Dirección General Operativa de Contrataciones

Dirección Sub UOC S6 – Hospital de Trauma

ADENDA Nº 01

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 01/2017

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS PLURIANUAL". Id. 325245

A los Oferentes:

La DSUOC Nº 6 - Hospital de Trauma "Manuel Giagni", cumple en comunicar que se modifican los términos del Pliego de Bases y Condiciones en las siguientes Secciones, quedando establecidos de la siguiente forma:

1- En la Sección I. Datos de la Licitación

IAO 7.1	Para aclaraciones de las ofertas, solamente, la dirección de la Convocante es: Atención : SRA. VANESSA BENOIT – Directora S6 Dirección : Avda. Gral. Santos y Teodoro S. Mongelós Ciudad : Asunción, Paraguay Teléfono : (595) (21) 204.800 Int. 1519 Fax : (595) (21) 204.800 Int. 1519 Dirección de correo electrónico: dsuoc6@htrauma.gov.py _____ La fecha y hora límites para realizar consultas es: **Fecha límite** 21 DE JULIO DE 2017 Hasta las: 10:00 Hs.
IAO 33.2	Se solicitará Muestras: Si aplica. El Comité de Evaluación - durante el tiempo que dure la etapa de evaluación - por medio de la Dirección Sub Unidad Operativa de Contrataciones S6 – Hospital de Trauma "Manuel Giagni", solicitará por nota dirigida al/los Oferente/s las muestras requeridas, esta última se encargará de trasladarlas al Comité para la Evaluación correspondiente, para cuyo efecto las muestras deben ser entregadas en un plazo de 2 días hábiles a partir de la recepción con acuse de recibido de la nota de solicitud. Se exceptúan de la presentación de muestras los siguientes productos: • Frutas • Verduras. • Huevos. Las muestras deberán ser acompañadas del Formulario N° 12 Cada muestra deberá poseer el siguiente rótulo: Licitación Pública Nacional No. 01/2017 MUESTRA Oferente: _____ No. Ítem:_____ Descripción:_____ Serán descalificadas aquellas ofertas en donde la muestra difiera en la marca ofertada y detallada en la columna "Marca" de la Planilla de Ofertas. No serán aceptadas muestras de productos a granel que no se encuentren envasados en origen, y que no cuenten con ningún tipo de identificación o rótulo de fábrica, conforme las especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases.

Lic. Myriam Cáceres E.
Jefa de Compras
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T
D.G.O.C. - MSP y BS

VANESSA BENOIT
Directora
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T
D.G.O.C. - MSP y BS

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T
DGOC

	Las muestras de los productos perecederos deberán ser presentadas en fecha y hora establecida por la Convocante, nota mediante, para los fines correspondientes; es decir, la evaluación se realizara en el momento, de la entrega, a fin de que el oferente retire las muestras nuevamente una vez finalizada su evaluación. Se aclara que el oferente no participará de dicho procedimiento. En el caso de muestras de ítems no adjudicados, una vez evaluadas podrán ser entregadas a los oferentes, a pedido de los mismos, dentro de los 10 días calendario siguientes a la notificación de la adjudicación. De no ser retiradas en el plazo mencionado, serán entregados a la cocina del Hospital, en carácter de donación, para su uso correspondiente. Las muestras de ítems adjudicados quedarán bajo el resguardo de la Coordinación de Servicios Generales para su verificación a la hora de entrega de bienes como parte de los bienes a ser proveidos. La falta de presentación de muestras en el plazo previsto, obligará al Comité de Evaluación a la descalificación de la oferta en el ítem respectivo.

2- En la Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación.
Punto 2. Requisitos de Calificación Posterior.

(f) Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación

El Comité de Evaluación verificará las muestras a fin de determinar que los productos se adecuen a los requerimientos del PBC:

- Verificará que marca, procedencia y contenido del producto coincida con lo ofertado.
- Verificará que la composición de los productos corresponda a las especificaciones técnicas requeridas.
- Verificará que los productos ofertados se encuentren debidamente habilitados en el Registro Sanitario.
- Verificará que los rótulos de cada muestra cuenten con los datos mínimos requeridos.

Igualmente, a través del Servicio de Cocina del Hospital, el Comité Evaluador, podrá realizar las siguientes pruebas:

- Aceites: se calentarán, a fin de comprobar que no tenga mezcla, mediante el olor que expide.
- Fideos y Ñoquis: se hervirán a fin de visualizar su cocción y que los mismos no se peguen o deshagan.

3- En la Sección III. Suministros Requeridos.
Punto 1. Especificaciones Técnicas.
(Ítems 45, 46, 47, 49, se corrige el n° de la Ley 5264/14, y en los ítems 48, 50 y 51, se agrega el siguiente cuadro):

Observación Conforme los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 "De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos", se deberán considerar que las ofertas sólo podrán ser de origen nacional. Para el efecto, deberá agregar a la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA)

.

4- En la Sección III. Suministros Requeridos.
Punto 2. Plan de Entregas. (Se modifican los cuadros de la siguiente manera).

Lic. Myriam Cáceres E.
Jefa de Compras
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T.
D.G.O.C. - MSP y BS

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
Dirección Sub Unidad Operativa S6 - H.T.
DGOC

VANESSA BENOIT
Directora
Sub Unidad Operativa S6-H.T
D.G.O.C. - MSP y BS

Dirección General Operativa de Contrataciones

Dirección Sub UOC S6 – Hospital de Trauma

Ítem	Descripción del Bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugares de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los Bienes
1	Aceite 100% de girasol	2.600	Litros	EN COORDINACIÓN CON EL DPTO. DE SUMINISTROS EN EL SIGUIENTE HORARIO. DE LUNES A JUEVES, DE 07:00 A 11:00 HS. • DEPÓSITO DE ALIMENTOS: PLANTA BAJA DEL HOSPITAL DE TRAUMA, y/o • DEPÓSITO DE ALIMENTOS: ARRENDADO POR EL HOSPITAL DE TRAUMA DENTRO DEL DPTO. CENTRAL, CONFORME SERÁN MENCIONADOS EN LAS ÓRDENES DE COMPRA.	SEGÚN ÓRDENES DE COMPRAS EMITIDAS POR EL HOSPITAL DE TRAUMA DENTRO DE LOS **5 (CINCO) DÍAS HÁBILES** CONTADOS A PARTIR DEL DÍA SIGUIENTE DE LA RECEPCIÓN CON ACUSE DE RECIBO DEL PROVEEDOR, CONFORME SOLICITUD DE LAS DEPENCIAS REQUIERNTES
2	Vinagre de Manzana	115	Unidad		
3	Sal Fina	550	Kilogramos		
4	Sal Gruesa	340	Kilogramos		
5	Azúcar Blanca	8.000	Kilogramos		
6	Edulcorante Líquido.	240	Unidad		
7	Café Molido	90	Unidad		
8	Té Negro en Caja x 25 unidades	10	Unidad		
9	Yerba	1.300	Kilogramos		
10	Harina de Trigo Tipo 000	1.200	Kilogramos		
11	Almidón de Maíz	10	Kilogramos		
12	Galleta Molida	1.400	Kilogramos		
13	Harina de Maíz Pre cocida	1.400	Kilogramos		
14	Choclo	800	Kilogramos		
15	Manteca Vegetal.	800	Unidad		
16	Arroz Entero Glaseado. Tipo I	600	Kilogramos		
17	Arroz Parbolizado	1.500	Kilogramos		
18	Fideo Cabello de Ángel	450	Kilogramos		
19	Fideo Moñito	500	Kilogramos		
20	Fideo Mostacholi	600	Kilogramos		
21	Fideo Espagueti	400	Kilogramos		
22	Fideo Tallarín	200	Kilogramos		
23	Fideo Tirabuzón	300	Kilogramos		
24	Ñoquis Pre cocidos	1.700	Unidad		
25	Tapa p/ empanada de 10cm diámetro. Paquete x 12 unidades.	800	Unidad		
26	Huevo tipo B. Plancha x 2,5 Docenas	900	Unidad		
27	Arveja Verde Enlatada. Granos Enteros. Peso neto entre 2,9 Kg hasta 3,1 kg	40	Unidad		
28	Choclo Enlatado. Granos Enteros.	30	Unidad		
29	Poroto San Francisco	200	Kilogramos		
30	Puré de Tomate.	1.700	Tetrapack		
31	Mayonesa.	230	Unidad		
32	Mostaza.	170	Unidad		

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL · DGOC · Dirección Sub Unidad Operativa S6 - H.T.

Lic. Myriam Cáceres E.
Jefa de Compras
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T.
D.G.O.C. - MSP y BS

VANESSA BENOIT
Directora
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T
D.G.O.C. - MSP y BS

Dirección General Operativa de Contrataciones

Dirección Sub UOC S6 – Hospital de Trauma

33	Atún sólido o lomito o en trozos. En Agua.	30	Unidad		
34	Pimienta negra molida.	30	Kilogramos		
35	Orégano.	25	Unidad		
36	Laurel de España.	170	Unidad		
37	Canela	6	Kilogramos		
38	Chocolate en Polvo	50	Paquete		
39	Mermelada.	25.000	Unidad		
40	Dulce de Maní en Barra.	2.400	Unidad		
41	Mermelada de Guayaba.	50	Unidad		
42	Durazno en Almíbar. En mitades.	300	Unidad		
43	Jugo en Polvo. Sabores Varios.	1.500	Unidad		
44	Agua Mineral.	2.400	Unidad		
45	Leche en Polvo Instantánea Descremada.	800	Unidad		
46	Leche en Polvo Instantánea Entera.	1.100	Unidad		
47	Leche Fluida Natural Entera UAT.	300	Litros		
48	Crema de Leche.	300	Unidad		
49	Yogurt Dietético.	18.000	Unidad		
50	Queso Sandwich Fileteado.	140	Kilogramos		
51	Queso Paraguay	850	Kilogramos		
52	Coquito de primera a la manteca.	6.400	Kilogramos		
53	Galleta de 1ª con anís.	3.000	Kilogramos		
54	Pan de Sandwich	170	Unidad		
55	Carnaza Blanca	9.000	Kilogramos		
56	Carnaza de Primera	8.000	Kilogramos		
57	Peceto	1.000	Kilogramos		
58	Pechuga de Pollo con Hueso.	1.200	Kilogramos		
59	Muslo de Pollo.	7.200	Kilogramos		
60	Costilla Vacuna de Primera	1.500	Kilogramos		
61	Matambre	500	Kilogramos		
62	Pierna de Cerdo	1.500	Kilogramos		
63	Surubí en rodajas. Sin cabeza, sin aleta y sin cola.	800	Kilogramos		
64	Lengua	200	Unidad		
65	Banana Karape por Docena	1.000	Unidad		
66	Limón Tipo Japonés (Tahití)	6.000	Unidad		

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
Dirección Sub Unidad Operativa S6 - H.T.
DGOC

VANESSA BENOIT
Directora
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T
D.G.O.C. - MSP y BS

Lic. Myriam Cáceres E.
Jefa de Compras
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T.
D.G.O.C. - MSP y BS

Dirección General Operativa de Contrataciones

Dirección Sub UOC S6 – Hospital de Trauma

67	Manzana Roja. Mediana o Grande.	24.000	Unidad		
68	Pera. Mediana o Grande	9.000	Unidad		
69	Sandia. Mediana o Grande.	200	Unidad		
70	Acelga	8.400	Unidad		
71	Ajo en Ristra x 50 Unidades	50	Unidad		
72	Batata	200	Kilogramos		
73	Cebolla	4.000	Kilogramos		
74	Cebollita de Hoja	3.300	Unidad		
75	Lechuga en Mazo	3.000	Unidad		
76	Locote verde.	2.500	Kilogramos		
77	Mandioca	200	Kilogramos		
78	Papa	7.000	Kilogramos		
79	Perejil en Mazo	3.300	Unidad		
80	Remolacha	500	Kilogramos		
81	Repollo blanco	500	Kilogramos		
82	Tomate Perita	3.000	Kilogramos		
83	Zanahoria	1.000	Kilogramos		
84	Zapallo	1.500	Kilogramos		
85	Café Soluble granulado instantáneo.	24	Unidad		
86	Café Torrado	100	Unidad		
87	Azúcar	100	Unidad		
88	Agua Mineral	150	Unidad		

DEPENDENCIAS SOLICITANTES
1- HOSPITAL DE TRAUMA "MANUEL GIAGNI", sito en Avda. Gral. Santos e/ Teodoro S. Mongelós. LUGAR DE ENTREGA: DEPOSITO DE ALIMENTOS (PLANTA BAJA) Y/O DEPÓSITO ARRENDADO POR EL HOSPITAL (ÍTEMS 1 AL 84)
2- CENTRO NACIONAL DE TOXICOLOGÍA, en el mismo predio del Hospital de Trauma. LUGAR DE ENTREGA: DEPÓSITO DE ALIMENTOS DEL HOSPITAL (ÍTEMS 85 AL 88)

Desde el momento de la difusión de la presente Adenda a través del Portal de Contrataciones Públicas, la misma forma parte integral de la Carta Invitación, asumiéndose que los Oferentes aceptan de plena conformidad los términos contenidos en la misma.

Atentamente,

Lic. Myriam Cáceres E.
Jefe de Compras
Dirección Sub Unidad Operativa S6-H.T.
H.H.H.: - MSP y BS

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
Dirección Sub Unidad Operativa S6 - H.T.
DGOC

SRA VANESSA BENOIT
Directora SUOC N° 6