ADENDA Nº 03/2.020.-
Licitación Por Concurso de Ofertas Nº 16/ 2.020.-

¨ Adquisición de Productos Alimenticios para Personas de Escasos Recursos del Distrito de Minga Guazú ¨ ID Nº 383.215.-

Minga Guazú, Miércoles 15 de julio del 2.020.- la Unidad Operativa de Contrataciones de la **Municipalidad de Minga Guazú**, de conformidad a la Ley 2.051/03 de Contrataciones Públicas y su reglamentación contenida en el Decreto Nº 2.992/19 de la DNCP, emite la presente **ADENDA**, por el cual se modifica algunos delineamientos para la **Licitación Concurso de Ofertas Nº 16/2.020 – ¨ Adquisición de Productos Alimenticios para Personas de Escasos Recursos del Distrito de Minga Guazú ¨ ID Nº 383.215.-** que forma parte integral del Llamado Público y Pliego de Bases y Condiciones y consiguientemente de cumplimiento formal para los potenciales oferentes.

Emitimos la presente ADENDA en el Punto 1 Datos de la Contratación.

Donde dice:

9. Capacidad Técnica

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

a) Certificado de Producto y Empleo Nacional, expedido por el Ministerio de Industria y Comercio vigente al momento de presentación en la Oferta. La no presentación de este documento no implica la descalificación de la oferta sino la no aplicación del margen de preferencia establecido.
b) Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas, si lo hubiere.
c) Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción o de suministro correspondiente de los bienes solicitados en el presente llamado.
d) Certificado de Cumplimiento de Buenas Practicas de Almacenamiento, vigente, otorgados por el INAN.
e) El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 2 (dos) vehículos cerrados, furgonetas, con habilitación SENAVE de los mismos (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 2 (dos) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, para dar cumplimiento al plazo de entrega y volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos.
f) Copia autenticada del Registro de Establecimiento del Distribuidor (RE) vigente.
g) El oferente deberá presentar una declaración jurada de cumplir con los estándares establecidos en la Resolución GMC N° 80/96 y adjuntar copia autenticada del Certificado de Cumplimiento de Buenas Practicas de Almacenamiento, vigente, otorgados por el INAN.

El oferente deberá contar como mínimo con 5 funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pagos de los seis últimos meses.

Debe decir:

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

a) Certificado de Producto y Empleo Nacional, expedido por el Ministerio de Industria y Comercio vigente al momento de presentación en la Oferta. La no presentación de este documento no implica la descalificación de la oferta sino la no aplicación del margen de preferencia establecido.
b) Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas, si lo hubiere.
c) Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción o de suministro correspondiente de los bienes solicitados en el presente llamado.
d) Certificado de Cumplimiento de Buenas Practicas de Almacenamiento, vigente, otorgados por el INAN.
e) El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 2 (dos) vehículos cerrados, furgonetas, con habilitación SENAVE de los mismos (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 2 (dos) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, para dar cumplimiento al plazo de entrega y volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos.
f) Copia simple del Registro de Establecimiento del Distribuidor (RE) vigente.
g) El oferente deberá presentar una declaración jurada de cumplir con los estándares establecidos en la Resolución GMC N° 80/96 y adjuntar copia simple del Certificado de Cumplimiento de Buenas Practicas de Almacenamiento, vigente, otorgados por el INAN.

El oferente deberá contar como mínimo con 2 funcionarios inscriptos en IPS y deberá ser demostrado a través de la planilla de pagos de los seis últimos meses.

Donde dice:

1. Especificaciones Técnicas

El propósito de las Especificaciones Técnicas (ET), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las ET detalladas teniendo en cuenta que:

- *Las ET constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas ET bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.*
- *En las ET se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.*
- *En las ET se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las ET.*
- *Las ET deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.*
- *Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica*

particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.

- *Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.*
- *Las ET deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:*
  - *(a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.*
  - *(b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).*
  - *(c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.*
  - *(d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.*
  - *(e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.*
- *Las ET deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.*

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

"Resumen de las Especificaciones Técnicas. *Los bienes deberán cumplir con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:*

No. De Artículo	Nombre de los Bienes o Servicios	Especificaciones Técnicas y Normas
ITEM Nº 1		
1	Aceite vegetal	Aceite comestible 100% de soja, productos se ajusten a las condiciones de higienes establecidas en la legislación vigente, líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C, en botellas de pet de 900 ml., deberá llevar la marca impresa en el envase, además de la información nutricional del producto, composición, fecha de vencimiento, lote Nº, habilitación del INAN, R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).
ITEM N° 2		
2	Arroz tipo 1	Arroz grano largo, fino tipo 1, Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. presentación de 30 kilos, envasado en fabrica con la marca registrada en cada bolsa, deberá contar además con la información de sus ingredientes, valor nutricional, fecha de vencimiento, lote Nº, habilitación del INAN, R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)
ITEM N° 3		

3	Extracto de Tomate	Se entiende por "extracto de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa de tomates frescos, herméticamente cerrados cumpliendo la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. Deberá llevar impresa en los envases información de composición, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote Nº, la habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAN, el R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)
ITEM N° 4		
4	Fideo Vitaminado	Elaborada a base de sémolas o semolín o harina de trigo ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación y vitaminado, presentación de 5 kilos, con la marca impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote Nº , la habilitación correspondiente del INAN, el R.E., y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)
ITEM N° 5		
5	Sal yodada	Polvo fino blanco, solubles en el agua. Sal para consumo humano. En el rotulado debe indicarse la calidad, fecha de vencimiento del año y mes. Llevará impreso en el envase: su origen, informaciones nutricionales. Fecha de vencimiento mínimo 1 año después de la fecha de recepción, R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas); todo indicado en el envase. Se proveerá en sobres, por dentro: plástico y por fuera: de papel, inviolable, herméticamente cerrados, **en bolsas de 1 kilogramo**.
ITEM N° 6		
6	Pollos Congelados	Muslo y pechuga DE PRIMERA, congelada, consistencia firme, y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento R.E. y SENACSA del establecimiento. SIN MENUDENCIA. cumpliendo las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA presentación bolsa de 15kilos.
ITEM N° 7		
7	Carne vacuna	Carne de Res al Gancho, libre de contusiones, fresca, con color y olor y consistencia característicos, transportado en vehículos habilitados por SENACSA con cámara refrigeradora de 0 a 6 grados C, manteniendo la cadena de frío.
ITEM N° 8		
8	Tomate (In Natura)	Tomate fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración del 80 % con color uniforme y sin tumores, cumpliendo las disposiciones legales y técnicas establecidas por el servicio de sanidad y calidad vegetal y de semilla(SENAVE)
ITEM N° 9		

9	**Cebolla (In Natura)**	Cebolla blanca de cabeza fresca, mediana, entera, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas exenta de brotes con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

2. Plan de Entrega (Bienes)

La entrega de los bienes o prestación de los servicios se realizará de acuerdo con el plan de entrega y cronograma de cumplimiento, indicados en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicados a continuación:

Ítem	Nombre de los Bienes	Cantidad	Unidad de Medida	Lugar de entrega de los bienes	Plazo de Entrega	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
ITEM N° 1						
1	**Aceite vegetal**	7.000	Litros	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020
ITEM N° 2						
2	**Arroz Tipo 1**	42.000	kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020
ITEM N° 3						
3	**Extracto de Tomate**	2.520	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020
ITEM N° 4						
4	**Fideo Vitaminado**	10.000	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020

ITEM N° 5						
5	**Sal yodada**	1.440	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020
ITEM N° 6						
6	**Pollos Congelados**	10.500	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020
ITEM N° 7						
7	**Carne Vacuna**	10.500	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020
ITEM N° 8						
8	**Tomate (In Natura)**	13.000	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020
ITEM N° 9						
9	**Cebolla (In Natura)**	13.000	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	31/07/2020

EL PROVEEDOR se responsabilizara de la eficiente provisión de los bienes, tanto en la cantidad como en la calidad de los mismos. Correrá su exclusivo cargo y por su cuenta las sustituciones que correspondan a cuando se observasen deficiencias y se rechacen los bienes por defectuosos o incompletos. LA CONVOCANTE se reserva el derecho de realizar el control de calidad de los productos adjudicados y a ser proveídos, en cualquier momento y por los medios idóneos que estime conveniente. En caso de la no recepción del suministro en el plazo establecido, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la convocante procederá conforme a lo estipulado dentro de las condiciones especiales del contrato de adjudicación.

Debe decir:

1. Especificaciones Técnicas

El propósito de las Especificaciones Técnicas (ET), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las ET detalladas teniendo en cuenta que:

- *Las ET constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas ET bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.*
- *En las ET se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.*
- *En las ET se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las ET.*
- *Las ET deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.*
- *Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.*
- *Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.*
- *Las ET deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:*
  - *(a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.*
  - *(b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).*
  - *(c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.*
  - *(d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.*
  - *(e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.*
- *Las ET deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.*

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

"Resumen de las Especificaciones Técnicas. *Los bienes deberán cumplir con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:*

No. De Artículo	Nombre de los Bienes o Servicios	Especificaciones Técnicas y Normas
		ITEM Nº 1
1	**Aceite vegetal**	Aceite comestible 100% de soja, productos se ajusten a las condiciones de higienes establecidas en la legislación vigente, líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C, en botellas de pet de 900 ml., deberá llevar la marca impresa en el envase, además de la información nutricional del producto, composición, fecha de vencimiento, lote Nº, habilitación del INAN, R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).
		ITEM N° 2
2	**Arroz tipo 1**	Arroz grano largo, fino tipo 1, Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. presentación de 30 kilos, envasado en fabrica con la marca registrada en cada bolsa, deberá contar además con la información de sus ingredientes, valor nutricional, fecha de vencimiento, lote Nº, habilitación del INAN, R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)
		ITEM N° 3
3	**Extracto de Tomate**	Se entiende por "extracto de tomate", los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa de tomates frescos, herméticamente cerrados cumpliendo la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. Deberá llevar impresa en los envases información de composición, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote Nº, la habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAN, el R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)
		ITEM N° 4
4	**Fideo Vitaminado**	Elaborada a base de sémolas o semolín o harina de trigo ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación y vitaminado, presentación de 5 kilos, con la marca impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote Nº , la habilitación correspondiente del INAN, el R.E., y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)
		ITEM N° 5
5	**Sal yodada**	Polvo fino blanco, solubles en el agua. Sal para consumo humano. En el rotulado debe indicarse la calidad, fecha de vencimiento del año y mes. Llevará impreso en el envase: su origen, informaciones nutricionales. Fecha de vencimiento mínimo 1 año después de la fecha de recepción, R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas); todo indicado en el envase. Se proveerá en sobres, por dentro: plástico y por fuera: de papel, inviolable, herméticamente cerrados, **en bolsas de 1 kilogramo**.

ITEM N° 6		
6	**Pechuga de pollo con hueso congelado**	Muslo y pechuga DE PRIMERA, congelada, consistencia firme, y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento R.E. y SENACSA del establecimiento. SIN MENUDENCIA. cumpliendo las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA presentación bolsa de 15kilos.
ITEM N° 7		
7	**Carne vacuna**	Carne de Res al Gancho, libre de contusiones, fresca, con color y olor y consistencia característicos, transportado en vehículos habilitados por SENACSA con cámara refrigeradora de 0 a 6 grados C, manteniendo la cadena de frío.
ITEM N° 8		
8	**Tomate (In Natura)**	Tomate fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración del 80 % con color uniforme y sin tumores, cumpliendo las disposiciones legales y técnicas establecidas por el servicio de sanidad y calidad vegetal y de semilla(SENAVE)
ITEM N° 9		
9	**Cebolla (In Natura)**	Cebolla blanca de cabeza fresca, mediana, entera, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas exenta de brotes con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).

2. Plan de Entrega (Bienes)

La entrega de los bienes o prestación de los servicios se realizará de acuerdo con el plan de entrega y cronograma de cumplimiento, indicados en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicados a continuación:

Ítem	Nombre de los Bienes	Cantidad	Unidad de Medida	Lugar de entrega de los bienes	Plazo de Entrega	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
ITEM N° 1						
1	**Aceite vegetal**	7.000	Litros	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020

ITEM N° 2						
2	**Arroz Tipo 1**	42.000	kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020
ITEM N° 3						
3	**Extracto de Tomate**	2.520	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020
ITEM N° 4						
4	**Fideo Vitaminado**	10.000	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020
ITEM N° 5						
5	**Sal yodada**	1.440	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020
ITEM N° 6						
6	**Pechuga de pollo con hueso congelado**	10.500	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020
ITEM N° 7						
7	**Carne Vacuna**	10.500	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020
ITEM N° 8						
8	**Tomate (In Natura)**	13.000	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020

ITEM N° 9						
9	**Cebolla (In Natura)**	13.000	Kilogramos	Municipalidad de Minga Guazú.	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30hs	30/08/2020

EL PROVEEDOR se responsabilizara de la eficiente provisión de los bienes, tanto en la cantidad como en la calidad de los mismos. Correrá su exclusivo cargo y por su cuenta las sustituciones que correspondan a cuando se observasen deficiencias y se rechacen los bienes por defectuosos o incompletos. LA CONVOCANTE se reserva el derecho de realizar el control de calidad de los productos adjudicados y a ser proveídos, en cualquier momento y por los medios idóneos que estime conveniente. En caso de la no recepción del suministro en el plazo establecido, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la convocante procederá conforme a lo estipulado dentro de las condiciones especiales del contrato de adjudicación.

Liz Paola Ojeda Calderón
Responsable de la UOC