

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Comando de la Armada Uoc 3 / Ministerio de Defensa Nacional
Comando de la Armada Uoc 3**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS - AD
REFERENDUM 2025**

(versión 3)

ID de Licitación:

456908



Modalidad:

Subasta a la baja electrónica nacional

Publicado el:

27/11/2024

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - SBE - Ley N° 7021/22. "
Versión 1*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	456908	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS - AD REFERENDUM 2025
Convocante:	Comando de la Armada Uoc 3 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Comando de la Armada Uoc 3	Tipo de Procedimiento:	SBEN - Subasta a la baja electrónica nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	LAS CONSULTAS SE REALIZARAN EN EL SICP	Fecha Límite de Consultas:	28/11/2024 08:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	OFERTA ELECTRÓNICA	Fecha de Entrega de Ofertas:	05/12/2024 08:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	OFERTA ELECTRÓNICA	Fecha de Apertura de Ofertas:	05/12/2024 08:00

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Ítem	Anticipo:	5.0%
Vigencia del Contrato:	Hasta cumplimiento total de obligaciones		

Datos del Contacto

Nombre:	JUAN RAMON DUARTE VERA	Cargo:	JEFE DE LA UOC N° 3
Teléfono:	441 454	Correo Electrónico:	uocarpar@hotmail.com

ADENDA

Adenda

Las modificaciones al presente procedimiento de contratación son los indicados a continuación:

SBE N° 01/2024 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS - AD REFERENDUM 2025; CON ID N° 456.908.-

Asunción, 26 de noviembre de 2024.-

A los Potenciales Oferentes:

El Departamento de la Unidad Operativa de Contratación (UOC), de conformidad al Art. 48 de la Ley N° 7021/22, procede a efectuar Modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones en referencia al llamado de la **SBE N° 01/2025 ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS - AD REFERENDUM 2025 - ID N° 456.908.**

Asimismo, se recuerda que las modificaciones y enmiendas realizadas formarán parte del Pliego de Bases y Condiciones; y, por consiguiente, serán de observación y aplicación obligatoria por parte de los oferentes.

ADENDA N° 01

1. Queda modificada la sección de **DATOS DE LA LICITACIÓN ABASTECIMIENTO SIMULTÁNEO** conforme al Pliego de Bases y Condiciones Publicado en el SICP.
2. **Queda modificada la sección de DATOS DE LA LICITACIÓN MUESTRAS** conforme al Pliego de Bases y Condiciones Publicado en el SICP.
3. Queda modificada la sección de **REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN - EXPERIENCIA REQUERIDA** conforme al Pliego de Bases y Condiciones Publicado en el SICP.
4. Queda modificada la sección de **REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN - CAPACIDAD TÉCNICA** conforme al Pliego de Bases y Condiciones Publicado en el SICP.
5. **Queda modificada la sección de SUMINISTRO Y ESPECIFICACIONES TECNICAS - DETALLE DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS**, en los ítems N° 1 Carne vacuna en res, 13 Pollo entero sin menudencia, 37 Harina de Trigo 0000, 38 Harina de Trigo 000 y 42 Arroz tipo glasé, conforme al Pliego de Bases y Condiciones Publicado en el SICP.

Se comunica a los potenciales oferentes, la modificación realizada en cuanto a la Fecha Tope de Consulta, Entrega de Oferta y Aperturas de ofertas, conforme se indica en el SICP.

6. Todos los demás puntos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones, se mantienen inalterables y con los mismos efectos.

JUAN RAMON DUARTE VERA

Cap F DEM Jefe UOC N° 3

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en las bases de la contratación. A los efectos legales, la adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

La convocante podrá introducir modificaciones cuando se ajuste a los parámetros establecidos en la Ley.

Las adendas serán difundidas en el SICP respetando los plazos establecidos en la resolución matriz de normas.

Obs: Cuando la convocante requiera prorrogar la fecha tope de presentación e inicio de la etapa competitiva, sin modificar los demás datos e información de las bases de la contratación, será difundida automáticamente a través del SICP y no se instrumentará a través de adenda.

DATOS DE LA CONVOCATORIA

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible. El Estado por medio de las actividades de compra de bienes y/o servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/

El símbolo “CPS” en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

La convocante podrá establecer una junta de aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta será firmado electrónicamente, por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas electrónicas podrán ser cargadas y presentadas desde la publicación de la convocatoria hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva indicadas en el SICP.

La oferta podrá ser modificada o retirada hasta antes de la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

La convocante permitirá la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción:

No Aplica

Precio y Formulario de la Oferta

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- a) Una vez generada el Acta de Sesión Pública Virtual, el oferente, toda vez que haya realizado lances durante la etapa competitiva, deberá ajustar su listado de ítems al precio final de la competencia electrónica, a través del módulo de ofertas electrónicas, hasta la fecha y hora prevista para el acto de apertura de ofertas electrónicas, para el efecto el SICP habilitará únicamente la modificación del precio unitario, los demás campos del ítem se mantendrán invariables.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios de todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados al listado de ítems.

2. En caso de que se establezca en las bases de la contratación, los precios indicados en el listado de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes y/o servicios suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

Abastecimiento simultáneo

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultaneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

Se adoptara la Adjudicación por Abastecimiento Simultáneo, en el siguiente ítem:

Nº	CATALOGO	NOMBRE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	50112001-024	Carne vacuna en Res	Kilogramos	123.032

En caso de que se obtenga 3 ofertas:

Al oferente con el mejor precio en el ítem se le adjudicara el 60%, al segundo en precio el 30%, al tercer precio el 10% restante, siempre que estos oferentes acepten adecuar sus precios a los de la oferta evaluada como la más baja teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 7021/22 y su Decreto Reglamentario.

En caso de que se obtenga 1 oferta: Se le adjudicara el 100%, siempre que éste cumpla con todos los requisitos exigidos como la oferta evaluada como la más baja teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 7021/22 y su Decreto Reglamentario.

En caso de que se obtenga 2 ofertas: Se le adjudicara el 60% al mejor precio y 40% restante al segundo en precio, siempre que éste último acepte adecuar su precio a los de la oferta evaluada como la más baja y cumpla con todos los requisitos exigidos teniendo en cuenta lo establecido en la Ley 7021/22 y su Decreto Reglamentario.

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

Documentos de la oferta

La presentación de la oferta electrónica deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

90

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de oferta electrónica e inicio de la etapa competitiva, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto, la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les solicitará ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta.
2. Los oferentes podrán adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por la Ley, el Decreto y las reglamentaciones que la DNCP emita al efecto. En las SBE Inferiores a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones juradas.
3. La garantía de mantenimiento de oferta presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.
4. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo total de la oferta; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o

ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.

5. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de Oferta incluido en la Sección "Formularios".

6. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:

- a) Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
- b) Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.

7. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:

- a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
- b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
- c) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - c.1) Firmar el contrato,
 - c.2) Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
 - c.3) Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - c.4) Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - c.5) No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.

8. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".

9. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

120

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

En el caso de que la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva

Método de presentación, retiro, sustitución y modificación de las ofertas electrónicas

La carga y presentación de ofertas se regirán por las disposiciones de la Res. DNCP N° 3800/2023 "Por la cual se regula la utilización del módulo de ofertas electrónicas en los procedimientos de contratación". Las ofertas electrónicas podrán ser cargadas y presentadas desde la publicación de la convocatoria hasta la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva indicadas en el SICP.

La oferta podrá ser modificada o retirada hasta antes de la fecha y hora límite de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

En SBE no se admitirá el método de presentación de ofertas en doble sobre.

Apertura de ofertas

1. Culminada la etapa de ajustes de precios de la oferta electrónica, se procederá a la apertura de las ofertas electrónicas, en el día y hora fijados en las bases de la convocatoria de conformidad a las disposiciones establecidas en la Res. DNCP N° 3800/23. La apertura de ofertas electrónicas podrá establecerse desde el día siguiente hábil al cierre de la etapa de competitiva y hasta tres (03) días hábiles posteriores al mismo
2. Suspensión y postergación de la apertura de ofertas electrónicas: Facultase a las convocantes a postergar la fecha de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva, hasta en dos (02) oportunidades, cuando en la fecha límite fijada no se haya presentado oferta alguna.
3. Suspensión de la etapa competitiva: La DNCP podrá disponer la suspensión de la etapa competitiva por motivos de fuerza mayor, con el fin de salvaguardar la prosecución del procedimiento. A dicho efecto, se procederá a la suspensión de la competencia y se publicará un aviso en el SICP con la información pertinente. La etapa competitiva será reanudada en el plazo que resulte conveniente para el desarrollo de la Subasta, con el grupo que no haya finalizado. Los demás plazos de la competencia serán prorrogados proporcionalmente, las nuevas fechas serán difundidas mediante un aviso en el SICP, de lo cual quedará constancia en el Acta de Sesión Pública Virtual.

Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:

No Aplica

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.

Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

Autorización del Fabricante

Los ítems a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

APLICABLE A TODOS LOS ÍTEMS:

AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, REPRESENTANTE Y/O DISTRIBUIDOR:

- Para Representante de Productos Importados: Documento que acredite la representación invocada.
- Para Distribuidores de Productos Importados: Autorización expedida por el representante para el Paraguay de la marca ofertada, acompañada del documento que acredite la representación invocada.
- Para Distribuidores de Productos Nacionales: Autorización del fabricante del producto nacional. Se deberá acompañar el Título y el Registro de Marca, expedido por la DINAPI
- Para Oferentes Fabricantes de Productos Nacionales: Título y Registro de Marca, expedido por la DINAPI

En todos los casos, las autorizaciones deberán señalar claramente cuáles son los bienes autorizados con sello y firma del fabricante, representante y/o distribuidor.

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios. La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes ítems y en las siguientes condiciones:

El potencial oferente deberá presentar las muestras hasta 24 hs posterior a fecha y la hora tope de entrega de las ofertas electrónicas que figura en el SICP, siempre y cuando sea un día hábil en la siguiente Dirección: ASUNCION - AVDA REPUBLICA CASI HERNANDARIAS- EDIFICIO DE LA DIRECCION DE ADMINISTRACION Y FINANZAS DE LA ARMADA- OFICINA DE LA UOC N° 3. En horarios de 07:00 a 12:00 hs. y de 14:30 a 17:30 hs.

La presentación de las muestras será primordial para verificar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y marcas correspondiente o que los mismos se encuentren vencidas, ni deterioradas o infectadas al momento de la presentación de los productos. Se inspeccionaran los siguientes puntos:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional.

Será obligatoria la presentación de los siguientes productos:

Ítem N°	Descripción de los Bienes	Presentación de la muestra
36	Anís	Paquete de 1kg
37	Harina de Trigo 0000	Bolsa de 50 kg
38	Harina de Trigo 000	Bolsa de 50 kg
39	Fideos surtido	Paquete de 5kg

40	Galleta Molida	Paquete de 1 kg
41	Huevo de gallina	plancha de 30 unidades
42	Arroz tipo glasé	Paquete de 5kg
43	Arroz en paquete de 1 Kilo	Paquete de 1kg
44	Poroto rojo	Paquete de 5kg
45	Yerba mate en Paquete de 1 kilo	Paquete de 1kg
46	Azúcar blanca 5 kg	Paquete de 5 kg
47	Aceite vegetal comestible de Girasol, en bidón de 5 litros	Bidón de 5 litros
48	Aceite vegetal comestible de oliva	Frasco de 1 litro
49	Manteca de 500 grs	pote
50	Manteca vegetal	Caja de cartón de 10 kg
51	Sal gruesa	Paquete de 1 kg
52	Sal Fina	Paquete de 1 kg
53	Mayonesa de 500 gr.	Unidad
54	Mostaza de 1/2 Kg.	Unidad
55	Salsa de tomate (Ketchup) de 400gr	Frasco
56	Aceituna en Frasco de 250 gr.	Frasco
57	Vinagre blanco de 1Lts.	En botella de plástico
58	Arveja en lata de 300 Grs	Lata
59	Choclo en lata de 300 Grs.	Lata
60	Café concentrado Instantáneo Frascos de 200 gr.	Frasco de vidrio
61	Molo de pimienta en Frasco.	Frasco/Paquete

62	Carne vacuna enlatada de 340 gr	Lata
63	Puré de tomate en Frascos de 220 gr.	Pote
64	Mermelada de Guayaba en Frascos de 250gr.	Unidad
65	Dulce de leche de 250 gr.	Unidad
66	Dulce de batata en Potede 500 gr.	Unidad
67	Durazno en lata de 500 grs	Lata
68	Agua mineral gasificada de 500cc.	Botella de plástico
69	Agua mineral sin gas de 500cc.	Botella de plástico
70	Gaseosa en Botella de 2lts	Botella de plástico
71	Gaseosa en Botella de 500cc	Botella de plástico
72	Crema de leche	Unidad
73	Queso tipo Paraguay en Paquete de 1 kg	Paquete de 1 kg
74	Ñoquis en Paquete de 500 gr.	Paquete
75	Ravioles en Paquete de 500 gr.	Caja
76	Levadura	Unidad
77	Leche entera en polvo en Paquetes de 800 gr.	Caja de cartón
78	Leche descremada en liquido	Unidad
79	Fruta abrillantada	Caja
80	Uva pasa	Caja
81	Esencia de vainilla	Frasco
82	Esencia de limón aceitoso	Frasco
83	Colorante (amarillo huevo)	Frasco

84	Nuez disecado	Caja de 10 kg
85	Antimoho	Frasco
86	Agua de azahar (Frasco de 1 lts.)	Frasco
87	Caramelos en Paquetes de 10 Unidades	Paquete
88	Caramelos frutales masticables	Paquete
92	Chocolate en Pote de 250 gr	Pote
93	Harina de maíz	Paquete de 1 kg
94	Yogurt no dietético en sachet de 500ml	Sachet
95	Masa tapa para lasagna	Paquete
96	Disco para empanada grande de 12 Unidades	Paquete
97	Salsa de soja	Botella
98	Edulcorante	Botella
99	Condimento para pollo	Paquete de 25gr.
100	Condimento para pescado	Paquete de 25gr.
101	Pimienta en sobre de 25 gr	Paquete de 25gr.
102	Comino en sobre de 25 gr	Paquete de 25gr.
103	Queso para sándwich.	Paquete de 1 kg
104	Jamón cocido	Paquete de 1 kg
105	Te verde	Caja de 25 unidades
106	Te negro	Caja de 25 unidades
107	Te de Boldo	Caja de 25 unidades
108	Te de Manzanilla	Caja de 25 unidades

109	Te de menta	Caja de 25 unidades
110	Te de Tilo	Caja de 25 unidades
111	Bebida isotónica	Botella de plástico
113	Milanesa de Pollo	Paquete de 1 Kg

Las muestras de los oferentes, podrán ser retiradas de la UOC de la Armada Paraguaya, conforme a la planilla de registro de entrega de productos, el mismo será firmado por el representante legal de la empresa; dentro de los siguientes 3 (tres) días hábiles, después de la comunicación de adjudicación, mediante Nota formal remitida a la convocante. En caso de vencimiento o descomposición, la convocante no se hace responsable de los mismos. Y lo que no fuera retirado en el plazo establecido más arriba quedara para usufructo para el personal de tropas.

Queda a criterio de la Comisión de Evaluación, la solicitud de las muestras de los siguientes productos:

Ítem N°	Descripción de los Bienes	Presentación de la muestra
1	Carne vacuna en Res	Media Res
2	Costilla de 1ª	En paquete mayor a 1 kg
3	Lomo	En paquete mayor a 1 kg
4	Peceto	En paquete mayor a 1 kg
5	Tapa Cuadril	En paquete mayor a 1 kg
6	Rabadilla	En paquete mayor a 1 kg
7	Carnaza de 1era	En paquete mayor a 1 kg
8	Carnaza de 2da	En paquete mayor a 1 kg
9	Carnaza Negra	En paquete mayor a 1 kg
10	Osobuco	En paquete mayor a 1 kg
11	Vacío	En paquete mayor a 1 kg
12	Carne de cerdo en res	Media Res
13	Pollo entero sin menudencia	En bolsa/caja de 15 kg, o superior

14	Muslo de pollo	En bolsa/caja de 15 kg, o superior
15	Pechuga de pollo	En bolsa/caja de 15 kg, o superior
16	Chorizo Parrillero	En paquete mayor a 1 kg
17	Pancho	En paquete mayor a 1 kg
18	Hamburguesa de carne vacuna	En caja de 6 unidades
19	Cebolla	En bolsa de redecillas de plástico
20	Tomate	En cajas de madera
21	Locote	En bolsa de redecillas de plástico
22	Zanahoria	En Bolsa arpillera o de plástico
23	Zapallo	En Bolsa arpillera
24	Papa	En Bolsa arpillera o yute
25	Ajo por kilo	En Bolsa de redecilla de plástico
26	Lechuga	En bolsas de polietileno transparente contenida en cajas
27	Perejil	En bolsas de polietileno transparente contenida en cajas
28	Cilantro	En bolsas de polietileno transparente contenida en cajas
29	Cebollita en hoja	En bolsas de polietileno transparente contenida en cajas
30	Repollo	En caja de madera
31	Banana	En cajas de madera
32	Manzana	En cajas de cartón
33	Ananá o pina	En cajas de madera
34	Naranja	En bolsa

35	Pera	Caja
89	Carne de pescado- Surubí en rodajas	En paquete mayor a 1 kg
90	Carne de pescado- Dorado	En paquete mayor a 3 kg
91	Carne de pescado- Pacú	En paquete mayor a 2,5 kg
112	Carne Molida 1ra	En paquete mayor a 1 kg
114	Limón	En bolsas de polietileno transparente contenida en cajas
115	Mandioca	Bolsas de arpillera o plástico

Observación: los productos solicitados, en ningún caso podrán presentarse posterior de haber recibida la Nota de solicitud.

La verificación de las muestras de los productos que quedan a criterio del comité de evaluación, será calendarizado y realizado en el momento de la presentación conforme a la Especificaciones requeridas en el PBC, una vez finalizada la verificación se labrara acta de los productos recepcionados firmado por el representante de la empresa y personal idóneo que establezca los miembro del CE pudiendo retirar inmediatamente una vez firmado el acta o dentro de las 24 horas posterior a la firma del acta correspondiente. Caso contrario quedara usufructo para el personal de tropas.

- Las muestras serán considerado requisito indispensable para la evaluación de las ofertas. La falta de presentación de las muestras solicitadas será causal de descalificación de la oferta.
- Al momento de la inspección y prueba de los productos solicitados como muestras sean estos empaquetados, envasados y enlatados los mismos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales.
- Serán descalificadas las ofertas en donde difiera en la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas y/o datos impresos en los mismos no coincidan con los datos establecidos en el RE y/o RSPA.
- Los envases deben ser limpios, sanos, libre de contaminaciones, deben llevar la habilitación correspondiente del SENACSA.
- Los productos deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica.
- El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional .
- El transporte de los productos cárnicos (ítem N° 1 al ítem N° 15) solicitados deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura entre 2° a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.
- Los productos derivados de la carne como también frutas, verduras y demás productos que necesiten conservar la cadena de frío, deberán ser transportados en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo

Las muestras deberán estar rotuladas en lugares bien visibles. Además, se deberá presentar una **PLANILLA DE LAS MUESTRAS** presentadas indicando el bien ofertado, la marca, la procedencia, la numeración cronológica según el número de la lista de bienes del PBC, cuyas planillas deberán ser firmadas por el propietario y/o representante.

Los rótulos de las muestras, deberá estar en lugares visibles y conforme al siguiente ejemplo:

LICITACION SBE N° 01/2025

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS SBE AD REFERENDUM 2025

Oferente :

N° de ítem :

Descripción :

Marca :

Procedencia :

(Para la presentación de muestras se garantiza la aplicación irrestricta de los principios de igualdad y transparencia en el acto de recepción de las muestras y proceso de inspección).

OBSERVACION: Todos los envases a entregar con los productos deberán llevar indefectiblemente la siguiente inscripción:

ADVERTENCIA

PROHIBIDA LA VENTA Y/O COMERCIALIZACIÓN DE ESTE PRODUCTO DISTRIBUCIÓN EXCLUSIVA Y PARA CONSUMO EXCLUSIVO DE EFECTIVOS DE LA ARMADA PARAGUAYA

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas en el lugar y plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

1 año

Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

24 hs

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

El plazo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

1 año

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

Requisitos de Calificación

Calificación Legal. Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud de lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

Método de evaluación y análisis de los precios ofertados

En la evaluación de ofertas con el criterio basado en precio y luego de haber ordenado las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme al siguiente parámetro:

- a. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

Item	Código de Catálogo	Descripción del bien	Precio del Bien	Cantidad	IVA	Retenciones	Gastos de Traslado	Gastos administrativos	Rentabilidad	Precio final
------	--------------------	----------------------	-----------------	----------	-----	-------------	--------------------	------------------------	--------------	--------------

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.

Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.

a. Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

a.2. Provisión de Servicios (se entenderá por el término servicio aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado.

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

<p>1. Formulario de Oferta (*)</p> <p>El formulario de oferta, deberá ser generado en el módulo de oferta electrónica y se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.</p>
<p>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</p> <p><i>[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.]</i></p>
<p>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)</p>
<p>4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)</p>
<p>5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)</p>
<p>6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)</p>
<p>7. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar – Sección Formularios (**)</p>

8. Documentos legales. Oferentes
8.1. Personas Físicas.
i. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
ii. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)
iii. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
8.2. Personas Jurídicas.
a. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.
c. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
8.3. Oferentes en Consorcio.
a. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)
b. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)

- c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):
- i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - ii. Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):
- i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - ii. Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

En el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

Capacidad Financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

1. *Ejemplo para contribuyente de IRACIS / IRE.*

1. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2021, 2022, 2023)

2. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2021, 2022, 2023)

3. *Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital*

El promedio en los últimos 3 años (2021, 2022, 2023), no deberá ser negativo.

2. *Para contribuyentes de IRE (Simple o General)*

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, El promedio en los últimos 3 años (2021, 2022, 2023).

3. *Para contribuyentes de IRP*

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, El promedio en los últimos 3 años (2021, 2022, 2023).

4. *Para contribuyentes de exclusivamente IVA General*

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, El promedio en los últimos 3 años (2021, 2022, 2023)

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

Certificado de cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura

Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2021, 2022, 2023 para contribuyente de IRACIS

IVA General de los últimos 3 meses, para contribuyentes sólo del IVA General

Formulario 500 de los últimos 2021, 2022, 2023 años para contribuyentes del IRE (Simple o General)

Formulario 515 de los últimos años 2021, 2022, 2023 para contribuyentes de Renta Personal

Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

1. Copia de contratos con sus respectivos certificado de cumplimiento o facturaciones, correspondientes por provisión de bienes y/o servicios similares como por ejemplo: (adquisición de alimentos para personas, adquisición de productos cárnicos, adquisición de productos elaborados o semielaborados) a empresas publicas y/o privadas, de los (3) tres últimos años (2021, 2022 y 2023). Se deberá presentar como mínimo el 50% del monto total de la oferta, en promedios como resultado de la sumatoria de todos los años juntos citados anteriormente.
2. Listado de un mínimo de 3 (tres) clientes en el periodo de los tres últimos años (2021, 2022 y 2023) sean estas Instituciones Públicas y/o Empresas Privadas, indicando nombre de la Institución, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario.
3. Deberá tener como mínimo, una antigüedad de 3 años operando dentro del mercado nacional; los oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea Comercial, Industrial o de Servicio, se encuentra vinculada a la comercialización de los productos similares (Productos Alimenticios para Personas). Para la evaluación de los oferentes se tendrá en cuenta la fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC).

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Patente comercial vigente al inicio de la etapa competitiva, del municipio donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.
3. Copia de contratos con sus respectivos certificado de cumplimiento o facturaciones, correspondientes por provisión de bienes y/o servicios similares como por ejemplo: (adquisición de alimentos para personas, adquisición de productos cárnicos, adquisición de productos elaborados o semielaborados) a empresas publicas y/o privadas, de los (3) tres últimos años (2021, 2022 y 2023). Se deberá presentar como mínimo el 50% del monto total de la oferta, en promedios como resultado de la sumatoria de todos los años juntos citados anteriormente.
4. Listado de un mínimo de 3 (tres) clientes en el periodo de los tres últimos años (2021, 2022 y 2023) sean estas Instituciones Públicas y/o Empresas Privadas, indicando nombre de la Institución, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario.

Capacidad Técnica

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

1. Garantía de los Bienes conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas descritos en el presente Pliego de Bases y Condiciones.
 2. El Oferente deberá garantizar a través de una Declaración Jurada que repondrán gratuitamente dentro de los límites de la República del Paraguay, en cualquier lugar o donde ocurriere la falla de los bienes e insumos proveídos.
 3. El Oferente deberá garantizar a través de una Declaración Jurada que posee capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
 4. Planilla de Especificaciones Técnicas con los datos de los bienes requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones.
 5. Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente por lo menos 6 (seis meses de vigencia contados a partir de la apertura de ofertas).
 6. Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de Enero de 1999) según corresponda.
 1. Registro de Establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de productos, según corresponda, vigente. No se aceptaran registros en trámite.
 2. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente. No se aceptaran registros en trámite.
 7. Certificado de ser Representante, Importador, Distribuidor Oficial o Sub-distribuidor Oficial en el Paraguay de los productos ofertados. Aplica para productos de origen nacional y extranjeros conforme a la cadena distributiva.
 8. Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o;
 1. Para los representantes o distribuidores de productos extranjeros. Presentar Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.
 10. Para provisión productos Lácteos y derivados: Copia autenticada del certificado de origen nacional de la leche, expedido por la SENACSA. Comprobante de pago de Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura en el cual tributa o fija su domicilio comercial.
 11. El oferente deberá poseer como mínimo un vehículo propio o alquilados para el transporte de las todas las mercaderías de los productos requeridos en la presente Licitación, las mismas estarán destinados para la provisión en los diferentes lugares conforme al Plan de entrega, para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos como ser; marca, modelo, año, y los mismos deberán ser habilitados por el SENACSA (deberán acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas). En caso de no poseer vehículos propios o alquilados deberán presentar una declaración jurada en la cual se responsabilizan por la supervisión y provisión en tiempo y forma de los bienes adjudicados.
 12. Para provisión de los Productos varios (perecederos y no perecederos): Los Vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar a los productos alimenticios.
- PARA PRODUCTOS CARNE VACUNO.**
- a. Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
 - b. Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
 - c. Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal)
 - d. Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero y del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
 - e. Certificado de Marca expedido por la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI) y/o constancia de renovación de las clases 29 y 35 según Clasificación de NIZA - 11 edición, versión 2023 como mínimo, únicamente para para productos de carne vacuna, no se admitirán certificados emitidos únicamente para derivados de productos cárnicos (embutidos).
 - f. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, deberá presentar un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente por medio de un contrato, en el caso de ser adjudicado.
 - g. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de carne con capacidad mínima de 60 (sesenta) reses, expedida por la SENACSA. Se admitirán arrendamiento de cámara, con habilitación de SENACSA al día, (**presentar copia autenticada del contrato**) no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competente. En caso de poseer Habilitación de establecimiento con cámaras frigoríficas serán consideradas válidas si son expedidas por la SENACSA y tienen la capacidad mínima solicitada para la refrigeración de la carne en reses. (Se podrá realizar una visita técnica a fin de verificar y constatar las instalaciones por parte del comité de evaluación en caso de ser necesario).-
 - h. Para realizar el traslado de productos cárnicos, a los lugares de entrega, estipulados en la orden de compra, deberá presentar constancia

de poseer al menos dos vehículos frigorífico propios o alquilados, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (Se deberá acompañar con la copia autenticada de la habilitación respectiva).

- a. **En caso de ser compradores de animales vacunos en feria:** deberá presentar constancia de compra de ferias en donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2021, 2022 y 2023, y que represente en promedio por los menos el 50 (cincuenta) % de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal), o; **En caso de adquirir animales de establecimiento ganadero determinado:** deberá presentar contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA, que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente en promedio la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta. (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Así mismo, certificado de habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero; se deberá dar cumplimiento a uno de los dos, indicado precedentemente, o; **En caso de no ser compradores de animales de Ferias ni de establecimiento ganadero determinado:** constancia de compra de carne, de los últimos 3 (tres) años (2021, 2022 y 2023) con copias de facturas de los mencionados productos que represente al menos el 50% del monto y cantidad en promedio de los últimos 3 años

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. Garantía de los Bienes conforme a lo solicitado en las especificaciones técnicas descritos en el presente Pliego de Bases y Condiciones.
2. El Oferente deberá garantizar a través de una Declaración Jurada que repondrán gratuitamente dentro de los límites de la República del Paraguay, en cualquier lugar o donde ocurriere la falla de los bienes e insumos proveídos.
3. El Oferente deberá garantizar a través de una Declaración Jurada que posee capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
4. Planilla de Especificaciones Técnicas con los datos de los bienes requeridos en el Pliego de Bases y Condiciones.
5. Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente por lo menos 6 (seis meses de vigencia contados a partir de la apertura de ofertas).
6. Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de Enero de 1999) según corresponda.
 1. Registro de Establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de productos, según corresponda, vigente. No se aceptaran registros en trámite.
 2. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente. No se aceptaran registros en trámite.
7. Certificado de ser Representante, Importador, Distribuidor Oficial o Sub-distribuidor Oficial en el Paraguay de los productos ofertados. Aplica para productos de origen nacional y extranjeros conforme a la cadena distributiva.
8. Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o;
 1. Para los representantes o distribuidores de productos extranjeros. Presentar Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.
10. Para provisión productos Lácteos y derivados: Copia autenticada del certificado de origen nacional de la leche, expedido por la SENACSA. Comprobante de pago de Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura en el cual tributa o fija su domicilio comercial.
11. El oferente deberá poseer como mínimo un vehículo propio o alquilados para el transporte de las todas las mercaderías de los productos requeridos en la presente Licitación, las mismas estarán destinados para la provisión en los diferentes lugares conforme al Plan de entrega, para el efecto deberá presentar los datos completos de los vehículos como ser; marca, modelo, año, y los mismos deberán ser habilitados por el SENACSA (deberán acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas). En caso de no poseer vehículos propios o alquilados deberán presentar una declaración jurada en la cual se responsabilizan por la supervisión y provisión en tiempo y forma de los bienes adjudicados.
12. Para provisión de los Productos varios (percederas y no percederas): Los Vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los mismos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ejemplo, productos de limpieza, insecticidas entre otros) que puedan contaminar a los productos alimenticios.

PARA PRODUCTOS CARNE VACUNO.

- a. Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
- b. Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero.
- c. Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal)
- d. Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero y del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.

- e. Certificado de Marca expedido por la Dirección Nacional de Propiedad Intelectual (DINAPI) y/o constancia de renovación de las clases 29 y 35 según Clasificación de NIZA - 11 edición, versión 2023 como mínimo, únicamente para para productos de carne vacuna, no se admitirán certificados emitidos únicamente para derivados de productos cárnicos (embutidos).
- f. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, deberá presentar un contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente por medio de un contrato, en el caso de ser adjudicado.
- g. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de carne con capacidad mínima de 60 (sesenta) reses, expedida por la SENACSA. Se admitirán arrendamiento de cámara, con habilitación de SENACSA al día, (**presentar copia autenticada del contrato**) no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competente. En caso de poseer Habilitación de establecimiento con cámaras frigoríficas serán consideradas válidas si son expedidas por la SENACSA y tienen la capacidad mínima solicitada para la refrigeración de la carne en reses. (Se podrá realizar una visita técnica a fin de verificar y constatar las instalaciones por parte del comité de evaluación en caso de ser necesario)
- h. Para realizar el traslado de productos cárnicos, a los lugares de entrega, estipulados en la orden de compra, deberá presentar constancia de poseer al menos dos vehículos frigorífico propios o alquilados, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (Se deberá acompañar con la copia autenticada de la habilitación respectiva).
- a. **En caso de ser compradores de animales vacunos en feria:** deberá presentar constancia de compra de ferias en donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2021, 2022 y 2023, y que represente en promedio por los menos el 50 (cincuenta) % de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal), o; **En caso de adquirir animales de establecimiento ganadero determinado:** deberá presentar contrato respectivo para la provisión de animales en pie y documento expedida por SENACSA, que certifique la cantidad de animales con que cuenta dicho establecimiento y que represente en promedio la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta. (Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal). Así mismo, certificado de habilitación expedido por SENACSA del establecimiento ganadero; se deberá dar cumplimiento a uno de los dos, indicado precedentemente, o; **En caso de no ser compradores de animales de Ferias ni de establecimiento ganadero determinado:** constancia de compra de carne, de los últimos 3 (tres) años (2021, 2022 y 2023) con copias de facturas de los mencionados productos que represente al menos el 50% del monto y cantidad en promedio de los últimos 3 años.

Aclaración de las ofertas

Con el objeto de realizar la revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación podrá solicitar a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a las bases de la contratación, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable no menor a un día hábil, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.

Para los casos de ajustes de precios de las ofertas electrónicas, toda vez que se hayan realizado lances durante la etapa competitiva, el oferente deberá ajustar su listado de ítems al precio final de la competencia electrónica, a través del módulo de ofertas electrónicas.

Si como consecuencia del resultado de la división del precio total subastado respecto a la cantidad, se obtuviere una cifra con decimales, se deberá realizar el redondeo del mismo hacia abajo, de modo a que el precio total no supere al que figure en el Acta de Sesión Pública Virtual como precio final, conforme al sistema de adjudicación establecido (ítem, lote, total).

En la consignación de los precios unitarios finales, el oferente no podrá aumentar el precio unitario cargado inicialmente para la presentación de ofertas electrónicas e inicio de la etapa competitiva.

En caso de que el oferente no haya realizado lance durante la etapa competitiva, los precios permanecerán invariables.

Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el vencedor de cada grupo subastado será el que lo haya ingresado primero

1. Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP.

Notificaciones

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

La convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Audiencia Informativa

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

Suministros y Especificaciones técnicas.

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se registrará de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la Contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el procedimiento de contratación a ser publicado.

CAP N DEM CESAR BLADIMIR INVERNIZZI GONZALEZ Director Administrativo del DIRECCION DE APOYO DE SERVICIO

CAP N DEM EDUARDO MANUEL MAIDANA GONZALEZ Director Adminitrativo del COMANDO DE LA ARMADA

CAP N DEM LUCIANO FERNANDEZ AMARRILLA Director Administrativo de la PREFECTURA GENERAL NAVAL

CAP F DEM SILVINO JAVIER ACEVEDO ESTECHE Director Administrativo del Comando de Institutos Navales de Enseñanza

CAP F DEM ANDRES DARIO ÑAMANDU ADORNO Director Administrativo del COMANDO DE APOYO DE COMBATE

CAP C DEM JULIO CESAR MEDINA ALCARAZ Director Administrativo del COMANDO DE AVIACION NAVAL

CAP C DEM CARMEN DOLORES QUINTEROS GIMENEZ Jefa de Departamento de Tesorería de la DAFA

CAP C Int DINA ITHAMAR PERALTA LOPEZ Director Administrativo de la DIRECCION DE SANIDAD DE LA ARMADA

CAP C DEM JOSE MARIA FARIÑA RAMIREZ Director Administrativo de la DIRECCION DEL MATERIAL

Justificación de la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada.

La necesidad de contar con ALIMENTOS PARA PERSONA para cubrir con la necesidad de la COMANDO DE LA ARMADA en cuanto distribucion de viveres, a fin de proporcionar apoyo nutricional a todo el personal en servicio en los distitos destacamentos y dependencia de la ARMADA PARAGUAYA asi tambien operativos de antes contrabando lucha contra el narcotrafico, seguridad perimetral de la Penitenciaría Tacumbu y Emboscada

Justificación de la planificación, si se trata de un procedimiento de contratación periódico o sucesivo, o si el mismo responde a una necesidad temporal.

Se trata de un llamado temporal por la necesidad existente

Justificación de las especificaciones técnicas establecidas.

Las eett solicitadas son las adecuadas para satisfacer la necesidad de contar con alimentos para Persona para la distribucion de viveres a fin de proporcionar apoyo nutricional a todo el personal en servicio en los distitos destacamentos y dependencia de la ARMADA PARAGUAYA asi tambien operativos de antes contrabando lucha contra el narcotrafico, seguridad perimetral de la Penitenciaría Tacumbu y Emboscada

Especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

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

- Las EETT 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 EETT 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 EETT 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 EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT 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 EETT 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 EETT 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 EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

Nº	Descripción de los Bienes	ESPECIFICACIONES TECNICAS	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS TIENDA VIRTUAL
1	Carne vacuna en res	<p>Como mínimo, deberá ser en res, al gancho, limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, de novillo, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color blanco nacarado o blanco cremoso y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto. Los cortes de media res, deberán tener un kilaje mayor a 130 kilos.</p> <p>El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura entre 2° a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>	NO APLICA

2	Costilla 1ra	<p>Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p>	NO APLICA
3	Lomo	<p>Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p>	NO APLICA
4	Peceto	<p>Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p>	NO APLICA

5	Tapa Cuadril	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.	NO APLICA
6	Rabadilla	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.	NO APLICA
7	Carnaza de 1ra	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.	NO APLICA
8	Carnaza de 2da	Carnaza de 2da. Por kilo. Deberá estar en buen estado de conservación, limpia, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por autoridad SENACSA del Establecimiento vigente de aplicación y conforme a las normas exigidas para el transporte, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Rotulado: Vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año. N° de habilitación. Cotizar por kilo.	No aplica

9	Carnaza Negra	<p>Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p>	<p>Carnaza negra, envase por 10 Kg a 13 Kg. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación, parte de los comestibles de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasas que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.</p>
10	Osobuco	<p>Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p>	NO APLICA

11	Vacío	<p>Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p>	NO APLICA
12	Carne de cerdo en res	<p>Como mínimo, deberá ser en res al gancho con un peso mínimo de 80kg, limpia, libre de contusiones, sin tocino, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, de escasa gordura, si contiene grasa que está presente color y olor fresco, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>	NO APLICA
13	Pollo entero sin menudencia	<p>Como mínimo, será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico, sin menudencias. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. La presentación deberá ser en bolsa de 15 kilos como mínimo, conteniendo una cantidad no menor de 6 pollos. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento, en bolsas selladas de origen limpias, con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento vigente.</p> <p>El transporte deberá ser en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados temperatura no superior a 4° C, habilitado con N° SENACSA y acompañado con el certificado Sanitario de Origen.</p>	NO APLICA
14	Muslo de pollo	<p>Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada muslo deberá tener como mínimo 150gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento.</p>	NO APLICA

15	Pechuga de pollo	Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada pechuga deberá tener como mínimo 200 gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento.	Pechuga de pollo tipo exportación, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Envase de 15 kg. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. SIN MENUDECENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal - SENACSA
16	Chorizo Parrillero	Como mínimo, deberá ser limpio, fresco, que presente color y olor y consistencia característicos, de contextura blanda, parrillero, con precinta de separación de metal de color dorado, entrelazados con hilos de colores variados de nylon debiendo llevar impreso y pegado en él la etiqueta de la marca del producto ofertado, libre de gluten apto para celíacos con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 115kcal; carbohidratos: 0g; proteínas: 8,6g; grasas totales: 9g; grasas saturadas: 3,8g; grasas trans: 0g; grasas monoinsaturadas: 3,9g; grasas poliinsaturadas: 1,2g; colesterol: 61mg; ácido grasos omega3: 0,3g; sodio: 217mg, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.	NO APLICA
17	Pancho	Como mínimo, deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, libre de gluten apto para celíacos con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 126kcal; carbohidratos: 0,6g; proteínas: 8,5g; grasas totales: 10g; grasas saturadas: 4,3g; grasas trans: 0g; grasas monoinsaturadas: 4,5g; grasas poliinsaturadas: 1,2g; colesterol: 42mg; sodio: 318mg, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.	NO APLICA

18	Hamburguesa de carne vacuna	Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 6 unidades, deberá ser, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, valores nutricionales: Carbohidratos 0g; Fibra dietética 1g; Azúcar 0g; Grasas 12g; Saturadas 3g; Poliinsaturados 0g; Monoinsaturados 0g; Trans 0g; Proteínas 14g; Sodio 597mg; Potasio 0mg; Colesterol 10mg; Vitamina A 0%; Vitamina C 0%; Calcio 0%; Hierro 0%, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente; como mínimo.	NO APLICA
19	Cebolla	<p>Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados, peso mínimo 200gr cada uno, de primera calidad, preferentemente de producción nacional, deberá estar exenta de brotes, envasado en redcillas de plástico.</p> <p>Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo</p>	<p>Cebolla blanca de cabeza fresca, cabezas grandes (de 200 gr. a 250 gr.), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, con piel firme, secas, turgentes. Bien formas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>

20	Tomate	<p>Tipo perita, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano con un peso mínimo de 200gr cada uno, maduración aproximada de 80%, con color uniforme y sin tumores ni insectos, preferentemente de producción nacional, envasado en cajas. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo.</p>	<p>Tomate fresco, (de 100 gr. a 150 gr) Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. Caja x 10 kilogramos. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)</p>
21	Locote	<p>Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, peso mínimo de 120 gramos cada uno, de color verde o rojo, bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, preferentemente de producción nacional, de color verde o rojo con una maduración aproximada del 70 %, envasado en redcillas de plástico.</p> <p>Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo</p>	<p>Locote fresco, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación (de 50 gr a 100 gr). Firme, seco, turgentes, pesados. Caja x 10 kilogramos. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde, con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>

22	Zanahoria	<p>Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, peso mínimo de 200 gramos cada uno, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, preferentemente de producción nacional, de color uniforme, con una maduración aproximada del 80%, envasados en bolsa arpillera o de plástico, Como mínimo</p> <p>Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo</p>	<p>Enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, (de 100 gr. a 150 gr) Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>
23	Zapallo	<p>Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano a grande, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, preferentemente de producción nacional, de color uniforme, peso mínimo de 200 gramos cada uno, con una maduración aproximada del 85%, envasados en bolsas de arpillera. Como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, Como mínimo</p>	<p>Zapallo fresco, (de 1000 gr a 1500 gr como mínimo). Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Caja x 10 kilogramos. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>
24	Papa	<p>Deberá ser negra, sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, peso mínimo de 200 gramos cada uno, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra, envasado en bolsas de arpillera o yute. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo</p>	
25	Ajo por kilo	<p>Cada Cabeza de ajo deberá tener un peso mínimo de 40 gramos cada uno, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, la entrega será en redcillas de plástico, la cotización y presentación deberá ser en bolsa de 1 kg, como mínimo</p>	NO APLICA

26	Lechuga	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenidas en cajas, como mínimo Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo	NO APLICA
27	Perejil	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenida en cajas, como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo	NO APLICA
28	Cilantro	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasado en film de pvc y contenidas en cajas, peso mínimo de 200 gramos cada uno. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo	NO APLICA
29	Cebollita en hoja	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenida en cajas. Como mínimo Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo.	NO APLICA
30	Repollo	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasado en film de pvc y contenidas en cajas, peso mínimo de 200 gramos cada uno. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo	NO APLICA
31	Banana	VER PLANTILLA	
32	Manzana	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por cajas de 50 unidades o superior, peso mínimo de 200 gramos cada uno sin sustancias extrañas contaminantes, como mínimo.	NO APLICA

33	Anana o Piña	Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machacones, bien coloreadas de acuerdo a la características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.	NO APLICA
34	Naranja	Producto maduro, precedente de fructificación de una planta sana; con característica sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes, ni machacones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Peso mínimo entre 180 gramos a 210 gramos, presentación en bolsas de rejilla de plástico, como mínimo. Deberá ser transportado en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo.	NO APLICA
35	Pera	Como mínimo, deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, madura y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por cajas de 50 unidades o superior, peso mínimo de 200 gramos cada uno sin sustancias extrañas contaminantes.	NO APLICA
36	Anís	Granos enteros, sin gorgojos, no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, procedencia nacional preferentemente sin contaminación de sustancias extrañas, insectos, marca impresa, peso neto Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Como mínimo. Se deberá cotizar por kg.	NO APLICA

37	Harina de Trigo 0000	<p>Deberá ser de la clase Tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan dulce, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 50 kilos cada una; como mínimo, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional (en porción de 50 gr: valor energético 195 kcal=119kj; carbohidratos 37 g; proteínas 9,8g; grasas totales 0,6 g; grasas saturadas 0 g; grasas trans *; fibra alimentaria 0,1 g; sodio 30mg; hierro 2,25 mg; niacina 1,74 mg; tiamina 0,23 mg; ácido fólico 150 ug; ribloflavina 0,13mg, correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N° , la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. fecha de vencimiento mínimo 1 año después de la fecha de recepción, RE y RSPA todo indicado en el envase lote. Se deberá cotizar por kg.</p> <p><i>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario</i></p> <p><i>Dichas especificaciones proporcionaran mayor amplitud en la identificación de los productos con sus propiedades, así también proporcionara un margen de +/- a los parámetros establecidos por la convocante, dando mayor espacio a diferentes marcas de productos.</i></p>	<p>Harina de trigo enriquecida, paquete por 5 kilogramos con hierro y vitaminas, que indiquen marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE</p>
----	----------------------	---	--

38	Harina de Trigo 000	<p>La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.</p> <p>Como mínimo, el producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.</p> <p>Aspecto: polvo fino.</p> <p>Color: blanco.</p> <p>Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños.</p> <p>Deberá ser entregado en bolsa de 50 kg y, En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional (en porción de 50 gr: valor energético 195 kcal=819kj; carbohidratos 37 g; proteínas 9,8g; grasas totales 0,8 g; grasas saturadas 0 mg; grasas trans 0 mg; fibra alimentaria 0,1 g; sodio 0 mg; hierro 2,25 mg; niacina 1,74 mg; tiamina 0,25 mg; ácido fólico 150 ug; ribloflavina 0,13mg. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Se deberá cotizar por kg. <p><i>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario</i></p> <p><i>Dichas especificaciones proporcionaran mayor amplitud en la identificación de los productos con sus propiedades, así también proporcionara un margen de +/- a los parámetros establecidos por la convocante, dando mayor espacio a diferentes marcas de productos.</i></p>	<p>Harina de trigo enriquecida, paquete por 5 kilogramos con hierro y vitaminas, que indiquen marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE</p>
----	---------------------	---	--

39	Fideos surtido	<p>Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrá solicitar en distintas variedades: tallarín, cortadito, cintita, espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. Se deberá cotizar por kg</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones 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, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional (deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energético - 298 kcal; carbohidratos 62 gr; proteínas 10 gr; grasas totales 0gr; grasas saturadas 0 gr; grasas trans 0 gr; fibra alimentaria 0gr; sodio 6,4mg. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	NO APLICA
----	----------------	---	-----------

40	Galleta Molida	<p>Galleta molida en paquete de 1 kg. Como mínimo, con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expendrán envasados.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, Como mínimo.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	NO APLICA
41	Huevo de gallina	<p>Tipo A, color rojo, enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cascara seca. Rotulado en cada pack tipo de huevo, fecha de vencimiento (día, mes, año). N° de Habilitación de Establecimiento de SENACSA vigente. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en placas de 30 unidades en packs de 6 placas, como mínimo. Se deberá cotizar por unidad.</p>	Huevo fresco de gallina tipo 1, cada plancha debe contener 30 unidades

42	Arroz tipo glasé	<p>El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas, productos extraños, materias terrosa y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. Envasado en bolsas de plástico termo selladas de de 5 kilogramos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. Se deberá cotizar por kg.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay.</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor calorico - 170 kcal; Carbohidratos 39gr; proteínas 4 gr; grasas totales 0gr; Grasas saturadas 0gr; Grasas trans 0gr; fibra alimentaria 1gr; sodio 0mg. 11- Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	<p>Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, informacional nutricional. RSPA. RE</p>
----	------------------	--	--

43	Arroz en paquete de 1 Kilo	<p>Arroz en Paquetes deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas, productos extraños, materias terrosa y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. Envasado en bolsas de plástico termo selladas de de 1 kilogramos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1- Denominación del alimento 2- Peso Neto 3- Datos del Establecimiento elaborador 4- País de origen 5- Lote 6- Fecha de vencimiento 7- Datos del Importador, en caso de productos importados 8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9- Condiciones de conservación, cuando corresponda 10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes valores nutricionales Calorías: 291 •Carbohidratos: 62 g •Grasa: 1 g •Proteína: 9 g. 291., 50 g(1/4 de taza). Calorías: 175 •Carbohidratos: 40 g •Grasa: 0 g</p>	NO APLICA
44	Poroto rojo	<p>Poroto de Procedencia nacional, granos jóvenes y enteros, sin vaina, cosecha del año, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin vestigios de mohos, sin fermentación o insectos (gorgojos), libres de impurezas, sanos, sin sustancias extrañas contaminantes, olor característico, suave y agradable. Rotulado: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Bolsas de plástico cerradas, limpias, sanas, con fecha de envasado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, envasado en bolsas de plástico de 5 kilogramos. Como mínimo, se deberá cotizar por kg.</p>	NO APLICA

45	Yerba mate en paquete de 1 kilo	<p>Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta <i>Ilexparaguariensis</i> Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. Valor enregetico 32/kcal=134 kj, carbohidratos 7,2g, Proteínas 0,8g, Grasas totales 0g, grasas saturadas 0g, grasas trans 0g, fibra alimentaria 0,7g, Sodio 8 mg y cafeína 297mg.</p> <p>La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expend a y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en paquetes con capa de papel plastificado, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en paquetes (PAPEL KRAFT) de 1 kilogramo, como mínimo.</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS 	Yerba mate, bolsas por 5 kilos, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE.
----	---------------------------------	---	---

46	Azúcar blanca 5 kg	<p>Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada. El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas, de aspecto polvo cristalizado, color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores, ni olores extraños. Cotizar en paquetes de 5 kilogramos, como mínimo</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones 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, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Datos del Importador, en caso de productos importados 7. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 9. Información Nutricional 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	<p>Azúcar refinada blanca, bolsas por 5 kilos, que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, informacional nutricional. RSPA. REN</p>
----	-----------------------	---	--

47	Aceite vegetal comestible de Girasol, en bidón de 5 litros	<p>Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apto para el consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de <i>Helianthus annuus</i> L. (girasol), el producto deberá ser inocuo. Cotizar en bidón de 5 litros, como mínimo.</p> <p>Color : característico del producto.</p> <p>Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 5 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0 gr; proteínas - kj; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsat: 4,2gr; grasas poliinsat: 6,4gr; colesterol: 0mg; fibra alimentaria 0gr; sodio 0 mg; vitamina E 7,2 mg. 12. Especificaciones del producto Acidez (g/100g) 0,08 H₂O (g/100g) 0,05 Ind de Peroxido (mEqO/kg).5 Jabones (ppm) 5 Color: Amarillo 10, Rojo 1, Azul 0,1 13. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS 	<p>Aceite de girasol, presentación bidón de 5 lts. Parámetro Mínimo Máximo Metodología.</p> <p>Densidad relativa a 25 °C 1,2500-1,2600</p> <p>Índice de refracción a 40°C 1,467-1,472</p> <p>Índice de yodo Wijs 11B-145</p> <p>Índice de Saponificación 188-194</p> <p>AOCS Ca 6'40.</p> <p>Materia Insaponificable Máx: 1.5% AOCS Ca 6'40.</p> <p>Humedad y materia volátil a 105°C Máx.: 0.05% AOCS Ca 2B-38</p> <p>Índice de Peróxido, mEqO₂/kg Máx.: 10,0 AOCS Cd8-53.</p> <p>Insolubles en éter de petróleo Max 0.03% AOCS Ca 3ª-46.</p> <p>Reacción de Halphen AOCS CB 1-25.</p> <p>Jabones como oleato de sodio Máx.: 5mg/l AOCS Cc'17-95.</p> <p>Acidez expresada en ácido oleico Máx.: 0,06% AOCS Ca 5ª-40.</p> <p>Test de enfriamiento a 0°C AOCS Cc 11-53.</p> <p>Color (lovibond Cubeta 133,3mm) Amarillo Máx.: 15</p> <p>AOCS Cc 138-45.</p> <p>Rojo Máx.: 1</p>
----	--	---	---

48	Aceite vegetal comestible de oliva	Frasco de 1litros. Aceite que se obtiene a partir del fruto de la oliva únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas (25-40°C) que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado, para los aceites de oliva vírgenes.	NO APLICA
49	Manteca de 500gr.	En potes de 500 gramos, como mínimo, en buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada pote, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículos 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).	NO APLICA
50	Manteca vegetal	Elaborado con aceite hidrogenado de soja y/o algodón, aceite de girasol, agua, aditivos y colorante. Envasados en cartón de 10 kilos, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento, con la marca del bien impresa en cada cartón, en buen estado para el consumo, con fecha de vencimiento impresa, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa. Envase: Información Nutricional, valor energético - 63 kcal =259kj; grasas totales 7,0gr; Grasas saturadas 1,6gr; Grasas trans 1,9gr; colesterol: 0. Especificaciones del producto Materia grasa total (g/100g) 68,5 / 70,5 Humedad (g/100g) 28,5 / 30,5, Acidos grasos libres (g/100g) 0,45 / 0,6, Ind de Peroxido (mEqO/kg.)5, Punto de fusión capilar (°C) 37,6 / 39,6. Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., Reg. Hab. MAG. Como mínimo. (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo.)	NO APLICA
51	Sal gruesa	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, deberá contener como mínimo estas informaciones en el envase: fecha de vencimiento año y mes, (en paquete 1 kilogramos, como mínimo), limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	Sal gruesa yodada, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimientos, información nutricional. RSPA. RE.

52	Sal fina	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal fina (paquete 1 kilogramo, como mínimo); limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	Sal fina yodada, paquete por 1 kilogramo, que indique marca, fecha de elaboración y vencimientos, información nutricional. RSPA. RE.
----	----------	---	--

53	Mayonesa de 500gr	<p>Mayonesa de 500 gr, como mínimo; por Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.</p> <p>Podrá contener:</p> <p>a) Cloruro de sodio.</p> <p>b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.</p> <p>Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>Aditivos Permitidos</p> <p>Según MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos¹³: Salsas y condimentos</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones 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, y deberá presentar la siguiente información, como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	NO APLICA
----	-------------------	--	-----------

54	Mostaza de 1/2 Kg.	<p>Mostaza de 1/2 Kg. Como mínimo por Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassicanigra L, Brassicajunceahooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales, en frascos de 500 gr. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>Aditivos Permitidos Según MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 reglamento técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos¹³: salsas y condimentos</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones 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, y deberá presentar la siguiente información como mínimo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS 	NO APLICA
55	Salsa de tomate (Ketchup) de 400gr	<p>En frasco de 400 gr. Tomate (159 g. por cada 100 g. de ketchup), jarabe de glucosa - fructosa, vinagre, sal, almidón modificado, aroma, conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico) y vitaminas (Niacina, Acido pantoténico, B6, B2, B1 y Biotina). La fecha de consumo preferente es 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.</p>	NO APLICA

56	Aceituna en frasco de 250 gr.	Aceituna en frasco de 250 gr. Como mínimo Verdes enlatados, enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	NO APLICA
57	Vinagre blanco de 1Lts.	<p>Vinagre blanco de 1Lts como mínimo por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco.</p> <p>El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.</p> <p>Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino</p> <p>Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos;</p> <p>Sabor : ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento (Exceptuado para el vinagre) 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones 	NO APLICA

58	Arveja en lata de 300 Grs	<p>Arveja en lata de 300 Grs como mínimo Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie <i>Pisum sativum</i> L (excluida la subespecie <i>macrocarpum</i>); envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias. - Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos. - El líquido de cobertura podrá contener Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, en cantidad tecnológicamente adecuada. <p>Color: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme;</p> <p>Olor y sabor : sin olores ni sabores extraños</p> <p>Textura y madurez: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones 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, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto y peso Escurrido 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	NO APLICA
----	---------------------------	---	-----------

59	Choclo en lata de 300 Grs.	<p>Choclo en lata de 300 Grs. Como mínimo Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.</p> <p>El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p>Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños.</p> <p>El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.</p> <p>Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.</p> <p>Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.</p> <p>Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones 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, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto y Peso Escurrido 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	NO APLICA
----	----------------------------	---	-----------

60	Café concentrado Instantáneo frascos de 200 gr.	<p>El café soluble es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado.</p> <p>El café deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, presentación en frascos de 200 gr, como mínimo</p> <p>No podrá contener agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.</p> <p>Aspecto: Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme</p> <p>Olor y sabor: característico a café</p> <p>En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del Importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	NO APLICA
61	Molo de pimienta en frasco.	Salsa picante de ají en frascos de vidrio de 150 ml como mínimo. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Como mínimo	NO APLICA
62	Carne vacuna enlatada de 340 gr	Carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos, como mínimo, lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 74kcal; carbohidratos: 1,6gr; proteínas: 4,8gr; grasas totales: 5,4gr; grasas saturadas: 2,7gr; sodio: 302mg.	NO APLICA

63	Puré de tomate en frascos de 220 gr.	Salsa roja de pulpa de tomate tamizado en frascos de 220gr; con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 27kcal; carbohidratos: 5,5gr; proteínas: 1,2g; grasas totales: 0g; grasas saturadas: 0g; grasas trans: 0g; fibra alimentaria: 1gr; sodio: 60mg. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar..	Concentrado de Tomate, envase x 800 grs. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE
64	Mermelada de Guayaba en frascos de 250gr.	<p>Mermelada de Guayaba en frascos de 250gr como mínimo. Con la denominación genérica de Mermelada de guayaba, se entiende el producto pastoso elaborado por cocción de la pulpa tamizada de guayaba con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, envasado en recipientes bromatológicamente aptos y herméticos.</p> <p>Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <p>a) El producto terminado tendrá consistencia untable</p> <p>b) Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>c) La proporción de frutas de guayaba no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado.</p> <p>e) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa)</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan e riesgo la salud del consumidor.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto y peso Escurrido 3. Datos del Establecimiento elaborador País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	NO APLICA

65	Dulce de leche en pote de 250 gr.	Dulce de leche en potes de 250 grs como mínimo lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículo 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).	NO APLICA
66	Dulce de batata en pote de 500 gr.	Dulce de batata en pote de 500 grs como mínimo enlatado lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	NO APLICA
67	Durazno en lata de 500 grs	Durazno enlatado en pote de 500 grs como mínimo lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	NO APLICA
68	Agua mineral gasificada de 500cc.	Agua cristalina gasificada, minerales, magnesio, potasio, calcio, cloruros, sulfatos, Grado de Mineralización a 180°, sodio, 500 cc, como mínimo.	Agua mineral con gas en botella de 500 ml con tapa rosca sellada.
69	Agua mineral sin gas de 500cc.	Agua cristalina de napa profunda, minerales, magnesio, potasio, calcio, cloruros, sulfatos, Grado de Mineralización a 180°, sodio, , 500 cc, como mínimo	Agua mineral sin gas en botella de 500 ml con tapa rosca sellada.
70	Gaseosa en botella de 2Li	Gaseosa en presentación botella de 2li. Con las siguientes información nutricional valor energético 60kcal, carbohidratos 15g, azúcares 15g, grasas totales 0g y sodio 12mg.	NO APLICA
71	Gaseosa en botella de 500 cc	Gaseosa en botellas de 500cc como mínimo Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase de vidrio, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguaya INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A.	NO APLICA

72	Crema de leche	<p>Con el nombre de crema de leche en lata de 250 ml como mínimo se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.</p> <p>Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.</p> <p>Color : Blanco o levemente amarillento.</p> <p>Sabor y olor : Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.</p> <p>Ingredientes obligatorios</p> <p>Crema obtenida a partir de leche de vaca.</p> <p>Ingredientes opcionales</p> <p>Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m).</p> <p>La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5° C a los efectos de mantener sus características.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación. Deberá llevar la leyenda Mantener Refrigerado, especificando las temperaturas mínima y máxima. 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículos 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).</p>	NO APLICA
----	----------------	---	-----------

73	Queso tipo Paraguay en paquete de 1 kg.	<p>Queso Paraguay, en paquete de 1 kg. Como mínimo Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física exclusiva del cuajo.</p> <p>Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.</p> <p>El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículo 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).</p>	<p>Queso Paraguay fresco, envase x 1 kilogramo como mínimo, y máximo 3 kilogramos, no congelado, elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico indicando peso, precio y fecha de vencimiento.</p>
74	Ñoquis en paquete de 500 gr.	<p>Ñoquis en paquete de 500 gr como mínimo Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción.</p> <p>Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C.</p>	NO APLICA

75	Ravioles en paquete de 500 gr.	<p>Ravioles en paquete de 500 gr como mínimo. Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción.</p> <p>Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C.</p>	NO APLICA
76	Levadura	<p>Levadura fresca fermento biológica, fresca y prensada, en paquete de 500 gramos, de producción Nacional, deberá ser de la primera clase, sin mezcla de sustancias extrañas, etc., en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, con la marca y fecha de vencimiento impresa en cada bolsa. Debera tener contener estas características: caloría 96 kcal; carbohidratos 13 gr; proteínas - 15 gr; grasas totales 2,0 gr; grasas saturadas 0,7 gr; colesterol - 0 gr; fibra alimentaria 8,4 gr; sodio 170 mg. Limpio, sano, inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Como mínimo</p>	NO APLICA
77	Leche de entera en polvo en paquetes de 800 gr.	<p>Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, inocuo, polvo amarillo blanquecido, instantánea; mediante procesos tecnológicamente adecuados, deberá ser instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquete limpios, sanos e inviolables, herméticamente cerrados, de 800 gramos, en perfecto estado de conservación, el envoltorio o paquete de plástico deberá estar introducido en cajas de cartón individual, cada caja deberá contener 12 unidades. Como mínimo.</p> <p>De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entera (mayor o igual que 26,0%). - Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9 %) - Descremada (menor que 1,5%). <p>La leche en polvo deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Aspecto : Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.</p> <p>Color : Blanco amarillento.</p> <p>Sabor y olor : Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.</p> <p>La leche en polvo deberá ser envasada en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código</p>	<p>Leche entera en polvo paquete por 800 grs. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE.</p>

	<p>Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional, (1 porción), con los siguientes valores nutricionales: energía: 123kcal; carbohidratos: 9,8gr; proteínas: 6,3g; grasas totales: 6,5g; grasas saturadas: 4,3g; grasas trans: 0,3g; fibra alimentaria: 0gr; sodio: 86mg; calcio: 224mg; fosforo: 183mg; vitamina A: 129ug; vitamina D: 2ug; vitamina B2: 0,28mg; vitamina b12: 0,83ug 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 	
--	--	--

78	<p>Leche descremada en líquido</p>	<p>Leche descremada en líquido tetrapak de 1 litro como mínimo Se entiende por Leche descremada, homogeneizada o no, que ha sido sometida durante por lo menos 2 segundos a una temperatura mínima de 138°C mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 5°C y envasada en forma no aséptica en envases estériles y herméticamente cerrados.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. De acuerdo con su contenido de materia grasa, deberá responder a la característica de Leche entera (Mín. 3% de materia grasa)</p> <p>Características</p> <p>a) Aspecto : Líquido</p> <p>b) Color : Blanco</p> <p>c) Olor y sabor : Característicos, sin sabores ni olores extraños.</p> <p>El producto deberá ser envasado en envases bromatológicamente aptos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección adecuada contra la contaminación.</p> <p>El producto deberá ser mantenido a continuación de ser envasado a una temperatura no superior a los 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en los medios de transporte refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa.</p> <p>El producto debe ser mantenido en la boca de expendio a temperatura no superior a los 8°C, desde el momento de su recepción hasta su expendio al consumidor.</p> <p>El producto deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a temperatura no superior a 8°C.</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del Importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado, especificando la temperatura mínima y la máxima 10. Información Nutricional 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículos 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). 	NO APLICA
----	------------------------------------	--	-----------

79	Fruta abrillantada	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas contaminantes, envasado en cajas de 10 kilos, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento, como mínimo	NO APLICA
80	Uva pasa	Envasado en caja de 10 kilos, procedencia nacional sin contaminación de sustancias extrañas, mohos, insectos, marca impresa, peso neto, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Como mínimo	NO APLICA
81	Esencia de vainilla	Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. (Esencia de vainilla). Rotulado: En el cuerpo del envase, esencia de vainilla, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Como mínimo	NO APLICA
82	Esencia de limón aceitoso	Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Como mínimo	NO APLICA
83	Colorante (amarillo huevo)	Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase, colorante amarillo huevo lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Como mínimo	NO APLICA
84	Nues disecado	Granos sin contaminación de sustancias extrañas, mohos, insectos, marca impresa, caja de 10 kilos: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Como mínimo	NO APLICA
85	Antimoho	Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A.	NO APLICA
86	Agua de azahar (frasco de 1 lts.)	Como mínimo, deberá presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase, agua de azahar, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en 1Lt. Como mínimo Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A.	NO APLICA
87	Caramelos en paquetes de 10 unidades	Caramelo en paquete de 10 unidades. Peso mínimo de 20g, sabores surtidos de menta, menta fuerte, cherry, pera.	NO APLICA

88	Caramelo frutales masticable	Caramelo masticable en paquete de 800 gramos	NO APLICA
89	Carne de pescado-Surubí en rodajas	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Se deberá cotizar por kg.	NO APLICA
90	Carne de pescado Dorado	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo. Se deberá cotizar por kg.	NO APLICA
91	Carne de pescado -Pacu	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación, como mínimo Se deberá cotizar por Kg.	NO APLICA
92	Chocolate en pote de 250 gr.	Chocolate en pote de 250 gr como mínimo Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de diez meses antes de su vencimiento. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables, con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.	NO APLICA
93	Harina de maíz	Maíz blanca (chipá), cocido, fresca, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, de la producción del día, sin mohos. Impreso fecha de Elaboración, contenido peso neto. Envase: en paquetes de 5 kilogramos, como mínimo, limpio, sano e inviolable, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.	NO APLICA
94	Yogurt no dietético en sachet de 500 ml	Yogurt entero en sachet de 500 ml como mínimo bebible, fortificada con vitaminas y minerales, en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de dos meses antes de su vencimiento. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables, con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG., sabor a elección de la convocante. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículos 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).	NO APLICA

95	Masa tapa para lasagna	Paquete de 12 unidades como mínimo Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado".	NO APLICA
96	Disco para empanada grande (paquete de 12 unidades)	Paquete de 12 unidades como mínimo Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado".	NO APLICA
97	Salsa de soja de 950 ml	En frasco de 950 ml. Sabor : Salado, agrio, con regusto agradable Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles	NO APLICA
98	Edulcorante de 100 ml	Edulcorante de kaahe'e liquido en frascos de colores de 100ml, cada 100ml contiene como minimo, sorbitol 25000mg steviol glicosido 8000mg, ciclamato de sodio 6000mg, sacarina sódica 5000mg, acesulfame potásico 50mg, sucralosa 40mg.	NO APLICA
99	Condimento para pollo	De 15gr., Ingredientes: Sal, tomillo, romero, pimienta negra cebolla, nuez moscada, anís, orégano, ajo, cominos, mejorana, salvia y antiaglomerante E-551.	NO APLICA
100	Condimento para pescado	De 15gr. INGREDIENTES: PIMENTÓN ESENCIA, Sal, AJO GRANULADO, OREGANO, LAUREL, TOMILLO, COMINO Y PIMIENTA NEGRA, harina de maíz, colorantes naturales (E-120, E-160b) y potenciador del sabor (E-621). Color: Rojo, Olor: Especiado, ajo., Sabor: Salado	NO APLICA
101	Pimienta en sobre de 25 gr	Pimienta en polvo, en bolsitas de 25 grs. Como mínimo	NO APLICA
102	Comino en sobre de 25gr	Comino en polvo, en bolsitas de 25 grs. Como mínimo	NO APLICA

103	Queso sandwich	<p>Queso para sándwich por kg como mínimo Sin olor, ni contaminación, fresco, la provisión será por Kg. y en fetas, sin mezcla de soja, elaborado con leche vacuna, fresca y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Envase: Debe ser de film de PVC termo sellado, que impida su contaminación, limpio, sano. Rótulo: debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento con la leyenda "mantener refrigerado".</p> <p>Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicara la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículos 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA).</p>	NO APLICA
104	Jamón cocido	<p>Jamon cocido deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado presentación paquete de 1kg con las siguientes valores nutricionales: Valor energético 37 kcal = 155 kJ 2, Carbohidratos 0 g 0, Proteínas 7,8 g 10, Grasas totales 0,7 g 1, Grasas saturadas 0,3 g 1, Grasas trans 0 g - Grasas Monoinsaturadas 0,3 g - Grasas Poliinsaturadas 0 g - Colesterol 40 mg - Ácidos Grasos Omega 3 0 g - Fibra alimentaria 0 g 0, Sodio 324 mg 13</p>	NO APLICA
105	Te verde	Compuesto por la infusión de las hojas y brotes de la planta. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo	NO APLICA
106	Te negro	Compuesto por la infusión de las hojas. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo	NO APLICA
107	Te boldo	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de boldo. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo	NO APLICA
108	Te manzanilla	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de manzanilla. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo	NO APLICA
109	Te menta	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de menta. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo	NO APLICA
110	Te tilo	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de tilo. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo	NO APLICA

111	Bebida Isotónica de 500 cc	Bebida isotónica en botella de 500 cc para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) agotados durante el ejercicio Agua, azúcares, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de potasio, concentrado sabor moras, saborizante natural de lima limón, cloruro de magnesio, fosfato tripotásico, cloruro de calcio, niacinamida, piridoxina, cianocobalamina, sabor a elección de convocante.	NO APLICA
112	Carne Molida de 1ra	Como mínimo, deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación empaquetado y sellado, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.	NO APLICA
113	Milanesa de pollo	Milanesa de carne de pollo, con sal, especias y condimentos, la provisión se hará por cajas de 30 unidades como mínimo, lista para freir y servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes. Información: Carne seleccionada. Con PTS, sal, pimienta. Libre de Gluten.	NO APLICA
114	Limón	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por bolsas de 100 unidades, sin sustancias extrañas contaminantes. Como mínimo	NO APLICA
115	Mandioca	Deberá ser proveído en bolsas de 1er uso de hasta 40 kilos, de tamaño mediano/grande, sin moho en perfecto estado de conservación, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo	NO APLICA

Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

Será obligatoria la presentación de los productos ofertados en cajas o de conformidad a lo que corresponda el bien.

1. El Proveedor embalará los bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el contrato. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.
2. El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el contrato y cualquier otro requisito si lo hubiere, especificado en las condiciones contractuales.

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

La Unidad Responsable de la Ejecución Presupuestaria, verificará que los bienes a ser recepcionados se ajusten a las especificaciones técnicas adjudicadas.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
 2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.
- Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.
3. La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
 4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
 5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
 6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
 7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
 8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 1</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Febrero 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 2</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Marzo 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 3</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Abril 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 4</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Mayo 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 5</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Junio 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 6</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Julio 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 7</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Agosto 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 8</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Setiembre 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 10</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Octubre 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 11</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Noviembre 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 12</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Noviembre 2025</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 13</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Diciembre 2025</i>

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

Item	Descripcion	CANTIDAD TOTAL	Unidad de medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes
1	Carne vacuna en Res	123.032	UNIDAD		
2	Costilla de 1ª	1.398	UNIDAD		
3	Lomo	672	UNIDAD		
4	Peceto	510	UNIDAD		
5	Tapa Cuadril	140	UNIDAD		
6	Rabadilla	430	UNIDAD		
7	Carnaza de 1era	230	UNIDAD		
8	Carnaza de 2da	657	UNIDAD		
9	Carnaza Negra	820	UNIDAD		
10	Osobuco	250	UNIDAD		
11	Vacio	1.110	UNIDAD		
12	Carne de cerdo en res	3.390	UNIDAD		
13	Pollo entero sin menudencia	18.600	BOLSA		
14	Muslo de pollo	1.980	BOLSA		
15	Pechuga de pollo	1.400	BOLSA		
16	Chorizo Parrillero	1.228	UNIDAD		
17	Pancho	300	UNIDAD		
18	Hamburguesa de carne vacuna	200	PAQUETE		
19	Cebolla	15.300	BOLSA		
20	Tomate	15.500	CAJA		
21	Locote	7.840	BOLSA		
22	Zanahoria	8.320	BOLSA		
23	Zapallo	960	BOLSA		
24	Papa	9.460	BOLSA		
25	Ajo por kilo	780	BOLSA		
26	Lechuga	1.500	CAJA		
27	Perejil	3.200	CAJA		
28	Cilantro	450	Caja		

29	Cebollita en hoja	3.000	CAJA	
30	Repollo	960	CAJA	
31	Banana	8.320	CAJA	
32	Manzana	1.060	CAJA	
33	Anana o piña	1.210	CAJA	
34	Naranja	12.780	BOLSA	
35	Pera	960	CAJA	
36	Anis	250	PAQUETE	
37	Harina de Trigo 0000	3.005	BOLSA	
38	Harina de Trigo 000	84.400	BOLSA	
39	Fideos surtido	13.656	PAQUETE	
40	Galleta Molida	50	PAQUETE	
41	Huevo de gallina	156.531	CAJA	
42	Arroz tipo glasé	13.979	BOLSA	
43	Arroz en paquete de 1 Kilo	900	PAQUETE	
44	Poroto rojo	2.800	BOLSA	
45	Yerba mate en paquete de 1 kilo	2.440	PAQUETE	
46	Azúcar blanca 5 kg	6.870	PAQUETE	
47	Aceite vegetal comestible de Girasol, en bidón de 5 litros	4.210	BIDON	
48	Aceite vegetal comestible de oliva	150	FRASCO	
49	Manteca de 500 grs	490	POTE	
50	Manteca vegetal	3.000	CAJA	
51	Sal gruesa	8.580	UNIDAD	
52	Sal Fina	934	PAQUETE	
53	Mayonesa de 500 gr.	483	POTE	
54	Mostaza de 1/2 Kg.	330	PAQUETE	Las entregas de los bienes serán en forma parcial, conforme a la emisión de la orden de compra por parte de la unidad responsable de la ejecución presupuestaria, y dentro de los 48 horas, a partir de ser recepcionada
55	Salsa de tomate (Ketchup) de 400gr	280	PAQUETE	
56	Aceituna en frasco de 250 gr.	280	FRASCO	
57	Vinagre blanco de 1Lts.	300	FRASCO	
58	Arveja en lata de 300 Grs	750	LATA	
59	Choclo en lata de 300 Grs.	830	LATA	
60	Café concentrado Instantáneo frascos de 200 gr.	432	UNIDAD	
61	Molo de pimienta en frasco.	250	UNIDAD	

ARMADA
PARAGUAYA

la Orden de
Compra, por
parte del
proveedor
adjudicado.

62	Carne vacuna enlatada de 340 gr	240	LATA
63	Puré de tomate en frascos de 220 gr.	20.860	FRASCO
64	Mermelada de Guayaba en frascos de 250gr.	421	POTE
65	Dulce de leche de 250 gr.	900	POTE
66	Dulce de batata en pote de 500 gr.	600	POTE
67	Durazno en lata de 500 grs	880	LATA
68	Agua mineral gasificada de 500cc.	7.407	BOTELLA
69	Agua mineral sin gas de 500cc.	7.603	BOTELLA
70	Gaseosa en botella de 2lts	180	BOTELLA
71	Gaseosa en botella de 500 cc	1.000	BOTELLA
72	Crema de leche	480	PAQUETE
73	Queso tipo Paraguay en paquete de 1 kg	290	PAQUETE
74	Ñoquis en paquete de 500 gr.	1.000	PAQUETE
75	Ravioles en paquete de 500 gr.	900	PAQUETE
76	Levadura	2.001	CAJA
77	Leche entera en polvo en paquetes de 800 gr.	7.656	CAJA
78	Leche descremada en liquido	200	PAQUETE
79	Fruta abrillantada	80	CAJA
80	Uva pasa	200	CAJA
81	Escencia de vainilla	81	FRASCO
82	Escencia de limon aceitoso	80	FRASCO
83	Colorante (amarillo huevo)	80	PAQUETE
84	Nuez disecado	30	UNIDAD
85	Antimoho	12	PAQUETE
86	Agua de azahar (frasco de 1 lts.)	20	BOTELLA
87	Caramelos en paquetes de 10 unidades	200	PAQUETE
88	Caramelos frutales masticables	120	PAQUETE
89	Carne de pescado - Surubi en rodajas	230	UNIDAD
90	Carne de pescado - Dorado	150	UNIDAD
91	Carne de pescado - Pacu	150	UNIDAD
92	Chocolate en pote de 250 gr.	140	POTE
93	Harina de maiz	240	UNIDAD

94	Yogurt no dietetico en sachet de 500 ml	950	SACHET
95	Masa tapa para lasaña	200	PAQUETE
96	Disco para empanada grande de 12 unid	1.000	PAQUETE
97	Salsa de soja	582	UNIDAD
98	Edulcorante	124	BOTELLA
99	Condimento para pollo	480	PAQUETE
100	Condimento para pescado	480	PAQUETE
101	Pimienta en sobre de 25 gr	681	PAQUETE
102	Comino en sobre de 25 gr	600	PAQUETE
103	Queso para sandwich	474	UNIDAD
104	Jamon cocido	240	UNIDAD
105	Te verde	120	PAQUETE
106	Te negro	120	PAQUETE
107	Te de boldo	120	PAQUETE
108	Te de manzanilla	120	PAQUETE
109	Te de menta	120	PAQUETE
110	Te de tilo	120	PAQUETE
111	Bebida isotonica de 500 ml	1.601	BOTELLA
112	Carne Molida 1ra	677	UNIDAD
113	Milanesa de pollo	201	PAQUETE
114	Limon	100	BOLSA
115	Mandioca	303	BOLSA

CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.
3. Limitación de Dispensas:
 - a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
 - b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.

- Original o fotocopia del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo, salvo prueba en contrario, de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirán siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

- a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultará del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la Información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL".

2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.

4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:

La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,

Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,

Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o

Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.

6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor o contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios

personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

10,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La garantía adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

La misma deberá extenderse desde la firma del mismo, por todo el periodo de ejecución del contrato, más 30 días posteriores a la vigencia del mismo.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:

1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:

1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS).

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días hábiles de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días calendario, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

Si

Solicitud de Pago de Anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

Se aplicará el anticipo a las MIPYMES (Micro, Pequeña y Medianas Empresas) adjudicadas, conforme a lo dispuesto en el Artículo 188 de la Ley N° 7050/2023, según las siguientes condiciones:

a) Plazo máximo para la presentación de la solicitud de pago de anticipo es de 3 días hábiles posteriores a la firma del contrato:

b) Dependencia Dirección:

- Centro Financiero N° 3 Dirección: Stella Maris c/ Hernandarias.
- Comando de la Armada Dirección: Stella Maris y Hernandarias.
- Arsenal de Marina - Dirección: Av. Carlos A. López y 28 pyda.
- Dirección de Apoyo de Servicio - Dirección: Estrella y Estero Bellaco.
- Dirección de Servicio de Sanidad - Dirección: Palma c/ Don Bosco.
- Prefectura General Naval - Dirección: Benjamín Constant esq. Colon.
- Comando de Apoyo de Combate Dirección: Mariano Roque Alonso Ruta Transchaco (a metros del Puente
- Comando de Institutos Navales de Enseñanza Carlos Antonio López c/ Nuflo de Chávez.

c) Horario de atención: de 07:00 a 12:00 hs y de 14:30 a 17:00 hs.

d) Oficina y/o departamento: Departamento de Tesorería / Giraduría

e) Forma de amortización del anticipo será de 5%.

f) Plazo o fecha en la cual se abonará al contratista el monto del anticipo, siguiente a la fecha de la presentación de la solicitud: 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de presentación de la solicitud

g) Forma de amortización del monto anticipado con relación a las remisiones realizadas: conforme al Plan Financiero, previa presentación y aceptación de la Garantía de Anticipo, el plazo de aceptación o no del mismo será de 24 (veinticuatro) horas posteriores a la presentación. PAGOS POSTERIORES: según nota de remisión presentada por la contratista, conforme al Plan Financiero de la Institución.

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que éste debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

El proveedor, consultor o contratista que reciba pagos en concepto de anticipo estará obligado a informar a la contratante sobre el destino y la forma de aplicación del mismo, que en todos los casos estará relacionado al efectivo cumplimiento del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerada como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realice el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente cláusula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.

7. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.

8. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

9. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

10. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

La forma de instrumentación de la Garantía de Anticipo será:

Póliza de Seguro

Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

El precio del contrato estará sujeto a reajustes.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

El precio del bien adjudicado estará sujeto a reajuste, en los términos de lo dispuesto en el Art. 56 inc. b) y 61° de la Ley 2051 De Contrataciones Públicas y sus reglamentaciones. El precio del contrato será reajutable si durante la ejecución del Contrato exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo. El reajuste de precios se realizara conforme con la siguiente fórmula:

$$Pr = Po + Po \cdot (Nr - Ne)$$

En donde:

Pr= Precio reajustado Po = Precio inicial o Precio adjudicado

Nr= Índice de precios de consumo, correspondiente al mes de la entrega del suministro

Ne= Índice de precios de consumo, correspondiente al mes de la Apertura de ofertas.

No se reconocerán reajustes de precios por aquellos bienes o servicios que ya hayan sido recibidos, como también si el suministro se encuentra atrasado respecto al Plan de entrega estipulado en el PBC.

El Proveedor, solicitará por escrito a la Convocante el reajuste de precio exponiendo la causa del mismo. Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Unidad responsable de la línea presupuestaria, por el Proveedor. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. No se reconocerán reajustes de precios si los bienes se encuentran atrasados respecto al cronograma de entrega de los bienes. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad del Comando de la Armada.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas"; sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,01 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,01

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes

Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el contrato.

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá terminar el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente

justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

-Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

-Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

“Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI “PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS” de la Ley N° 7021/22.

Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:

(i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o

(ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;

(iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para

influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

- El Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay.

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste y sean susceptibles de transacción o conciliación, podrán ser resueltas por mediación, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De Arbitraje y Mediación" y las condiciones del contrato. El proceso será presidido mediante la asistencia de un tercero neutral, denominado mediador, de conformidad a la sede establecida. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regulen dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del acta de Mediación, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por:

- Árbitro único

El o los árbitros designados deberán pertenecer a la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes.

Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

