354

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Compromiso con la gente

322

Dirección Administrativa

NDA N° 1170 /2021

Asunción, 08 de setiembre de 2021

Señores
Comité de Evaluación de Ofertas
Presente

Ref. Expte. DA N° 4262/2021 – PAC N° 46/2021 - Designación de funcionario para evaluación técnica.

Me dirijo a Ustedes, en virtud a la nota NCEO N° 357/2021, por la cual el Comité de Evaluación de Ofertas solicita la designación de un funcionario para la evaluación técnica, en cuanto a la Oferta presentada en el marco del llamado PAC N° 46/2021 "Provisión de Productos Alimenticios".

En tal sentido, se remite la Nota de fecha 08/09/21 del Departamento de Servicios Generales, en el cual designa a la funcionaria **Ma. Cicinia Irala de Cáceres,** para dicha evaluación y anexa el informe de evaluación.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para saludarle atentamente.

C.P. MARIA TERESA SANCHEZ
Directora Interina
Dirección Administrativa

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA
COMITÉ DE EVALUACIÓN DE OFERTAS
MESA DE ENTRADA
09 SET. 2021
Firma: Hora: 09:06
Aclaración:

Lic. CLAUDIA VERA
Corte Suprema de Justicia
COMITÉ DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

DA/GG

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Compromiso con la gente

353

Asunción, 08 de setiembre de 2021 321

SEÑORA
C.P. SRA. TERESA SÁNCHEZ, Directora Interina
DIRECCION ADMINISTRATIVA DE LA C.S.J.

La **Abog. Zulma Durañona,** Directora del Dpto. de Servicios Generales, se dirige a usted y por su intermedio a donde corresponda, en relación al MDA N° 923/2021 de fecha 07/09/2021, a fin de comunicar la designación de la funcionaria a mi cargo, Ma. Cicinia Irala de Cáceres, para llevar a cabo la Evaluación Técnica de las Ofertas presentadas en el marco del llamado a CD – PAC N° 46/2021 ***"PROVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS – Plurianual" ID 400.580,*** y al mismo tiempo elevar el informe acerca de la evaluación.

Atentamente.

PODER JUDICIAL
DIRECCION DE SERVICIOS GENERALES

Arnulfo Méndez Chena
Coordinador
Servicios Generales C.S.J.

4262
RECIBIDO
08 SET. 2021
12:24

William Doncel
Dirección Administrativa

INTERNO: 2679

PISO: SubSuelo 1

352

320

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Dirección Administrativa

Compromiso con la gente

MDA N° 923 /2021

MEMORANDO

A : **Abg y Esc Zulma Durañona,** Directora
Departamento de Servicios Generales

DE : **C.P. María Teresa Sánchez**, Directora Interina
Dirección Administrativa

REF. : NCEO N° 357/2021

FECHA: 07 de setiembre del 2021 Expte. DA N° 4218/2021

Se remite, la nota de referencia, donde se solicita la designación de un funcionario para llevar a cabo la **Evaluación Técnica** de las Ofertas presentadas en el marco del llamado a CD PAC N° 46/2021 "Provisión de Productos Alimenticios".

En ese sentido, se solicita presentar el informe en un plazo no mayor a 1 (un) día hábil a partir de la recepción de la presente.

Atentamente.

C.P. MARIA TERESA SANCHEZ
Directora Interina
Dirección Administrativa

RECIBIDO
07 SET. 2021
1662
Diego

D.A/GG

3518 319

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Compromiso con la gente

INFORME TÉCNICO de fecha 08/09/2021

CONTRATACIÓN DIRECTA PAC N° 46/2021 "PROVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - CONTRATO ABIERTO - PLURIANUAL - AD REFERENDUM" ID: 400580

	CASA MÓDIGA S.A.	PROSAL S.A.	DISTRIBUIDORA SAN CAYETANO de María Angela Paredes
Requisitos documentales para evaluar el criterio de experiencia requerida			
a) Copia de contratos ejecutados, facturas de ventas y/o recepciones finales correspondientes a la Provisión de productos alimenticios, que podrán corresponder tanto a instituciones públicas como privadas. Dichos documentos deberán corresponder al periodo 2018, 2019 y 2020 y la sumatoria de los mismos deberán ser al menos 50% (cincuenta por ciento) del monto máximo a contratar. Se aclara que no es necesario contar con un contrato por año.	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica			
a) Especificaciones técnicas ofertadas	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
b) Declaración jurada de que el oferente cuenta con la capacidad para proveer los insumos en tiempo y forma de acuerdo con las especificaciones técnicas	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE
c) Declaración jurada en donde el oferente manifieste que los productos ofertados cuentan con los registros sanitarios expedidos por la autoridad competente y que se encuentran habilitadas para la comercialización dentro del territorio nacional	CUMPLE	CUMPLE. El oferente presenta copia de los registros sanitarios de los productos ofertados expedidos por la autoridad competente	CUMPLE
d) Certificado de origen nacional de la leche, expedida por el servicio nacional de calidad y salud animal (senacsa). para los ítems 1 y 2	NO APLICA	NO CUMPLE	NO CUMPLE

Abog. Ma. Cicina Irala de Caceres
Dpto. Servicios Generales
Poder Judicial

350 578

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Compromiso con la gente

CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - Fecha: 08/09/2021

CONTRATACIÓN DIRECTA PAC N° 46/2021 "PROVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - CONTRATO ABIERTO - PLURIANUAL - AD REFERENDUM" ID: 400580

ÍTEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MÍNIMA	CANTIDAD MÁXIMA	CASA MÓDIGA S.A.	PROSAL S.A.	DISTRIBUIDORA SAN CAYETANO de María *Angela Paredes
1	LECHE DESCREMADA	Leche UAT vacuna descremada larga vida (con todos los conservan-tes permitidos y no dañinos para la salud), debe poseer valores energéticos/calóricos recomendables para el ser humano. La presentación debe ser en caja conteniendo 12 envases de tetra pack de 1 (un) litro cada uno. Las mismas deben cumplir con todos los requisitos técnicos y legales para su elaboración y comercialización de la leche vacuna. El envase no debe sufrir modificaciones, tales como hinchamientos, fugas, otros casos. De acuerdo a las reglamentaciones en las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la sgte. Información: - Números de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN, MSP y BS. - Número de habilitación de SENACSA. - Fecha de envasado y/o de vencimiento (en tinta indeleble) - Información nutricional Lista completa de ingredientes. - Nombre comercial o marca comercial registrada. - Procedencia. - Contenido líquido aproximado. - Fabricante o quién elabora/produce/representante. - Tipo de material utilizado para la elaboración del envase. - Modo de conservación. **LA COTIZACIÓN DE LA MISMA DEBERÁ SER POR CAJA, QUE CONTENDRÁ DOCE (12) LITROS DE LECHE DESCREMADA**	UNIDAD	CAJA	125	250	NO APLICA	NO CUMPLE, no presenta las especificaciones técnicas	NO CUMPLE, omite el texto "LA COTIZACIÓN DE LA MISMA DEBERÁ SER POR CAJA, QUE CONTENDRÁ DOCE (12) LITROS DE LECHE DESCREMADA"
2	LECHE ENTERA	Ingrediente Obligatorio. Leche entera de vaca. El producto podrá contener además vitaminas y minerales siempre y cuando se encuentren presentes por porción en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) conforme a lo establecido en el Anexo A de la Resolución MERCOSUR /GMC/RES. N° 46/03 (REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS) y en ningún caso deberá superar el 100 % de las IDR por porción de alimento. Como excepción, el Iodo no debe estar contenido en el producto. Aditivos Alimentarios. Serán permitidos aquellos aditivos conforme a la Resolución MERCOSUR GMC/RES N°:78/94 (Identidad y calidad de leche UAT). - Aspecto: líquido. - Color: blanco amarillento. - Olor: característico. - Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.). El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo 06 (seis) meses de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a 04 (cuatro) meses contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución. La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1, para 100 mililitros (mL.) del producto para los nutrientes obligatorios. Tabla 1: - Determinación: Materia Grasa % m/v - Límite de aceptación: Min. 3,0 - Determinación: Acidez (g ác. Láctico/100 ml) - Límite de aceptación: 0,14 a 0,18 - Determinación: Proteínas % (m/m) - Límite de aceptación: Min. 3,0 - Determinación: Densidad relativa a 15% C/15° C - Límite de aceptación: Min. 1,028 - Determinación: Lactosa % (m/m) - Límite de aceptación: Min. 4,5 - Determinación: Estabilidad al etanol 68% (v/v) - Límite de aceptación: Estable - Determinación: Extracto seco no graso % (m/m) - Límite de aceptación: Min. 8,2 - Determinación: Descenso Crioscópico°C - Límite de aceptación: Min. Max -0, 512 -0,535 La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37° C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 1 y 2. Tabla 2: Requisitos microbiológicos para muestra representativa. - Determinación 21/36 Aerobios Mesófilos/mL. - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación n=5, c=0, m=100 Donde: n: Número de unidades de un mismo lote, muestrendas aleatoriamente y analizadas individualmente c: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M. m: Límite de aceptabilidad. M: Límite de rechazo. Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL (*) - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación 100 UFC/ml** *Luego de una incubación a 35 - 37° C en envase cerrado durante 7 días. **UFC, es el de recuento en placa. De acuerdo a las reglamentaciones en las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la sgte. Información: - Números de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN, MSP Y BS - Número de habilitación de SENACSA. - Fecha de envasado y/o de Vencimiento (en tinta indeleble) - Información nutricional Lista completa de ingredientes. - Nombre comercial o marca comercial registrada. - Procedencia. - Contenido líquido aproximado. - Fabricante o quién elabora/produce/representante. - Tipo de material utilizado para la elaboración del envase. - Modo de conservación. **LA COTIZACIÓN DE LA MISMA DEBERÁ SER POR CAJA, QUE CONTENDRÁ DOCE (12) LITROS DE LECHE ENTERA**	UNIDAD	CAJA	125	250	NO APLICA	NO CUMPLE, no presenta las especificaciones técnicas	NO CUMPLE, omite el texto "LA COTIZACIÓN DE LA MISMA DEBERÁ SER POR CAJA, QUE CONTENDRÁ DOCE (12) LITROS DE LECHE ENTERA"
3	EDULCORANTE LÍQUIDO	DE MESA, CON KA´A HE´E Y CERO CALORÍAS. FRASCO PLÁSTICO CON TAPA DE A ROSCA DE 500 ML. COMO MÍNIMO. COTIZAR POR FRASCO	UNIDAD	FRASCO	300	600	CUMPLE	NO CUMPLE, no presenta las especificaciones técnicas	CUMPLE

Abog. Ma. Cecilia Irala de Caceres
Dpto. Servicios Generales
Poder Judicial