ADDENDA Nº 02
EXPEDIENTE Nº 301.516
ID (186508)

La Gobernación de Caaguazú comunica a los oferentes participantes de la Licitación Pública Nacional Nro. 02/2010 cuyo Nº de expediente es el **301.516 "SUMINISTRO, TRASPORTE, ENTREGA Y DESCARGA EN SITIO DE ALIMENTO SÓLIDO Y LECHE ENTERA FLUIDA (UAT)"**, que a través de la presente Addenda se procede a realizar modificaciones en los plazos de entregas y aperturas, que pasarán a formar parte del Pliego de Bases y Condiciones.-

Sección II. Datos de la Licitación (DDL)

IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: *Unidad Operativa de Contrataciones* Dirección: *Mcal. Estigarribia e/ Ytororo* Ciudad: *Cnel. Oviedo*, Paraguay Teléfono: 0521-202900 Fax: 0521-203782 Dirección de correo electrónico: **uoc_caaguazu@yahoo.com.ar** **La fecha y hora límites para realizar consultas es***: 05 de abril de 2010 hasta las 12:00 am*
IAO 22.1	Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es: Atención: Unidad Operativa de Contrataciones Dirección: Mcal. Estigarribia e/ Ytororo Número del Piso/Oficina: Planta Baja Ciudad: Cnel. Oviedo, Paraguay La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: 12 de Abril de 2010 Hora: 08:30 a. m
IAO 25.1	La apertura de las ofertas tendrá lugar en: Dirección: Mcal. Estigarribia e/ Ytororo Número de Piso/Oficina: Planta Baja Ciudad: Cnel. Oviedo, Paraguay Fecha: 12 de Abril de 2010 Hora: 09:00 a.m.

IAO 11.1(e)	Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que los Bienes ofertados, cumplen con los requerimientos de la Sección V, Programa de Suministros: ***1.*** *Documento vigente que acredite que es una empresa dedicada al ramo de producción o venta y distribución de Leche Entera Fluida UAT en envase tetrabriks y/o Alimento Sólido Pre elaborado y Panificado (**Patente Comercial vigente**)* ***2.****Nota firmada por el representante legal de la persona jurídica o física dirigida a la Gobernación del Caaguazú, indicando en la misma, la persona o personas autorizadas para representarlo en todo lo referente al proceso licitatorio y domicilio. Asimismo, la persona autorizada a representar al Oferente deberá acreditar tal situación con la presentación del Poder que así lo otorgue.* ***3.*** A) Si el Oferente fuera una Sociedad Anónima, deberá agregar lo siguiente: • Escritura de constitución de sociedad, • Acta de la Asamblea General Ordinaria o Extraordinaria, donde conste la nómina de accionistas con sus respectivos directores del periodo vigente. B)Si el Oferente fuera una Sociedad de Responsabilidad Limitada deberá agregar: • Escritura de constitución de sociedad. • Escritura de cesión de cuotas, si lo hubiere. C) Si el oferente fuera una empresa unipersonal, deberá agregar la constancia de Inscripción en el Registro Público de Comercio. Matricula del Comerciante. **4.** Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyente (Cédula Tributaria). **5.** El Oferente deberá presentar el Certificado de Cumplimiento tributario **6.** Referencia certificada satisfactoria expedida, por un Banco de plaza, para que la Gobernación del Caaguazú pueda solicitar informes del oferente en la oportunidad en que deba efectuar los estudios antes de decidir la adjudicación. (A modo evaluativo no descalificativo). **7. .- Registros Sanitarios** • El establecimiento elaborador deberá contar con habilitación vigente otorgado por SENACSA y poseer Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). • El producto deberá poseer Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), según Decreto MSP y BS Nº 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 “Código Sanitario”. **8.** Para Fabricantes: Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado. **9.** Para Representantes/ Distribuidores: Declaración Jurada expedida por el fabricante de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado. **10.** Declaración de que ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones del presente llamado, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrán ser negociadas

IAO 19.4	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de **120** días contados a partir de la fecha de apertura de sobre ofertas
IAO 37.1	La adjudicación se dará a conocer por nota a cada uno de los OFERENTES, dentro de los cinco (5) días posteriores a la emisión de la Resolución respectiva.

Sección III. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes. Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar una oferta y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio se utilizará

Índice

1. Criterios de Evaluación (IAO 31.2).

Luego del Examen Preliminar de Ofertas de de donde resultaron eliminadas aquellas ofertas que no cumplieron con el suministro de la documentación básica de carácter sustancial, se procederá de la siguiente manera:

Con respecto a las disconformidades u omisiones meramente formales y no sustanciales detectadas en el examen preliminar, se seguirá el criterio establecido el artículo 26 de la Ley N° 2051/03 y 59 del Decreto N° 21909/03.

1.1 Capacidad legal

1.1.2 **Capacidad legal para oferentes individuales. Requisitos mínimos:** El oferente no deberá estar comprendido en las prohibiciones o limitaciones para presentar ofertas o para contratar previstas en el Artículo 40, Ley N° 2051/03, al tiempo de la presentación de la oferta. Presentar Formulario de conformidad con lo dispuesto en la Resolución MH/SSEAF/UCNT Nº 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas

1.1.3 **Capacidad legal para oferentes en consorcio. Requisitos mínimos:** Cada parte debe acreditar no estar comprendida en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas o contratar establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03. Presentar Formulario de conformidad con lo dispuesto en la Resolución MH/SSEAF/UCNT Nº 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas

1.1.4 **Capacidad legal para oferentes Personas Jurídicas:** Cada parte debe acreditar no estar comprendida en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas o contratar establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03. Presentar Formulario de conformidad con lo dispuesto en la Resolución MH/SSEAF/UCNT Nº 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas

1.2- Examen de los Términos y Condiciones, y Evaluación Técnica

1.2.1 La Convocante examinará las ofertas, para confirmar que todos los términos y condiciones que se especifican en las Condiciones Generales de Contrato y las Condiciones Especiales de Contrato han sido aceptados por el Oferente sin desviaciones o reservas significativas.

1.2.2 Si, una vez examinados los términos y condiciones y efectuada la evaluación técnica, la Convocante determina que la oferta no se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación, la oferta será rechazada.

1.3. Evaluación de Ofertas

1.3.1 La Gobernación del Caaguazú evaluará aquellas ofertas que, hasta esta etapa, cumplan sustancialmente con los Documentos de Licitación.

1.3.2 Al evaluar las ofertas, la Convocante utilizará únicamente todos los criterios y metodologías que se definen en el presente Pliego de Bases y Condiciones. No se permitirá el uso de ningún otro criterio o metodología.

En la evaluación de una oferta, la Convocante tomará en cuenta lo siguiente:

a) el precio de la oferta;
b) ajustes de precio por corrección de errores aritméticos;
c) subsanación de defectos formales no sustanciales;
d) aplicación de todos los factores de evaluación indicados en los Criterios de Evaluación y Calificación;

1.3.3 Al evaluar la Planilla de Oferta, la Convocante tendrá en cuenta otros factores, como ser las referencias comerciales, experiencia en el ramo, infraestructura, solvencia económica relacionada con el monto a ser adjudicado y cumplimiento con otras entidades del gobierno o empresas privadas.

1.4. Comparación de Ofertas

La Convocante deberá comparar todas las ofertas que se ajustan sustancialmente a los Documentos de Licitación, para determinar cuál es la oferta evaluada como la más conveniente.

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 32.2)

2.1 La Convocante deberá determinar, a su satisfacción, si el Oferente seleccionado por haber presentado la oferta evaluada como la más conveniente y que se ajusta sustancialmente con los Documentos de Licitación, está calificado para ejecutar el Contrato en forma satisfactoria.

2.2 Esta determinación se basará en el examen de la evidencia documentada presentada por el Oferente sobre sus calificaciones, de conformidad con lo dispuesto en los Criterios de Calificación y Evaluación, así como de cualquier aclaración que hubiese hecho el Oferente, de conformidad con la Cláusula 29 de las IAO. No podrán utilizarse otros factores no incluidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones, para evaluar las calificaciones del Oferente.

2.3 Una determinación afirmativa será un requisito para la adjudicación del Contrato. Una determinación negativa tendrá como resultado la descalificación de la oferta, en cuyo caso la Convocante seguirá el mismo procedimiento con la oferta evaluada como la siguiente más conveniente, para determinar si dicho Oferente está calificado para ejecutar el Contrato en forma satisfactoria.

2.4 La Convocante deberá preparar un informe de evaluación y comparación de las ofertas, que incluya una recomendación para la adjudicación del Contrato. Dicha recomendación no creará derechos en favor de ningún Oferente.

3. Criterios de Evaluación (IAO 31.2)

Para completar estos criterios, la Convocante tomará en cuenta lo dispuesto en el artículo 26, cuarto párrafo, de la Ley N° 2051/03 que dice: “Se utilizarán criterios combinados que incluirán factores tales como Precios, cumplimiento de especificaciones técnicas, calidad, plazos de entrega, etc. Los factores ponderados se traducirán en la medida de lo posible en términos monetarios**”**

3.1 Criterios Técnicos

La evaluación de las ofertas se realizará por cada ITEM ofertado aplicando el sistema de “CUMPLE”, “NO CUMPLE” de acuerdo a las Especificaciones Técnicas descriptas en el presente P.B.C. No se considerará ninguna oferta de bienes sustitutos o que difieran en uno o más de los parámetros mencionados. Las ofertas deberán ser en las formas de presentación solicitada o en el rango si corresponde.
La adjudicación será por **ITEMS**

3.2 Criterios Económicos

Se seleccionará provisoriamente la oferta considerada como la más baja en precios, para su posterior verificación en el cumplimiento de los demás requisitos

4. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 32.2)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 34 de la Sección I, IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

4.1. Criterios de Evaluación

a. Criterios técnicos: Se analizarán los datos contenidos las Especificaciones Técnicas.

b. Experiencia en el Ramo:

b.1. Se determinará la experiencia en el ramo (En venta de Leches y Alimentos Pre Elaborados y Panificados), en función al número de clientes y al volumen de ventas de bienes similares a los solicitados en la presente licitación. Asimismo se considerará relevante la inscripción del oferente en la SENACSA y en el INAN

b.2. Contratos y/o facturaciones anteriores de bienes similares a los ofertados, (En venta de Leches Leche, Alimentos Pre Elaborados y Panificados), equivalentes como mínimo al 35% del total de su oferta. Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado

c. Criterios Económicos:

c.1. Copia autenticada de los tres últimos balances (2007, 2008 y 2009);

c.2. Referencia certificada satisfactoria expedida, por un Banco de plaza, para que la Convocante pueda solicitar informes del oferente en la oportunidad en que deba efectuar los estudios antes de decidir la adjudicación. (A modo evaluativo no descalificativo).

***Nota*:** Los criterios de calificación quedan a cargo de la Convocante. Los criterios que se incluyen a continuación son **ejemplos referenciales:**

A- Capacidad financiera
Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices:
a. Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente): **Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años**
a.1. Índice de liquidez (activo circulante sobre Pasivo circulante).
a.2. Activo Circulante: parte del Activo que va rotando (clientes, disponible en caja y bancos, etc.) generando liquidez con la cual la empresa puede hace frente a sus compromisos.
a.3. Pasivo Circulante: deudas de la empresa que vencen antes de un año.
La liquidez determina la capacidad que tiene la empresa de poder atender sus pagos.
b. Endeudamiento (pasivo total / activo total): **No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años**

c. Rentabilidad (Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital): **El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo**
B- Experiencia y Capacidad Técnica

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia:

a. Experiencia:
Se determinará la experiencia en el ramo (En venta de Leches, Alimentos Pre Elaborados y Panificados), en función al número de clientes y al volumen de ventas de bienes similares a los solicitados en la presente licitación. Asimismo se considerará relevante la inscripción del oferente en la SENACSA y en el INAN

b. Capacidad:
En base al relatoría ilustrativo que prepara el oferente en cuanto a su capacidad en el suministro, transporte, entrega y descarga en sitio de leche; estructura interna y técnica con que cuenta y cualquier otra información que el Oferente considere pertinente a los efectos de esta Licitación

Nota: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

El margen de preferencia para productos nacionales a ser implementado en el presente llamado, de acuerdo con lo establecido en el decreto Nº 4008/10 de fecha 26/02/10 del Poder Ejecutivo, será del 20%.

Formulario de Listas de Precios

[El Oferente completará este formulario de Lista de Pecios de acuerdo con las instrucciones indicadas. La lista de artículos y lotes en la columna 1 de la Lista de Precios deberá coincidir con la Lista de Bienes detallada por la Convocante en los Requisitos de los Bienes.]

Lista de Precios

Fecha:_____
LPN No_____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Item	Código Catalogo	Descripción del Bien	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido si correspondiese)	Precio Total (IVA incluido si correspondiese)
		[indicar la descripción de los Bienes]	*[indicar la marca de los Bienes]*		*[indicar la unidad de medida de los Bienes]*	*[indicar la forma de presentación de los Bienes]*	*[indicar la cantidad de los Bienes]*	*[indicar el precio unitario CIP por item]*	*[indicar el precio total CIP por item]*
LOTE N° 1									
1	**50192703-001**	Alimento Sólido Deshidratado Fortificado Pre Elaborado			Raciones	Paquetes	2.473.683		
LOTE N° 2									
2	**50131702-011**	Leche Entera fluida UAT en envases tetra bricks			Raciones	Paquetes	1.733.332		
LOTE N° 3									
3	**50181903-004**	Alimento Solido Panificado			Raciones	Paquetes	2.444.450		
								Precio Total	

Nombre del Oferente *[indicar el nombre completo del Oferente]* Firma del Oferente *[firma de la persona que firma la Oferta]* Fecha *[Indicar Fecha]*

1. Lista de Bienes

[La Convocante completará este cuadro]

Item	Código Catalogo	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad
[indicar el número]		*[indicar la descripción de los Bienes]*	*[indicar la unidad de medida de los Bienes]*	*[indicar la forma de presentación de los Bienes]*	*[indicar la cantidad e los Bienes]*
LOTE N° 1					
1	**50192703-001**	Alimentos Sólidos Deshidratado fortificado Pre - Elaborado	Raciones	Paquete	3.631.579
LOTE N° 2					
2	**50131702-011**	Leche Entera fluida UAT en envases tetra bricks	Raciones	Paquete	10.733.334
LOTE N° 3					
3	**50181903-004**	Alimento Sólido Panificado	Raciones	Paquetes	2.444.450

Lista de Instituciones y Beneficiados

Nº	Distrito	Cantidad de Escuelas Beneficiadas	Niños Beneficiarios	Cantidad de Raciones de Alimentos Pre Elaborados	Cantidad de Raciones Leche UAT	Cantidad de Raciones Panificados	Total de Raciones
1	Cnel. Oviedo	95	12.745	386.707	1.677.926	1.050.034	3.114.667
2	Nueva Londres	6	740	22.453	97.424		119.877
3	San José	20	2.558	77.615	336.770		414.385
4	Carayao	24	2.968	90.055	390.748		480.803
5	Simón Bolívar	12	1.115	33.831	146.794		180.625
6	Santa Rosa del Mbutuy	24	2.787	84.563	366.919		451.482
7	R.I. 3 Corrales	18	1.345	40.810	177.074		217.884
8	Dr. Cecilio Báez	12	1.207	36.623	158.906		195.529
9	La Pastora	7	707	21.452	93.079		114.531
10	Caaguazú	119	16.925	513.536	2.228.239	1.394.415	4.136.190
11	Repatriación	54	5.999	182.021	789.791		971.811
12	3 de Febrero	21	1.468	44.542	193.268		237.810
13	Vaquería	35	3.040	92.239	400.227		492.467
14	Yhu	75	6.747	204.717	888.268		1.092.984
15	Mcal. López	18	1.470	44.603	193.531		238.134
16	José D.Ocampos	15	1.753	53.189	230.789		283.978
17	J. Eulogio Estigarribia	20	4.214	127.861	554.789		682.649
18	Juan M. Frutos	32	3.182	96.548	418.922		515.470
19	Raúl A. Oviedo	54	5.552	168.458	730.941		899.399
20	San Joaquín	30	3.083	93.544	405.888		499.432
21	Escuelas Indígenas del Departamento	39	1.922	58.317	253.038		311.356
		729	**81.527**	**2.473.682**	**10.733.331**	**2.444.449**	**15.651.463**

Estarán divididos de la siguiente manera:

LOTE N° 1: Leche Entera UAT, en raciones de 200 cc cada una, para ser suministradas de lunes a viernes

LOTE N° 2: Alimento Sólido Deshidratado Fortificado Pre-elaborado con vitaminas y minerales en 6 variedades distintas como mínimo (Sopa de carne y/o pollo, Sopa de Verduras c/ poroto, fideos, arroz, Arroz c/ carne y/o pollo, Arroz c/ fideos, porotos, Arroz c/ leche y Cremas) en raciones de 35 gramos de alimento elaboradas con materias primas deshidratadas que mantengan sus características físico-químico nutricionales por un plazo de hasta 1 año, de fácil y rápida preparación, que no requiera de refrigeración ni otros sistemas de conservación, especiales para Programas de Alimentación; a ser preparada con el simple agregado de agua en cantidades indicadas, para suministradas de lunes a viernes.-
LOTE N° 3: Alimento Sólido Panificado en forma de palito, ser suministrado de lunes a viernes en los distritos de Caaguazú y Cnel. Oviedo

2. Plan de Entregas

La empresa adjudicada deberá entregar los productos alimenticios en los puntos de Distribución ubicados en los diferentes distritos y en las Instituciones Educativas beneficiadas, conforme al Listado establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. La fecha de la primera entrega será coordinada conjuntamente con la Secretaría de Educación, de la Gobernación del Caaguazú y en ningún caso, podrá excederse del mes de mayo del 2010.

La Gobernación del Caaguazú se encargara de la distribución de la leche, de los alimentos Pre Elaborados y los Panificados desde los puntos de distribución hasta las escuelas bajo fiscalización de un representante de la Secretaria de Educación, de la Gobernación del Departamento de Caaguazú.

La Gobernación del Caaguazú podrá disminuir o aumentar la cantidad a ser entregada en forma mensual conforme a la necesidad de la institución, la cual será debidamente notificada a la empresa adjudicada con 8 (ocho) días calendarios de anticipación al vencimiento de la siguiente entrega, la misma deberá estar firmada y autorizada por la Secretaria de Educación de la Gobernación del Departamento de Caaguazú

La primera entrega de los productos alimenticios (Leche y Alimentos Pre Elaborados deberá ser dentro de los 10 (diez) días calendarios contados a partir de la firma del Contrato de Adjudicación y en ningún caso podrá excederse del mes de abril del 2010. Las posteriores entregas serán de conformidad a las **Órdenes de Compras** emitidas por la Contratante con 8 días de anticipación, de manera a llegar en forma oportuna. A continuación se describe fechas probables de entregas

CRONOGRAMA DE 1º ENTREGA				
Fecha	**Hora**	**Distrito**	**Local**	**Cantidad de Alimentos a ser Entregados por ración**
20/04/10	08:00 13:00	▪ Caaguazú ▪ Repatriación	▪ Sub. Sede de Gobernación ▪ Municipalidad	▪ 2.067.095 ▪ 485.906
22/04/10	08:00 11:00 13:00 15:00	▪ Carayao ▪ Simón Bolívar ▪ Dr. Cecilio Báez ▪ Sta. Rosa del Mbutuy	▪ Esc. Bás. Nº 139 Hermenegildo Roa ▪ Municipalidad ▪ Esc. Nº 134 Dr. Cecílio Báez ▪ Municipalidad	▪ 240.401 ▪ 90.313 ▪ 97.764 ▪ 225.741
23/04/10	08:00 11:30	▪ Indígena ▪ Dr. J. E. Estigarribia	▪ Sub. Sede de Gobernación ▪ Municipalidad	▪ 155.678 ▪ 341.325
26/04/10	08:00 14:00	▪ Mcal. López ▪ José Domingo Ocampos	▪ Esc. Nº 1660 Santa Teresa ▪ Esc. Nº 1608 Juan José Soler	▪ 119.067 ▪ 141.989
28/04/10	08:00 11:00	▪ Coronel Oviedo ▪ R.I.3 Corrales	▪ Multiuso de la Cooperativa ▪ Municipalidad	▪ 1.557.334 ▪ 108.942
30/04/10	08:00	▪ Raúl A. Oviedo	▪ Esc. Nº 1602 Las Resientas	▪ 449.700
03/05/10	08:00 11:00	▪ 3 de Febrero ▪ Dr. Juan M. Frutos	▪ Municipalidad ▪ Municipalidad	▪ 118.905 ▪ 257.735
05/05/10	08:00 10:30 11:30	▪ San José de los Arroyos ▪ Nueva Londres ▪ La Pastora	▪ Esc. Bás. Nº 1096 Parroquial Pio XI ▪ Municipalidad ▪ Municipalidad	▪ 207.192 ▪ 59.938 ▪ 57.265
07/05/10	08:00 11:00 15:00	▪ Yhú ▪ Vaquería ▪ San Joaquín	▪ Supervisión Adm. ▪ Municipalidad ▪ Esc. Bás. Nº 3149 República de México	▪ 546.492 ▪ 246.233 ▪ 249.716

CRONOGRAMA DE 2º ENTREGA				
Fecha	**Hora**	**Distrito**	**Local**	**Cantidad de Alimentos a ser Entregados por ración**
28/05/10	08:00 13:00	▪ Caaguazú ▪ Repatriación	▪ Sub. Sede de Gobernación ▪ Municipalidad	▪ 2.067.095 ▪ 485.906
31/05/10	08:00 11:00 13:00 15:00	▪ Carayao ▪ Simón Bolívar ▪ Dr. Cecilio Báez ▪ Sta. Rosa del Mbutuy	▪ Esc. Bás. Nº 139 Hermenegildo Roa ▪ Municipalidad ▪ Esc. Nº 134 Dr. Cecílio Báez ▪ Municipalidad	▪ 240.401 ▪ 90.313 ▪ 97.764 ▪ 225.741
02/06/10	08:00 11:30	▪ Indígena ▪ Dr. J. E. Estigarribia	▪ Sub. Sede de Gobernación ▪ Municipalidad	▪ 155.678 ▪ 341.325
04/06/10	08:00 14:00	▪ Mcal. López ▪ José Domingo Ocampos	▪ Esc. Nº 1660 Santa Teresa ▪ Esc. Nº 1608 Juan José Soler	▪ 119.067 ▪ 141.989
07/06/10	08:00 11:00	▪ Coronel Oviedo ▪ R.I.3 Corrales	▪ Multiuso de la Cooperativa ▪ Municipalidad	▪ 1.557.334 ▪ 108.942
09/06/10	08:00	▪ Raúl A. Oviedo	▪ Esc. Nº 1602 Las Resientas	▪ 449.700
11/06/10	08:00 11:00	▪ 3 de Febrero ▪ Dr. Juan M. Frutos	▪ Municipalidad ▪ Municipalidad	▪ 118.905 ▪ 257.735
14/06/10	08:00 10:30 11:30	▪ San José de los Arroyos ▪ Nueva Londres ▪ La Pastora	▪ Esc. Bás. Nº 1096 Parroquial Pio XI ▪ Municipalidad ▪ Municipalidad	▪ 207.192 ▪ 59.938 ▪ 57.265
16/06/10	08:00 11:00 15:00	▪ Yhú ▪ Vaquería ▪ San Joaquín	▪ Supervisión Adm. ▪ Municipalidad ▪ Esc. Bás. Nº 3149 República de México	▪ 546.492 ▪ 246.233 ▪ 249.716

3. 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 al 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.*
- *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.
[Si se debe proporcionar un resumen de las ET, la Convocante deberá inserta la información en la tabla siguiente. El Oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.]

"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***
[insertar el No. del Artículo]	*[indicar nombre]*	*[indicar ET y Normas]*
1	Alimentos Sólidos Deshidratado fortificado Pre - Elaborado	*Ver más abajo*
2	Leche Entera fluida UAT en envases tetra bricks	*Ver más abajo*
3	Alimento Sólido Panificado	*Ver más abajo*

Detalle de las Especificaciones Técnicas y de las Normas [cuando se requiera].

Las normas a ser observadas por los productos a ser ofertados son [*a modo enunciativo y no limitativo*]:

1. CODEX STANDARD 206-1999: Norma general del codex para el uso de términos lecheros
2. CODEX STAN 1-1985: Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Enmienda 2008
3. MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03: Reglamento técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados.
4. NP 25 026 84: Leche pasteurizada (Requisitos Generales. Tercera Edición)
5. NP 25 034 84: Leche esterilizada (Requisitos Generales. Tercera Edición)
6. REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR: Identidad y calidad de la leche UAT. Res. Nº 78 1994

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

<u>ÍTEMS 1</u> - LECHE ENTERA FLUIDA UAT

1. DEFINICIÓN GENERAL

1.1 - De acuerdo a la Resolución RES. GMC Nº 072/93 del MERCOSUR se denomina:
<u>LECHE:</u> Sin calificativo alguno al producto obtenido por ordeñe total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la autoridad sanitaria bromatológica jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie.
La leche proveniente de otros animales, deberá denominarse con el nombre de la especie productora.

1.2. De conformidad a lo establecido por el CODEX STANDARD 206-1999 - PARA EL USO DE TÉRMINOS LECHEROS se denomina:

<u>LECHE:</u> es la secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

2. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS Y FISICO-QUIMICAS

2.1 Características organolépticas

LECHE FLUIDA

a) Aspecto: Líquido homogéneo sin partículas extrañas visibles

b) Color : Desde blanco a blanco amarillento
c) Olor : Características sin olores extraños
d) Sabor : Características ligeramente dulce

2.2 ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICA

2.2.1 LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA - UAT

a) Densidad: a 15º C: Min 1, 028
b) Materia grasa propia: Min. 3,0 g/100 cm3
c) Extracto seco no graso (determinado analíticamente) Min. 8,2 g/100 g.
d) Acidez en ácido láctico: 0,14 a 0,18 g/100 cm3 (14º a 18º Dornic)
e) Descenso criocopico: (-0,512 a -0,535º C)
f) Proteínas totales (N x 6,38): Min. 3,0
g) Lactosa: Min 4,5 %

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS

3.2. LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA – UAT (UHT)

No debe tener 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 - 37º C, durante 7 días, no debe presentar abombamiento.

Requisito Microbiológico	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de análisis
Aerobios mesófilos/ml	10	N=5, c=0, m=100	FIL100B:1991

UHT Microbiológico

Requisito	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterio de aceptación (I.C.M.S.F.)	Método de análisis
Aerobios mesófilos/ml	10	N=5, c=0, m=100	FIL100B:1991

4. INGREDIENTES
Leche entera sin ningún otro agregado.
Aditivos y coadyuvantes de tecnología según lo permitan las normativas de referencia.
4.1 INGREDIENTES OPTATIVOS
Las vitaminas y minerales que figuran en el Anexo A de la GMC/RES 46/03, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la ingesta diaria recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo.

5. VENCIMIENTO
5.2 Leche entera ultra alta temperatura – UAT (UHT)
El vencimiento será de 6 meses desde la fecha de elaboración en envases tetra brick y 2 meses en envases tetra fino.
6. REGISTROS SANITARIOS

6.1. El establecimiento elaborador deberá tener habilitación vigente del SENACSA.

6.2 El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

6.3. El producto deberá poseer Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A), por alimento, según Decreto MSP y BS Nº 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 "Código Sanitario"

6.4. Los productos Importados deberán contar con Registros del País de Origen análogos a los de las Exigencias Locales.

7. TRANSPORTE

El oferente será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los distintos puntos de distribución.

El oferente es responsable de entregar en cada punto de llegada, los bienes junto al documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia.

Además, a fin de garantizar que los medios de transportes utilizados para la distribución son aquellos ofrecidos por el oferente y que se encuentran habilitados por el organismo oficial, la SENACSA, los transportistas deberán portar al momento de la descarga en sitio y poner a conocimiento de quienes reciben los bienes, la habilitación mencionada, a fin de que los mismos constaten su cumplimiento y su coincidencia con los datos mencionados en los documentos de remisión.

Se deberán tener en cuenta las disposiciones del Decreto Nº 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISIÓN Y COMPROBANTES DE RETENCIÓN, el cual establece los requisitos no preimpresos para la expedición de las notas de remisión.-

4. Presentación y Etiquetados

A- LECHE ENTERA FLUIDA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT.

1. PRESENTACION DEL PRODUCTO

1.2 Leche entera ultra alta temperatura – UAT (UHT)
El producto se presentará en envase tetra bricks o tetra fino de (200, 500 o 1000) cm3 y deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC Nº 03/92 "Criterios Generales de Envases y Equipamientos Alimentarios en contacto con Alimentos".

2. ESPECIFICACIONES DE LA CAJA CONTENEDORA
2.1 Leche entera ultra alta temperatura – UAT (UHT)
La caja contenedora del alimento deberá ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos y con capacidad hasta 20 Kg.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL
3.1 ROTULADO GENERAL.
El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC N 26/03 "RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC Nº 22/02 "RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos" y Resolución MERCOSUR GMC Nº 46/03 "RTM sobre el Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados"

3.2 De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

1. Denominación de venta del alimento
2. Contenido neto.
3. Identificación de origen (Industria).
4. Lista de ingredientes
5. Etiquetado nutricional**.**
6. Nombre o razón social y dirección del importador para alimentos importados.
7. Identificación de lote.
8. Fecha de vencimiento.
9. Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
10. Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº) vigentes, otorgados por el INAN
11. Número de habilitación vigente de establecimiento de SENACSA.
12. Además de cumplir con las resoluciones vigentes de rotulado, se pondrá introducir los cambios que la Convocante requiera

3.3. El producto que fuere adjudicado, deberá tener **impresas** las siguientes frases:

- "Nombre de la Institución **" GOBERNACION DEL CAAGUAZÚ"**
- Nombre del Programa **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL – MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

3.4. Salvo que haya previo acuerdo con el organismo rector, no se permitirá la inclusión de ningún otro mensaje o información complementaria además de lo especificado en el punto anterior que haga alusión a las cualidades del producto.

4.4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DE LA CAJA CONTENEDORA

4.1 Leche entera ultra alta temperatura – UAT (UHT).
En la caja contenedora del producto que fuere adjudicado deberá indicarse en lugar visible, lo siguiente:

- Nombre de la Institución "**GOBERNACION DEL CAAGUAZU"**
- Nombre del Programa **"COMPLEMENTO NUTRICIONAL – MERIENDA ESCOLAR"**
- **"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".**

5. Inspecciones y Pruebas (CONTROL DE CALIDAD)

Las siguientes inspecciones y pruebas se realizarán para la entrega de los bienes adjudicados:

A- LECHE ENTERA FLUIDA

1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a Normativas vigentes nacionales, internacionales Reglamentos Mercosur. (Control de Calidad físico químico y microbiológico).

2**.** Posterior a la adjudicación, la empresa deberá presentar **los certificados expedidos por el INTN dos veces al mes y estos sólo corresponderán a los lotes muestreados por los técnicos del INTN**, los mismos deberán avalar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas tanto Fisicoquímicas como Microbiológicas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones Nº 02/2010 para este producto alimenticio, **quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad de los lotes a ser entregados sin la Certificación del INTN**

3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificadas por el INTN antes de su distribución.

4. El organismo oficial designado para la Certificación por Lote de producto (INTN) recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido.

ITEMS 2 – ALIMENTOS SÓLIDOS DESIIDRATADO FORTIIFIICADOS PRE-ELABORADOS

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:
Deberán ser alimentos pre-elaborados industrialmente, con bajo contenido de humedad, compuestos a base de Carne Vacuna, Pollo, Verduras, Arroz, Legumbres, fideos, vegetales deshidratados y/o derivados lácteos, y otros ingredientes permitidos tanto en calidad como en cantidad por el Reglamento Técnico MERCOSUR. Que constituyen raciones de alimentos nutricionales Pre – elaborados industrialmente enriquecidas con Hierro, elaboradas con materias primas deshidratadas que mantengan sus características físico - químico nutricionales por un plazo de hasta 1 año, de fácil y rápida preparación, que no requiera de refrigeración ni otros sistemas de conservación, especiales para programas de Alimentación; a ser preparada con el simple agregado de agua en cantidades indicadas.

1.2. Calidad Alimentaria Nutricional:
El alimento deshidratado pre-elaborado deberá aportar como mínimo los siguientes valores de macronutrientes por cada 100 g de su producto ración seca:

Valor energético:	340 Kcal. mínimo	486 Kcal. máximo
Carbohidratos:	50 g % mínimo	70 g % máximo
Proteínas	9 g % mínimo	18 g % máximo
Lípidos	3 g % mínimo	15 g % máximo
Hierro	6 mg mínimo	10 mg % máximo

1.3. Peso neto de envases:
EL peso neto de los envases, deberá ser entre 800g a 1200g debiendo cada oferente indicar lo que corresponda a su oferta.

1.4. Peso mínimo de ración seca:
El peso mínimo de ración seca deberá ser de 35 gramos.

1.5. Utilización del producto:

Este producto está destinado a ser utilizado en el Programa de MERIENDA ESCOLAR de la Gobernación del Departamento Caaguazú, dirigido a los niños de las escuelas participantes del programa mencionado, por lo tanto debe poseer las especificaciones que lo hagan aceptable para el grupo citado. La Gobernación entregará a la empresa adjudicada el listado de escuelas beneficiadas y la cantidad de alumnos por escuela, pudiendo agregar y sacar escuelas a su criterio siempre que esto no afecte a la cantidad de raciones adjudicadas y siempre que lo haga con la anticipación suficiente para ejecutar el cambio.

2. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS Y FÍSICO-QUÍMICAS

2.1 CARACTERÍSTICAS organolépticas

a. Color: Característico dependiendo del sabor.
b. Olor: Característico, no rancio y sin olores extraños
c. Sabor: Característico dependiendo del sabor

Los alimentos que se ofrezcan deberán respetar costumbres y gustos locales, y asegurar una alta aceptabilidad, debiendo adaptarse o modificarse la formulación de los mismos, según las indicaciones de la población o de la Gobernación del Departamento de Caaguazú

***2.2.* ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:**

Ninguna formulación deberá contener antioxidantes y/o conservantes no permitidos técnicamente por Reglamento Técnico del MERCOSUR

3. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Productos que deben cocerse antes de su consumo: entendiéndose por cocer al acto de calentar el producto a temperaturas de 100°C o superiores, durante el periodo de 3 minutos como mínimo.
Aerobios Mesófilos totales 200000/g Máx.
Coliformes totales 500/g Máx.
E. coli <10/g Máx.
S. aureus (coagulasa positiva) <100/g Máx.
(*) Salmonella sp Ausencia en 25g
(*) Se analizará en el caso de que resulte positiva la determinación de E coli.

4. INGREDIENTES OPTATIVOS

Los productos podrán contener además, otras vitaminas y minerales, en proporciones que no sobrepasen la dosis diaria recomendada para niños en edad escolar.

5. VENCIMIENTO

Conservado en ambiente seco, fresco y al resguardo de la luz solar directa, durante el transporte y almacenamiento: La vida útil de los productos debe ser de aproximadamente 1 año a partir de la fecha de entrega identificado en los materiales de embalaje. No requerirá cadena de frío.

6. REGISTROS SANITARIOS

6.1 El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
6.2. El producto deberá poseer Registro Sanitario por alimento (R.S.P.A), según Decreto MSP y BS Nº 1.635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 “Código Sanitario“

7. CONTROL DE CALIDAD

7.1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
7.2. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas antes de su distribución.
7.3. El organismo oficial designado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido

8. TRANSPORTE

El oferente será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los distintos puntos de distribución.

4. Presentación y Etiquetados

ALIMENTO DESHIDRATADO FORTIFICADO PRE-ELABORADO

1. PRESENTACION DEL PRODUCTO

Estarán envasados en material resistente a la acción de la humedad, la luz y el aire para asegurar una correcta conservación de los alimentos, por lo cual cada oferente deberá presentar un informe detallando las características técnicas de los materiales de embalaje a utilizar, teniendo en cuenta los requerimientos de estabilidad de los productos. El mismo se presentara envases de películas de polietileno de baja densidad y/o poliéster metalizado laminado, bilaminado y/o trilaminado en envases con un contenido neto de 800 grs. a 1200 grs., en donde en su ración seca cada porción deberá contener como mínimo 35 gr

2. ESPECIFICACIONES DE LA CAJA CONTENEDORA

La caja contenedora del alimento deberá ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos y con capacidad hasta 20 Kg.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DEL ENVASE INDIVIDUAL

3.1 ROTULADO GENERAL.

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC N 26/03 ”RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados” y la Resolución MERCOSUR GMC N 22/02 ”RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos” y con lo establecido en la Resolución MSPyBS N 96/00 “Por la cual se reglamenta el Art. 2 del Decreto Nº 1.635/99 en el que se establecen las condiciones y los requisitos para la obtención del Registro Sanitario de Productos Alimenticios, Bebidas y Aditivos; destinado al consumo humano para los fabricantes, representantes, importadores, fraccionadores y otros”.

3.2 De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:

a) Tipo de alimento
b) Denominación del alimento
c) Contenido neto.
d) Identificación de origen (Industria).
e) Lista de ingredientes
f) Etiquetado nutricional**.** La información nutricional deberá incluir la composición nutricional por cada ración del producto listo para el consumo
g) Nombre o razón social y dirección del importador para alimentos importados.
h) Identificación de lote.
i) Fecha de vencimiento.
j) Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
k) Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN
l) Además de cumplir con las resoluciones vigentes de rotulado, se pondrá introducir los cambios que la Convocante requiera.

3.3. El producto que fuere adjudicado, deberá tener **impresas** las siguientes frases:

- Gobernación del Departamento de Caaguazú
- Programa “COMPLEMENTO NUTRICIONAL”
- Para consumo exclusivo en Escuelas Públicas del Departamento de Caaguazú
- DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA

3.4. Salvo que haya previo acuerdo con el organismo rector, no se permitirá la inclusión de ningún otro mensaje o información complementaria además de lo especificado en el punto anterior que haga alusión a las cualidades del producto.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DE LA CAJA CONTENEDORA

En la caja contenedora del producto que fuere adjudicado deberá indicarse en lugar visible, lo siguiente:

- Denominación del alimento
- Nombre de la Institución “Gobernación del Departamento de Caaguazú
- Nombre del Programa “COMPLEMENTO NUTRICIONAL”
- Para consumo exclusivo en Escuelas Públicas del Departamento de Caaguazú
- DISTRIBUCIÓN GRATUITA - PROHIBIDA SU VENTA
- Número de lote, la fecha de elaboración y de vencimiento del producto.
- Número de envases individuales contenidos en cada caja contenedora

5. INSPECCIONES Y PRUEBAS (CONTROL DE CALIDAD)

Las siguientes inspecciones y pruebas se realizarán para ambos bienes solicitados: **ALIMENTO SÓLIDO DESHIDRATADO PRE ELABORADO**

VITAMINAS Y MINERALES.

5.1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a normativas vigentes nacionales, internacionales y del Mercosur.

5.2. Posterior a la adjudicación, la empresa deberá acordar con el INTN para que técnicos se constituyan en las plantas de procesamiento a los efectos de que certifiquen los procedimientos de producción, envasado, los laboratorios de análisis de la planta de producción y los métodos utilizados para los mismos con el fin de determinar la frecuencia y el tipo de análisis que le serán exigidos en el transcurso de la ejecución del contrato. Todos los gastos serán solventados por el adjudicado.

6.3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, éste elevará las sugerencias pertinentes y se fijará un plazo dentro del cual el adjudicado deberá cumplir con lo solicitado por el INTN.

6.4. A pedido de la gobernación, en cualquier momento de la ejecución del contrato, el organismo oficial designado INTN, recolectará muestras al azar del depósito del adjudicado, para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido, por lote a ser entregado, para otorgar el Certificado por Lote si corresponde

ALIMENTO SÓLIDO PANIFICADO

1.- ESPECIFICACIONES GENERALES
El producto debe aportar aproximadamente **150 Kcal/50 gramos**, como mínimo.
El aporte proteico del producto deberá ser de **3.5 gramos por cada 50 gramos** como mínimo.
Los requisitos mencionados más arriba deberán ser refrendados con los resultados del análisis físico – químico de producto. Los mismos deberán ser realizados por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) y deberán ser presentados por la empresa proveedora.
Puede contener aditivos permitidos por las reglamentaciones establecidas en el MERCOSUR, GMC/RES N° 50/97, no así bromato.
El producto debe estar envasado adecuadamente y mantener durante todas las entregas características de calidad higiene, sabor y composición.

2. ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS Y ADITIVOS PERMITIDOS
Tanto las especificaciones físico químicas como asi también las microbiológicas y los aditivos, deberán ser ajustados a los estándares internacionales solicitados en el producto.

3. VENCIMIENTO
La vida útil de los productos debe ser como mínimo de 30 días a partir de la fecha de elaboración y deberán ser entregados en las instituciones beneficiadas como mínimo, con 10 días de antelación a su vencimiento.

4. REGISTROS SANITARIOS
El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.
El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) al momento de la presentación de su oferta. Al respecto, se admitirá la presentación de una constancia de solicitud de dicho registro ante el INAN. En ningún caso se podrá adjudicar al oferente que no cuente con dicho registro definitivo.

5.- PRESENTACION DEL PRODUCTO Y ESPECIFICACIONES DEL ENVASE INDIVIDUAL
El producto deberá tener forma de palitos de **50 gramos cada una**, envasados de a 1 (uno) unidad en film polipropileno biorientado en 20 micrones, con la inscripción GOBERNACION DEL CAAGUAZU "**COMPLEMENTO NUTRICIONAL – MERIENDA ESCOLAR**" "DISTRIBUCION GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".

6.- ESPECIFICACIONES DEL ENVASE (BOLSA CONTENEDORA)
El envase contenedor del alimento deberá ser de polietileno transparente, con un espesor mínimo de 30 micrones, con cierre caliente sellado, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos y con capacidad de entre 2 a 5 kilogramos cada bolsa, garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas.

7.- PRESENTACION DEL ROTULADO Y ETIQUETADO DEL ENVASE RÓTULO GENERAL (BOLSA CONTENEDORA) El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC N° 26/03 "RTM para Rotulado de Alimentos Envasados" y la Resolución MERCOSUR GMC N° 22/02 "RTM para expresar la indicación cuantitativa del contenido neto de los productos premedidos" GMC N° 46/03 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre rotulado Nutricional de Alimentos Envasados a los fines del rotulado nutricional. De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con las siguientes informaciones:
a) Denominación de venta del alimento.
b) Contenido neto.
c) Identificación de origen (Industria).
d) Lista de ingredientes: se podrán incluir otros ingredientes además de los especificados en este documento siempre y cuando cumplan con la resolución MERCOSUR.
e) Etiquetado nutricional**.** Deberá cumplir con la Resolución MERCOSUR GMC 46/03.
f) Nombre o razón social y dirección del fabricante.

g) Identificación de lote.
h) Fecha de vencimiento.
i) Recomendaciones para mantener el producto en buen estado.
j) Número de registro de producto (RSPA Nº) y establecimiento (RE Nº), otorgados por el INAN.
k) El producto que fuere adjudicado, deberá tener impresas las siguientes frases:
"Nombre de la Institución: Gobernación del Departamento Caaguazu
Nombre del Programa "NUTRICENTRAL 2009"
"DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA".
La leyenda y litografía en los envases de los productos deben ser iguales independientemente de que sean diversos adjudicados.

8.- CONTROL DE CALIDAD La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
Posterior a la adjudicación, la empresa adjudicada deberá presentar el Certificado expedido por el INTN que avale el cumplimiento de las especificaciones, basado en el muestreo y análisis fisicoquímicos y microbiológicos, el vencimiento del mismo estará sujeto al periodo de validez determinado por el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN), conforme al Decreto Nº 15552/96 POR EL CUAL SE DESIGNA AL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA Y NORMALIZACION (INTN), ORGANISMO NACIONAL DE CERTIFICACION.
En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el producto verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas antes de su distribución.

9 INSPECCIONES Y PRUEBAS (CONTROL DE CALIDAD)
9.1 La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a normativas vigentes nacionales, internacionales y del Mercosur.
9.2 Posterior a la adjudicación, la empresa deberá acordar con el INAN y/o SENACSA para que técnicos se constituyan en las plantas de procesamiento a los efectos de que certifiquen los procedimientos de producción, envasado, los laboratorios de análisis de la planta de producción y los métodos utilizados para los mismos con el fin de determinar la frecuencia y el tipo de análisis que le serán exigidos en el transcurso de la ejecución del contrato. Todos los gastos serán solventados por el adjudicado.
9.3 En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, éste elevará las sugerencias pertinentes y se fijará un plazo dentro del cual el adjudicado deberá cumplir con lo solicitado.
9.4 El INTN podrá tomar muestras al azar del lugar de fabricación con una frecuencia de una vez por semana. El resultado corresponderá solamente a la fabricación del día del muestreo y no se referirá a los otros días de la semana.

10.- TRANSPORTE
10.1 El oferente será responsable de que el transporte del alimento se realice en condiciones que garanticen la llegada del alimento en buenas condiciones a los beneficiarios.

11.- ENTREGA

11.1 La entrega del producto deberá ser de la siguiente manera: 1era Entrega a los 20 veinte días calendarios posteriores a la firma del contrato.
Las posteriores entregas serán por lo menos dos veces por semana.

4 INSPECCIONES Y PRUEBAS
La Convocante solicitará a los oferentes la presentación de muestras de los productos ofertados durante el proceso de evaluación en el momento en que lo crea conveniente. Cada unidad de muestra deberá estar identificada, no se admitirán muestras de productos son contar con la debida identificación del oferente, los mismos serán devueltos una vez culminada la adjudicación.

1. La empresa oferente deberá presentar las documentaciones sobre el producto que avalen el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme a Normativas vigentes nacionales, internacionales Reglamentos Mercosur. (Control de Calidad físico químico y microbiológico).
2. **Posterior a la adjudicación, la empresa deberá presentar** los certificados expedidos por el INTN dos veces al mes y estos sólo corresponderán a los lotes muestreados por los técnicos del INTN**, los mismos deberán avalar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas tanto**

Fisicoquímicas como Microbiológicas exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones Nº 02/2010 para este producto alimenticio, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad de los lotes a ser entregados sin la Certificación del INTN

3. En caso de no haber conformidad por parte del organismo oficial, el lote verificado será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones requeridas, y que hayan sido Certificadas por el INTN antes de su distribución.
4. El organismo oficial designado para la Certificación por Lote de producto (INTN) recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad especificada del producto adquirido.

Sección VII. Condiciones Especiales del Contrato

CGC 16.1	Las condiciones de pago: los pagos serán efectuados a través de la Dirección de Administración y Finanzas de la Gobernación del Caaguazú, de acuerdo al plan Financiero asignado por el Ministerio de Hacienda contra a la presentación de las facturas por las provisiones efectuadas, las cuales deben estar acompañadas por la copia de Resolución emanada por la Gobernación. La moneda de pago será en todos los casos y sin excepción alguna en guaraníes los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley Nº 3.439/07 "Que modifica la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas" y que establece la carta orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas", se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes que presente al cobro el Proveedor. El plazo de pago de factura al proveedor será como máximo de 45 días. **Se prevé un anticipo correspondiente al 20% del monto del contrato, de conformidad a lo dispuesto en el artículo 20, inciso q, de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas**.-
CGC 27.1	El valor de las multas será por atrasos: Si el proveedor no diere cumplimiento al suministro de los servicios adjudicados en el plazo establecido en éste contrato y sus eventuales prorrogas autorizadas por caso fortuito o fuerza mayor, se hará pasible de una multa equivalente al (0,5%) del valor total adjudicado, por cada semana o fracción mayor de tres días de atraso. El monto máximo por multas será del 10% sobre el valor total del Contrato.

Sección VIII. Formularios del Contrato

Modelo de Contrato

(cláusulas mínimas según el artículo 37 de la Ley N° 2051/03)

Entre la Gobernación del Caaguazú, domiciliada en la Calle Mcal. Estigarribia e/ Ytororo ciudad de Cnel. Oviedo, República del Paraguay, representada para este acto por el Abog. Antonio Buzarquis Cáceres, con Cédula de Identidad N° 2.188.152, denominada en adelante el COMPRADOR, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, _____, República del Paraguay, representada para este acto por _____, con Cédula de Identidad N° _____, según Poder Especial otorgado por _____, denominada en adelante el VENDEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE PROVISIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS SOLIDOS Y LIQUIDOS", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El objeto del presente contrato es la provisión y suministro de alimentos sólidos y líquidos para merienda escolar

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del contrato son los siguientes:

(a) Contrato;
(b) Condiciones especiales del Contrato;
(c) Documentación técnica que contiene la descripción de los bienes, las especificaciones técnicas, programa de suministros.
(d) Las Condiciones Generales del Contrato; y
(e) La Oferta y la lista de precios unitarios;
(f) (indicar expresamente cualquier otro documento que se considere incluir como parte del contrato).

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO (Art. 37, a de la Ley N° 2051).

3.1. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto en el Subgrupo 840, objeto del gasto específico 848, incluidos en el Presupuesto General de la Nación, hasta la suma de _____guaraníes (Gs. _____).

3.2. Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el Código Nº .

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN (Art. 37, b de la Ley N° 2051)

El presente contrato es el resultado del procedimiento de licitación pública nacional N° 01/2010, convocado por la Gobernación del Caaguazú, según resolución N°_____. La adjudicación fue realizada por Resolución N°_____

5. VIGENCIA DEL CONTRATO

5.1. El plazo de vigencia de este Contrato desde la firma del mismo es hasta 9 meses posteriores

6. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES (Art. 37 c de la Ley N° 2051)

6.1 El precio unitario y total ofertado comprende todo gravamen y cualquier otro gasto en que incurra el **CONTRATISTA** en la ejecución del contrato. Queda entendido que están incluidos así mismo, los gastos generales y las utilidades del **CONTRATISTA**, así como los imprevistos y cualquier otro costo necesario conforme a lo previsto en este contrato, con excepción de cualquier ajuste de precios de acuerdo a las fórmulas y procedimientos establecidos

6.2 El **CONTRATISTA**, presentará la factura a la Secretaría Administrativa de la Gobernación del Departamento de Caaguazú

6.3 El pago se realizará dentro de los 30 (sesenta) días posteriores a la presentación de la factura correspondiente, previa aprobación de la Secretaría de Educación y Cultura de la Gobernación del Departamento Central y de conformidad al Plan de Caja y a los Fondos efectivamente transferidos por el Ministerio de Hacienda.

6.5 De los montos facturados, serán pasibles la Retención equivalente al 0,4% (cero coma cuatro por ciento) sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en concepto de "Contribución sobre Contratos" de conformidad a lo dispuesto por la Ley N° 3439/2007, que modifica el Art. 41 de la Ley Nº 2051/2003 de Contrataciones Públicas*)*

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA (Art. 37 d de la Ley N° 2051).

El plazo de entrega será a partir de haber recibido la Orden de Compra para la primera entrega que será hasta los diez días posteriores a la fecha de emisión. El lugar de entrega será indicada por la Convocante.

8. PROGRAMA DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS (Art. 37 e de la Ley N° 2051).

El Programa de ejecución de los trabajos a realizarse de acuerdo al presente contrato es el especificado en el Programa de Suministros (Sección V), y en la Oferta Adjudicada, conforme con las Condiciones Generales y Especiales del Contrato).

9. PORCENTAJE, NÚMERO Y FECHAS DE ENTREGA DE ANTICIPOS Y AMORTIZACIONES (Art. 37 f, Ley N° 2051).

El desembolso será hecho de acuerdo al plan financiero previsto para el mes, conforme a la primera entrega

10. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR LOS ANTICIPOS Y EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (Art. 37 g, Ley N° 2051).

10.1 El **CONTRATISTA** dentro de los diez días calendario siguientes a la firma del contrato, deberá entregar al **CONTRATANTE** una garantía de fiel cumplimiento, cuyo valor será del 10 % (diez por ciento) del monto total adjudicado, por la cual se garantice a ésta el fiel cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del **CONTRATISTA**. El plazo de esta garantía será hasta 30 (treinta) días posteriores al plazo establecido para la plena ejecución del objeto del presente contrato y prorrogada por el término de una eventual extensión del plazo de entrega.

10.2 A tal efecto, deberá presentar al **CONTRATANTE** una Garantía de Cumplimiento de Contrato bajo alguna de las siguientes formas: (a) Garantía Bancaria emitida por un Banco establecido en la República del Paraguay; (b) Póliza de Seguros emitida por una Compañía de

Seguros autorizada a operar y emitir pólizas de caución en la República del Paraguay. Las garantías deberán ajustarse a lo que establece el
Pliego de Bases y Condiciones.

10.3 La garantía se hará efectiva con la sola declaración administrativa del incumplimiento contractual**,** quedando por lo tanto obligado el **CONTRATISTA**, a proveer la póliza o la Garantía Bancaria, con la expresa obligación de extender el documento obligacional de ésta cláusula, sin beneficio de excusión por cualquier circunstancia.

10.4 El **CONTRATANTE**, se reserva el derecho de rechazar la garantía que no cumpla con los requisitos señalados o que no le fueran satisfactorias.

10.5 La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar a los 60 días posteriores al fiel cumplimiento de lo acordado en el Contrato.).

11. GARANTÍAS PARA EL FUNCIONAMIENTO Y OPERACIÓN DE LOS BIENES Y PARA EL SUMINISTRO DE LAS PARTES, REFACCIONES, TRANSFERENCIAS DE TECNOLOGÍA Y CAPACITACIÓN. **(Art. 37 h, Ley N° 2051).**

Las garantías para el funcionamiento y operación de los bienes y para el suministro de las partes se regirán por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

12. MULTAS (Art. 37 i, Ley N° 2051).

.

Las multas por atraso serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato.

13. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES (Art. 37 j, Ley N° 2051).

Comprende la Provisión de alimentos sólidos y líquidos para el programa de Complemento Nutricional a las escuelas del Departamento

14. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO (Art. 37 k, Ley N° 2051).

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2051/03 y en las Condiciones Generales del Contrato.

15. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS (Art. 37 l, Ley N° 2051)

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los contratos regulados por esta ley se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato

Para dirimir las cuestiones de dicha ejecución, las Partes establecen la competencia de los tribunales de la ciudad de Coronel Oviedo, Caaguazú, República del Paraguay*)*

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Coronel Oviedo, República del Paraguay, a los _____ días del mes de _____ de 200___.

Firmado por _____ (en nombre del Contratante)

Firmado por _____ (en nombre del Contratista)