:

LICITACIÓN PÙBLICA NACIONAL N° 10/2017
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL HOSPITAL DE CLINICAS 2017-2018"
ID N°335.011
MUESTRA

No. Ítem: _____
Descripción: _____
Empresa oferente: _____

La falta de presentación de las muestras, en el plazo previsto en el presente pliego, obligará a la Convocante, a DESCALIFICAR la oferta presentada para el ítem correspondiente.

VENCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS

No sé aceptarán productos que tengan fecha de vencimiento cercana a la fecha en que se entrega el producto, en el momento y lugar de la entrega, de acuerdo a las especificaciones técnicas solicitadas para cada ítem en cuanto al vencimiento.

El tiempo de duración del producto entregado deberá garantizar la conservación del mismo en óptimas condiciones.

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

1. Especificaciones Técnicas

N° ÍTEM	NOMBRE DE LOS BIENES	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
7	ACEITE PURO DE GIRASOL	ENVASE: Frascos higiénico, herméticamente cerrado, sin imperfecciones como abolladuras. Contenido neto de 4,5 litros a 5 litros ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Líquido obtenido por procesos de prensado de semillas de girasol, sin mezcla, color amarillo claro traslucido, olor suave y característico, capaz de soportar el calentamiento superior a 100º C sin producción de humeo. Adjudicación sujeta a pruebas de cocción para comprobar la calidad del producto. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.	LITROS	BIDONES DE 4,5 A 5 LITROS

PARAMETRO	MINIMO	MAXIMO	METODOLOGIA
Densidad relativa a 25º C/ 25º C	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40º C	1,467	1,467	AOCS Cc 7-25
Índice de Yodo (Wijis)	118	145	AOCS Cd 1-25
Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd 3-25
Materia Insaponificable		Max: 1,5%	AOCS Ca 6º-40
Humedad y materia volátil a 105ºC		Max: 0,05%	AOCS Ca 2B-38
Índice de Peróxido, mEqo2/Kg		Max: 10,0	AOCS cd8-53
Insolubles en éter de petróleo	(-)	0,03%	AOCS Ca 3º-46
Reacción de Halphen			AOCS CB 1-25
Jabones como oleato de sodio		Max: 5mg/l	AOCS Cc 17-95
Acidez expresado en ácido oleico		Max: 0,06%	AOCS Ca 5º-40
Test de enfriamiento a 0º C	Min 5,5 Hs		AOCS Ca 11-40

		Color (Lovibond Cubeta 133.3mm)	Amarillo	Max: 15	AOCS Cc 13B-45		
			Rojo	Max: 1,5			
			Azul	Max: 0			
34	QUESO SARDO	Envase: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto 400 a 500 gramos. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. Características: Pasta compacta, consistente; sabor suave y muy acre; aroma suave; color amarillo claro; corteza firme y tersa , uniforme; forma cilíndrica Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.				KILOS	UNIDADES (PANES 400 A 500 GRAMOS)
35	QUESO PARAGUAY PRENSADO	ENVASE: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones, presentadas en PANES de 3 a 5 kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a seis meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. Nº de R.E. y R.S.P.A. CARACTERISTICAS: Pasta porosa, obtenida de fermentación láctica, de leche de vaca, de color amarillo muy claro y Uniforme, aroma suave. Cocido moldeado y prensado, levemente salado. Elaborado únicamente de leche de vaca y cuajo. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz Solar directo, limpio y exclusivo para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frío				KILOS	UNIDADES (PANES DE 3 A 5 KILOS)

SECCIÓN IV. CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

CGC 14.1; 14.2 , 14.3 Y 14.4	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago del suministro será efectuado en moneda nacional por la Facultad de Ciencias Médicas, de acuerdo a transferencias del Ministerio de Hacienda de acuerdo al Plan Financiero solicitado por la institución y en base a Órdenes de Compra y/o Servicio totalmente provisionadas en cantidad mencionada en las mismas. Las Órdenes de Compra y/o Servicio serán confeccionadas por la Administración del Hospital de Clínicas o de la Facultad de Ciencias Médicas según corresponda, de acuerdo a la necesidad de la institución. A los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley 3439/07 "De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes. Así mismo las retenciones correspondientes s/ reglamentaciones vigentes del Impuesto al Valor Agregado e Impuesto a la Renta. El Proveedor presentará al Contratante en forma mensual las solicitudes de pago por escrito y adjuntará a dichas solicitudes las facturas, luego de haber cumplido con todas las obligaciones s/ Órdenes de Compra y/o Servicio, hasta el día 20 de cada mes. Lugar de Entrega: Administración del Hospital de Clínicas. El contratante efectuara los pagos en un plazo máximo de sesenta (60) días a partir de la fecha en que el proveedor haya presentado una factura o solicitud de pago. Para el efecto se deberá presentar el Certificado Bancario de Cuenta Corriente. **Observación:** se establece la enajenación de azúcar en base a lo dispuesto en la **Resolución SET 22/14: Art. 1° ENAJENACION DE AZUCAR.** En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 kg.) al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información: **a)** Razón social o nombre del ingenio azucarero del cual procede el producto o del importador, en su caso. **b)** Número de Lote de Cocimiento o Templa de Masa proveído por el Ingenio Azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC N° 197, de fecha 9 de abril del 2007. **c)** Numero de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados. **d)** Tipo o clase del producto enajenado.

SECCIÓN VII. ANEXOS

F)	**Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.**
Certificado de origen nacional de la leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). Según especificaciones técnicas. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley Nº 5264/14 "Fomento de la cadena láctea, fortalecimiento de la producción nacional y promoción del consumo de productos lácteos" artículos 6º y 7º para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).	

En espera de vuestra participación en dicho acto, me es grato saludarlo (s) muy atentamente.

LIC. RAQUEL DUARTE
JEFA DEL DEPARTAMENTO DE CONTRATACIONES PÚBLICAS
FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

Tel.: 683930 Int 102
uoc@med.una.py
Avda. Mcal Lopez y
Coronel Cazal
San Lorenzo -
Paraguay