LCO Nº 12/2016 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"
ID Nº 312.521.-

ADENDA Nº 01

1. **MODIFICAR LA SECCION II. CRITERIOS DE EVALUACION Y REQUISITOS DE CALIFICACION, 1- CRITERIOS DE EVALUACION (IAO 34).**

DONDE DICE:

- La convocante tendrá presente lo establecido en la **RESOLUCIÓN DNCP Nº 956/2016 "POR LA CUAL ESTABLECEN DIRECTRICES RELATIVAS A LA ESTIMACION DE COSTOS Y SE APRUEBA EL CRITERIO PARA LA EVALUACION DE LOS PRECIOS OFERTADOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES REGIDO POR LA LEY Nº 2051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS".** Articulo 2.) ANÁLISIS DE PRECIOS OFERTADOS. Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes cuyas ofertas se encuentren situadas por debajo del treinta por ciento (30%) o por encima del veinte por ciento (20%) de la estimación del costo preparada por la Convocante y difundida con el llamado a contratación, una explicación detallada de la composición del precio ofertado. Si el Oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente pan justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de Evaluación respectivo. El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el Total, Lotes, Ítems).

DEBE DECIR:

- La convocante tendrá presente lo establecido en la Resolución **DNCP Nº 1173/2016 "POR LA CUAL SE DISPONE LA MODIFICACION DEL ARTICULO 2º DE LA RESOLUCION 956/16 EN LA CUAL SE ESTABLECEN DIRECTRICES RELATIVA A LA ESTIMACION DEL COSTO Y SE APRUEBA EL CRITERIO DE EVALUACION PARA LA EVALUACION DE LOS PRECIOS OFERTADOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES REGIDO POR LA LEY 2051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS"**, en su **Art. 1º... Análisis de los precios ofertados:** durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la correcciones de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia del precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del referencial preparado por la convocante y difundido con el llamado a contratación. Si el oferente no respondiese la solicitud o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el Informe de Evaluación respectivo.
  El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicada a cada precio Ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente al sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, ítems).

2. EN LA SECCION III, SUMINISTROS REQUERIDOS, 1 - ESPECIFICACIONES TECNICAS, ITEMS. 1, 2, 3 y 4.

DONDE DICE:

Nº	Código de Catalogo	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
1	50121539-001	Surubí	Deberá ser fresco, sin cabeza, que presente color, olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo
2	50121539-003	Dorado	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo
3	50121539-002	Pacú	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo
4	50101542-001	Fariña	Deberá ser de la primera clase, sin mezcla de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, sin mohos, con la marca y fecha de vencimiento impresa en el paquete. Envase: en paquetes de 5 kilogramos, como mínimo, limpio, sano e inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.

DEBE DECIR:

Nº	Código de Catalogo	Descripción de los Bienes	Especificaciones Técnicas
1	50121539-001	Surubí	Deberá ser fresco, sin cabeza, que presente color y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo
2	50121539-003	Dorado	Deberá ser fresco, que presenta color y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo
3	50121539-002	Pacú	Deberá ser fresco, que presenta color y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo
4	50101542-001	Fariña	Deberá ser sin mezcla de sustancias extrañas, en buen estado de conservación, sin mohos, con la marca y fecha de vencimiento impresa en el paquete. Envase: en paquetes de 5 kilogramos, como mínimo, limpio, sano e inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.

COMANDO DE LA ARMADA
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 3
REPUBLICA DEL PARAGUAY
JEFATURA

Augusto Cesar Aguiar Cristaldo
CAP F DEM – Jefe UOC Nº 3

ISO 9001 NQAR