

**CONVOCATORIA 001/2024
EXPRESION DE INTERES TARIJA CANAL HORIZONTAL - EPPAF**

El Servicio de Desarrollo de las Empresas Públicas Productivas SEDEM, hace conocer la siguiente convocatoria para recabar expresiones de interés para la Empresa Estratégica de Producción de Abonos y Fertilizantes – EPPAF, de acuerdo al siguiente detalle:

ESPECIFICACIONES TECNICAS (REFERENCIAL)

OBJETO: EPPAF – SEGUNDA PROVISION DE PRODUCTOS FRESCOS (CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, CARNE DE LLAMA, HIGADO Y PESCADOS), PARA EL CANAL HORIZONTAL DE LA EMPRESA ESTRATEGICA DE PRODUCCION DE ABONOS Y FERTILIZANTES GESTION 2024 REGIONAL TARIJA.

CUADRO 1. DETALLE DE PRODUCTO

LUGAR DE ENTREGA	REQUERIMIENTO APROXIMADO POR MES	REQUERIMIENTO MENSUAL	PRECIO REFERENCIAL	PRODUCTO
DISTRIBUIDORA TARIJA	3,650.12	5 MESES	793,280.00	CARNE DE RES
	3,000.00	5 MESES	244,500.00	CARNE DE POLLO
	100.00	5 MESES	25,000.00	CARNE DE LLAMA
	424.00	5 MESES	39,220.00	HIGADO DE RES
	900.00	5 MESES	148,000.00	PESCADOS
TOTALES	8,074.12		1,250,000.00	

CUADRO 2.

REQUISITOS NECESARIOS DEL(LOS) BIEN(ES) Y LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS	CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA
I. DETALLE DEL(LOS) BIEN(ES)	
Entidad:	EMPRESA ESTRATEGICA DE PRODUCCION DE ABONOS Y FERTILIZANTES (EPPAF).
Objeto de la adquisición:	EPPAF – SEGUNDA PROVISION DE PRODUCTOS FRESCOS (CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, CARNE DE LLAMA, HIGADO Y PESCADOS), PARA EL CANAL HORIZONTAL DE LA EMPRESA ESTRATEGICA DE PRODUCCION DE ABONOS Y FERTILIZANTES GESTION 2024 REGIONAL TARIJA.
Responsable de la elaboración	SHIRLEY J. LOPEZ HUARACHI - TECNICO I LIDER CANAL HORIZONTAL, TARIJA
Unidad Solicitante:	UNIDAD DE CANAL HORIZONTAL
Modalidad de Contratación:	DIRECTA
II. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL(LOS) BIEN(ES)	



REQUISITOS NECESARIOS DEL(LOS) BIEN(ES) Y LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS	CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA
<p>a) Requisitos del producto frescos (carne de res, carne de pollo, carne de llama, hígado de res y pescados)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - El producto entregado será 100% Nacional. - Será producto minuciosamente seleccionado y de mayor calidad. - Los productos deberán ser manipulados con los controles y Buenas Prácticas Manufactureras (BPM's) establecidas en normas vigentes. - Los productos serán desinfectados de acuerdo a lo establecido en las normas básicas de bioseguridad. - El proveedor deberá realizar la reposición de las mermas o productos inconformes, si corresponde. - El proveedor debe presentar su registro sanitario SENASAG correspondiente del producto, actualizado. - El proveedor debe presentar los procedimientos y condiciones de calidad por producto. 	
<p>b) Requisitos de la carne de bovino</p>	
<p>Requisitos generales</p>	
<p>Las carnes para el consumo humano, deberán proceder o provenir de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria y cumplir con las Normas NB:310005 y NB:787. Además, deben proceder de establecimientos de faena autorizados por la entidad correspondiente, debiendo mantenerse frescas, refrigeradas o congeladas de acuerdo con la norma NB 310004.</p>	
<p>Referencia: Según Norma Boliviana NB 310023:2014.</p>	
<p>c) Requisitos físicos</p>	
<p>Características Organolépticas</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Aspecto general: Bueno. - Color: característicos. - Olor: sui géneris. - Consistencia: firme al tacto, tanto de la grasa como del tejido muscular 	
<p>Referencia: Según Norma Boliviana NB 310023:2014</p>	
<p>Acidez</p>	
<p>El pH de la carne bovina debe estar entre 5,4 y 6,0.</p>	
<p>Referencia: Según Norma Boliviana NB 310023:2014</p>	
<p>d) Requisitos Microbiológicos</p>	
<p>De acuerdo a norma NB 310017.</p>	
<p>e) Requisitos de conservación</p>	
<p>Cuando la distribución y comercialización de la canal requiera un proceso de enfriamiento, se debe conservar de acuerdo a:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Refrigeración 	
<p>La refrigeración de las canales debe ser a una temperatura no mayor a 5°C y humedad no mayor al 90 %</p>	
<p>Referencia: Según Norma Boliviana NB 310023:2014</p>	
<p>f) Requisitos para carne de llama, carne de pollo, hígado de res y pescados</p>	
<p>Estos productos frescos deberán regirse a las siguientes normas:</p>	
<p>NB 310021:2015 Código de higiene para la carne</p>	
<p>NB 310003:2005 Principios generales sobre higiene de la carne</p>	
<p>NB 940:1997 Código de prácticas de higiene para el pescado fresco de agua dulce</p>	
<p>NB 884:1997 Código de prácticas de higiene para el pescado congelado</p>	
<p>NB 854:1997 Carne fresca de camélidos de matanza-Requisitos especificaciones.</p>	
<p>III. REQUISITOS DE SERVICIO PARA LA ENTREGA DE CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, CARNE DE LLAMA, HIGADO DE RES Y PESCADOS</p>	
<p>a) El proveedor del servicio debe contar con los siguientes requisitos:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Debe contar con unidades de transporte con cámara de frío de diferentes capacidades de carga, solicitados de acuerdo a requerimiento, bajo coordinación con los técnicos encargados de la distribuidora para el traslado de los productos alimenticios. (Los requerimientos de productos se realizará bajo pedido diario y/o coordinación por semana) 	
<ul style="list-style-type: none"> - El frigorífico, debe contar con un equipo de frío que debe tener un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas conservando la cadena de frío requerida para los alimentos con el fin de preservar la inocuidad alimentaria, protegiéndolos de toda posible contaminación y/o proliferación de microorganismos y/o impurezas., estableciendo un parámetro de 6°C +/- 2 °C. 	
<ul style="list-style-type: none"> - Contar con todas las medidas de buenas prácticas de manufactura e higiene (BPM) y salubridad en la manipulación del producto debe ser inocua e idónea para el consumo humano. 	



REQUISITOS NECESARIOS DEL(LOS) BIEN(ES) Y LAS CONDICIONES COMPLEMENTARIAS	CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA
<p>b) Requerimiento de equipos de exhibición para la distribución del producto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mostrador/exhibidor (capacidad de 500 Kg) mínimo 1 a 2 equipos. (bajo coordinación) - Frigoríficos (capacidad de 800 Lt) mínimo 3 a 4 equipos. (bajo coordinación) - Materiales/equipos/utensilios para la manipulación de los derivados cárnicos. - Personal de apoyo para atención y el área de cortes. (cantidad bajo coordinación) - Uso de maquinarias/ equipos de corte. - El proveedor deberá contar con materiales de limpieza y desinfección óptimos para los ambientes de distribución como ser: área de recepción, área de manipulación y equipos, área cortes y punto de exhibición de producto. <p>c) Documentación requerida del proveedor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documento de constitución o creación o personería jurídica, excepto para proponentes cuya normativa legal inherente a su constitución así lo prevea si corresponde (fotocopia simple). - Poder del (de los) representantes legales del proponente con facultades para presentar propuestas y suscribir contratos administrativos, inscrito en el registro de comercio (fotocopia). (si corresponde) - Cedula de identidad vigente del representante legal o propietario (fotocopia). - Matrícula de comercio vigente o certificado de actualización de personería jurídica. - Certificado de inscripción en el padrón nacional de contribuyentes del biométrico digital. - Número de Identificación Tributaria. - Registro de beneficiario SIGEP con el NIT del titular y número de cuenta activa. - Certificado SENASAG Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. - Certificado de RAU Régimen Agropecuario Unificado. (solo en caso de ser proveedores directos) - Autorización Sanitaria emitida por el SEDES (obligatorio). - Licencia de Funcionamiento emitida por del Municipio. (obligatorio) 	
<p>IV. REQUERIMIENTO DEL BIEN/PRODUCTO (CARNE DE RES, CARNE DE POLLO, CARNE DE LLAMA, HIGADO DE RES Y PESCADOS)</p>	
<p>El Técnico encargado de la distribuidora y/o técnico de almacenes Tarija de la Empresa EPPAF, para la provisión requerimiento y/o pedido de productos de servicio la solicitud se realizará vía coordinación con los técnicos encargados de la distribuidora canal horizontal Tarija con el proveedor de servicio señalando:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Detalle de productos. - Cantidades en unidades de kilogramo (Kg). - Hora y fecha estimada de entrega en la distribuidora. (bajo coordinación) - Identificación o características relevantes con el objeto de generar la nota de entrega. - Guía de transporte del producto (procedencia). - Certificado de registro sanitario de vehículo que transporta carnes (SENASAG) 	
<p>V. CONDICIONES DEL(LOS) BIEN(ES)</p>	
<p>a) Plazo de entrega El plazo de la entrega de los bienes y/o productos se realizará a partir del día siguiente hábil de la suscripción de contrato, con vigencia para cinco (5) meses de la presente gestión.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proveedor entregará los mismos en el plazo máximo de un (1) día hábil a partir de la emisión de la orden de requerimiento efectuada por la entidad. <p>b) Recepción del bien La Recepción de los bienes y/o productos será realizada por la comisión de recepción o responsable de recepción designado(s) por la entidad.</p> <p>c) Garantías El proponente adjudicado deberá constituir la garantía del cumplimiento de contrato a través de la solicitud de retención del 7% (siete por ciento) de cada pago parcial realizado.</p> <p>d) Régimen de multas En caso de retraso en la provisión de los bienes y/o productos sin justificación, posterior al vencimiento del plazo dispuesto en la orden de requerimiento, el proveedor se obliga a pagar por cada día calendario una multa equivalente al 1% (uno por ciento) del monto total del contrato por día de retraso. Esta penalidad se aplicará salvo casos de fuerza mayor o caso fortuito u otras causas debidamente justificadas y aceptadas hasta el 20 % del monto total del contrato.</p> <p>En caso de mala manipulación de los bienes y/o productos y que infrinjan las Buenas Prácticas de Higiene (BPH), el proveedor se obliga a pagar por cada día calendario una multa equivalente al 1% (uno por ciento) del monto total del contrato por mala manipulación. Esta penalidad se aplicará salvo casos de fuerza mayor o caso fortuito u otras causas debidamente justificadas y aceptadas hasta el 20 % del monto total del contrato.</p>	



**REQUISITOS NECESARIOS DEL(LOS) BIEN(ES) Y LAS
CONDICIONES COMPLEMENTARIAS**

**CARACTERÍSTICAS DE LA
PROPUESTA**

El proveedor se hará cargo del buen uso de los ambientes prestados para la realización del desposte, corte y distribución, los cuales deberán ser entregados en las mismas condiciones que se le entregaron, no obstante, en caso de algún daño a la infraestructura, la reposición y mantenimiento correrá a responsabilidad del proveedor.

e) Forma de pago

Se realizará mediante pagos parciales mensuales a través de SIGEP, previa emisión del acta de recepción y conformidad por la comisión de recepción o responsable de recepción designado(s) por la entidad.

Para lo cual el proveedor debe presentar la siguiente documentación:

- Nota de solicitud de pago.
- Factura original emitida a nombre de la entidad.
- Número de Identificación Tributaria.
- Registro de beneficiario SIGEP con el NIT del titular y número de cuenta activa
- Certificado de Registro Único de Proveedores RUPE.
- Otros documentos que la entidad requiera.

f) Forma de entrega y recepción del bien

Los bienes y/o productos deberán ser entregados, de acuerdo a lo establecido en la Orden de Requerimiento y en función a las características de los bienes.

Asimismo, se establece que cada orden de requerimiento debe ser entregada de forma total y no parcial.

El proveedor no podrá entregar bienes o productos en mal estado o que no cumplan con las normas de inocuidad o salubridad, debiendo en su caso ser sustituidos el bien o producto, dentro del plazo máximo de un (1) día hábil, computable a partir de haber sido efectuada la observación.

El proveedor debe entregar los productos, en diferentes cortes (Despostado) directamente para la distribución, haciéndose cargo de la merma que pudiera existir.

g) Lugar de entrega del bien

Se establece el siguiente lugar de entrega:

- Distribuidora de subsidio SEDEM, ubicado en la Avenida Circunvalación s/n entre av. La Paz y Gran Chaco, Barrio Pedro Antonio Flores-Tarija

h) Anticipo

El presente proceso de contratación no contempla la otorgación de anticipo.

i) Precio referencial

El monto total referencial para el contrato asciende a **Bs. 1,250.000,00 (Un millón doscientos cincuenta mil 00/100 bolivianos)**, Asimismo, se establece que el monto total referencial, el cual estará sujeto a variación y dependerá de la distribución y entrega de raciones solicitadas por la Empresa.

No se aceptará incrementos superiores al 10% del precio referencial ofertado por el proveedor, cualquier modificación del precio dependerá de los siguientes factores, las cuales deben estar debidamente justificados:

- Precio del Mercado
- Factores climatológicos
- Factores Sociales, etc.

j) Forma de adjudicación

Por el Total.

k) Formalización de la Contratación

Por Contrato



Detalle de Productos Frescos

Grupo de Carnes y Pescados	
Producto	Presentación
Carne de Res Pulpa	Por Kg.
Carne de Res Cuadril	Por Kg.
Carne de Res Costeleta	Por Kg.
Carne de Res Costilla	Por Kg.
Carne de Res Molida Especial	Por Kg.
Carne de Res Estofado	Por Kg.
Hígado De Res	Por Kg.
Pacú	Por Kg.
Sábalo	Por Kg.
Surubí	Por Kg.
Carne De Pollo	Por Kg.
Carne De Llama	Por Kg.

