

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Municipalidad de Asunción
Uoc Nro 2 Junta Municipal**

Nombre de la Licitación:

**PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CDI
CONCEJALITOS DE LA JUNTA MUNICIPAL DE
ASUNCIÓN - PLURIANUAL**
(versión 1)

ID de Licitación:

468488



Modalidad:

Menor cuantía nacional

Publicado el:

28/10/2025

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N° 7021/22."
Versión 3*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	468488	Nombre de la Licitación:	PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CDI CONCEJALITOS DE LA JUNTA MUNICIPAL DE ASUNCIÓN - PLURIANUAL
Convocante:	Municipalidad de Asunción	Categoría:	50000000 - Productos químicos incluyendo los bio-químicos y gases industriales
Unidad de Contratación:	Uoc Nro 2 Junta Municipal	Tipo de Procedimiento:	MCN - Menor cuantía nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	SICP	Fecha Límite de Consultas:	22/10/2025 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Capitán Villamayor e/ Mariscal López oficina DUOC N° 2- Junta Municipal de Asunción	Fecha de Entrega de Ofertas:	07/11/2025 11:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Capitán Villamayor e/ Mariscal López oficina DUOC N° 2- Junta Municipal de Asunción	Fecha de Apertura de Ofertas:	07/11/2025 11:15

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	ítem	Anticipo:	1.0%
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

Datos del Contacto

Nombre:	Adrienne Lorena Luraghi	Cargo:	Responsable UOC
Teléfono:	021663891 Inter 4116	Correo Electrónico:	uoc2@jma.gov.py

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, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

El Estado, por medio de las actividades de compra de bienes y 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.

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

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán garantizar la no contratación de menores, de conformidad a lo establecido en las normativas legales vigentes, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes deberán cumplir con las disposiciones legales vigentes, garantizando a sus trabajadores condiciones de trabajo dignas y justas. Esto incluye el pago de salarios adecuados, el cumplimiento de cargas sociales, la provisión de uniformes y equipos de protección individual, la bonificación familiar cuando corresponda, el respeto a la jornada laboral y la aplicación de condiciones especiales para quienes desempeñan trabajos insalubres o peligrosos, así como la remuneración correspondiente por jornada nocturna, conforme a lo indicado en el formulario de oferta.
- Los oferentes adjudicados deberán adoptar medidas para la creación de empleo local y el uso de suministros locales, siempre y cuando exista viabilidad técnica y económica.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su minimización en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

Los oferentes deberán observar los más altos niveles de integridad, así como altos estándares de conducta de negocios, ya sea durante el procedimiento de licitación o la ejecución de un contrato. En tal sentido, se comprometen a:

- Abstenerse de ofrecer, prometer, entregar o solicitar, de manera directa o indirecta, pagos ilícitos, a funcionarios públicos, con el fin de obtener o mantener un contrato, en todos los casos sea o no una ventaja ilegítima o indebida.
- Abstenerse de solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas de funcionarios públicos o de empleados de sus socios comerciales.
- Promover o fomentar políticas, programas o códigos de conducta orientados a la prevención de la corrupción, promoción de la integridad y fomento de la transparencia dentro de todas sus actividades, sean comerciales o no. Asimismo, podrá promover mecanismos de monitoreo y evaluación de cumplimiento de los mismos.
- Asegurar que todos los recursos destinados a la ejecución de un contrato público provengan de fuentes lícitas.
- Promover estándares de conducta responsable en sus propios proveedores, creando una cadena de suministro ética y sostenible.
- Garantizar que los fondos derivados de una licitación no serán utilizados para fines ilícitos.

Aclaración de los documentos de la convocatoria

1. Consultas electrónicas

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración sobre la convocatoria o el pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) desde el día de la publicación de la convocatoria o de sus adendas, y hasta el plazo establecido por la convocante. Las consultas recibidas deberán ser respondidas y publicadas directamente a través del SICP.

2. Respuestas y aclaraciones

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación. Sin embargo, a los efectos legales, la aclaración será considerada parte integrante del documento cuyo contenido aclare.

3. Adendas y prórrogas del tope para consultas.

Cuando la Convocante modifique especificaciones técnicas, criterios de evaluación u otros aspectos sustanciales del pliego de bases y condiciones, deberá prorrogar de manera obligatoria el tope para la realización de consultas, a fin de garantizar los plazos de difusión mínimos establecidos en la reglamentación de la DNCP.

4. Emisión de aclaraciones sobre Adendas

Cuando se prorrogue el plazo tope de consultas debido a una adenda modificatoria de las bases y condiciones, la convocante deberá analizar únicamente las consultas que se refieran al contenido de la adenda. En caso de recibir consultas relacionadas con lo establecido en las bases originalmente, la convocante no estará obligada a analizarlas, debiendo el oferente remitirse a las bases originales.

5. Junta de aclaraciones

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 realizadas, 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 diferirlas para responderlas conforme a los plazos de respuesta o emisión de adendas. En todos los casos, se deberá levantar un acta circunstanciada.

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 y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda 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.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.
5. Cuando la Garantía de Mantenimiento de Ofertas sea instrumentada a través de Declaración Jurada, deberá estar firmada en todas sus páginas.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser presentadas en la fecha y hora que se indican en el SICP.

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la apertura de ofertas.

En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas, quedarán sujetos a la nueva fecha prevista.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

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. La inscripción en el Registro de Proveedores del Estado por parte de todos los miembros del consorcio, constituye requisito previo para la presentación de las ofertas, los cuales deberán encontrarse activos en el Registro. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores.

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 para un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse en diferentes partidas de manera individual o como miembro de otro consorcio.

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.

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

No Aplica

Lista de Precios

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

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- 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 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.
- e) En todos los casos, independiente al sistema de adjudicación, el oferente deberá indicar el CPEN respectivo al ítem ofertado, en caso de contar. Dicho atributo tendrá carácter formal siendo susceptible de aclaraciones por parte del comité de evaluación.

2. Los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente, de acuerdo a lo previsto en el SICP y según se detalla a continuación:

- 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 perciba 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:

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En guaraníes para todos los oferentes.

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.

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. Adicionalmente, la convocante podrá requerir copias de las ofertas en la cantidad indicada en este apartado, las copias deberán estar indicadas como tales.

Cuando la presentación de las ofertas se realice a través del módulo de Oferta Electrónica, la convocante no requerirá de copias.

Cantidad de copias requeridas:

Ninguna Copia

Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

1. Indicar el nombre, RUC y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de contratación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

Para los casos de consorcios con acuerdo de intención, los sobres deberán contemplar el RUC provisorio generado en el Registro de Proveedores.

La convocante podrá determinar el método de presentación de ofertas en un sobre o en doble sobre. En este último caso, el primer sobre contendrá la oferta técnica, incluyendo los documentos que acrediten la personería del oferente y el segundo sobre, contendrá la oferta económica. En caso de presentación de ofertas físicas, las mismas deberán ser entregadas a la convocante en sobres cerrados. Cuando las mismas deban ser presentadas en doble sobre, la convocante deberá resguardar las ofertas técnicas y económicas hasta su apertura.

En caso de la utilización del módulo de ofertas electrónicas, la misma se registrará por las disposiciones establecidas en la normativa vigente y la guía de ofertas electrónicas.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante deberá dejar constancia de ello en el acto de apertura y no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente, sin embargo, cuando el sobre no cuente con el RUC, se podrá subsanar dicha omisión al momento de la presentación.

Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

1. Constancia del Perfil del proveedor.
- 1.1 Ofertas físicas

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor que contiene el reporte de los documentos obrantes en el Registro. Con su presentación en la oferta, dicha constancia reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Será considerada válida la Constancia que se presente con firma manuscrita o electrónica cualificada por él o los representantes legales.

1.2 Ofertas electrónicas

Cuando la presentación de oferta sea electrónica, no será necesaria la presentación física de la Constancia y el oferente deberá sujetarse a la reglamentación vigente en la materia.

2. Confidencialidad de documentos.

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.

Ofertas Alternativas

Se permitirá la presentación de oferta alternativa, según los siguientes criterios a ser considerados para la evaluación de la misma:

No Aplica

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas por:

90

días corridos.

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, 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. Instrumentación y porcentaje

1.1 La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las siguientes formas:

a. Garantía bancaria emitida por un banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.

- b. Póliza de seguros emitida por una compañía autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay. La póliza deberá ajustarse a las condiciones establecidas por la DNCP.
- c. En los procedimientos, cuyo monto de estimación de la contratación sea inferior a los dos mil (2.000) jornales mínimos, se admitirá la instrumentación de las garantías de mantenimiento de ofertas a través de Declaraciones Juradas con certificación de firma por Escribano Público. La certificación de firma podrá corresponder a la misma fecha del documento certificado o a una fecha posterior.
- d. En caso de utilizarse el Módulo de Ofertas Electrónicas, las declaraciones juradas serán generadas y firmadas a través del módulo y no requerirán certificación de firmas.
- 1.2 En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
- 1.3 En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria o Declaración Jurada, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
- 2. Garantía de mantenimiento de ofertas en consorcios**
- 2.1. En caso de consorcios, la garantía de mantenimiento de ofertas 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 gestor y representante del consorcio (Empresa líder), designado en la escritura pública.
- b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del gestor y representante del consorcio (empresa líder), designado en el acuerdo.
- 3. Ejecución de la Garantía de mantenimiento de ofertas**
- 3.1. 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 no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
- d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
- d.1 Firmar el contrato,
- d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
- d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
- d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
- d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. 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 será de:

120

días corridos.

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.

El plazo mínimo de validez será de al menos 30 días posteriores al plazo de validez establecido para las ofertas.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

El oferente podrá indicar junto con la oferta las personas a ser subcontratadas, o, en la etapa contractual previa a la autorización por parte de la contratante. El formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, deberá ser presentado de acuerdo a la etapa en la que se indique la subcontratación, siendo susceptible de evaluación respecto a las inhabilidades del Art 21 de la Ley N° 7021/22.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Ofertas físicas.

1.1 Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

1.2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) Realizadas antes del plazo límite establecido para el acto de apertura de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "RETIRO", y;
- c) Realizadas antes del plazo límite establecido para la presentación de ofertas cuando las ofertas sean identificadas con "SUSTITUCIÓN" o "MODIFICACIÓN".

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

1.3. Ninguna oferta podrá ser retirada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para el acto de apertura y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

1.4. Ninguna oferta podrá ser sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

2. Ofertas electrónicas.

2.1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada, hasta antes de la fecha límite de presentación y apertura de ofertas, para ello deberá sujetarse a la reglamentación pertinente.

Apertura de ofertas

1. Desarrollo del acto de apertura de ofertas.

1.1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas en acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

1.2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.

1.3. Primero la convocante deberá verificar que los oferentes se encuentren inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado conforme con los datos previstos en el sobre. En caso de que un oferente no inscripto en el Registro haya presentado una oferta, la

convocante deberá dejar constancia en el acta de apertura electrónica. El sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. Esta disposición no será aplicable a los procedimientos que utilicen el módulo de ofertas electrónicas.

1.4. Luego se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

- a) "RETIRO": Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- b) "SUSTITUCION": Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- c) "MODIFICACION": Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

1.5. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y para revisar los documentos de los demás oferentes, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portada por el representante.

1.6. Se solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalida el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

1.7. Las ofertas sustituidas y modificadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los remitentes.

1.8. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

2. Comunicación del acta de apertura.

2.1. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICP para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

2.2. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada a través del SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico.

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

1. Difusión de la visita

La visita o inspección técnica deberá fijarse de forma previa a la fecha tope de consulta, previendo como mínimo el plazo de difusión de (02) dos días hábiles. En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Cuando la convocante haya establecido la visita o inspección técnica, en las bases de la contratación, 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.

Cuando por la naturaleza o complejidad de la contratación sea imprescindible la realización de la visita técnica, la convocante podrá establecer la obligatoriedad de dicha visita a través del SICP. En estos casos no se aceptará la presentación de la declaración jurada.

2. Desarrollo de la visita.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes. Los representantes de los oferentes que asistan a la visita 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:

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditarse 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:

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras serán consideradas requisito indispensable para la evaluación de la oferta y deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y plazo fijado por la convocante en este apartado. 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:

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

24 (veinticuatro) horas hábiles a partir del día siguiente de la recepción por el oferente adjudicado de la nota emitida por el Administrador del contrato donde se consigna el defecto de los bienes proveídos.

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:

No Aplica

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 el artículo 21 de 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.

Conflicto de Interés

1. Deber de Abstención del funcionario ante un posible conflicto de interés. El funcionario público que participe en el procedimiento de contratación deberá abstenerse de intervenir, de manera directa o indirecta, en los asuntos en los que su actuación esté comprendida en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22. A tales efectos, deberá comunicar a su superior jerárquico o a la máxima autoridad institucional que se encuentra inmerso en uno de los supuestos legales, detallando la situación particular. En caso que corresponda, el superior jerárquico o la máxima autoridad institucional tendrá por aceptada la abstención apartando al funcionario y, de ser necesario, designará al sustituto. Se deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado.

2. Apartamiento del funcionario por la Entidad Convocante. Enterada la Convocante de que existe un conflicto de interés respecto a un funcionario público que ha sido designado o requerido para intervenir o que interviene en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, y no mediando la abstención expresa del funcionario, deberá apartarlo del asunto particular, detallando la situación que configura el conflicto de interés. La Convocante deberá dejar constancia por escrito de todo lo actuado. Se procederá a la designación del sustituto, en los casos que correspondiere.

3. Actuaciones tras la detección de un conflicto de interés. Si la Entidad Convocante detectare que un funcionario público comprendido en alguno de los supuestos del artículo 17 de la Ley N° 7021/22 tuvo intervención en alguna de las etapas de la fase de contratación del suministro público, adoptará las medidas que correspondan. La Convocante podrá subsanar las actuaciones en sede administrativa o revocarlas, según corresponda. Deberá dejarse constancia por escrito de todo lo actuado y comunicarse a la DNCP. La DNCP podrá, de oficio o por denuncia fundada, realizar las investigaciones que resulten pertinentes, a fin de verificar presuntos hechos que podrían constituir conflicto de intereses y/o irregularidades en contravención con el artículo 17 de la Ley N° 7021/22, conforme las atribuciones conferidas en el artículo 132 de la Ley.

4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes

en el procedimiento. La convocante deberá verificar la “Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento” presentada por el oferente al momento de la oferta en cumplimiento de su obligación de comunicar o denunciar la existencia de posibles conflictos de intereses, de conformidad al artículo 17 de la Ley 7021/22. De comprobarse la omisión, falsedad o inexactitud de la información proporcionada y declarada en la Declaración la Convocante analizará si se configura un conflicto de interés en los términos del artículo 17 de la Ley 7021/22 y emitirá las directrices que correspondan acorde a la etapa del procedimiento de contratación. Además, la Convocante podrá resolver la descalificación de la oferta y/o rescisión del contrato respectivo.

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. Esta declaración forma parte del formulario de oferta.

Serán rechazadas 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, el cual comprende la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar.

2° Además, deberá verificar la presentación de la declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento, y de las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales, a fin de verificar que los oferentes no se encuentren incurso en las causales previstas en el Art 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 d) y e) del artículo 21 de la Ley, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.

4° Si se constata que alguna 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 contratar con el Estado, 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, en el Registro de Proveedores del Estado, 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 h), i), y j) de la Ley 7021/22, además la convocante se encuentra facultada de solicitar informes internos institucionales para el cotejo de la información con respecto a los incisos mencionados. La declaración jurada deberá contar con información vigente al momento de la presentación de las ofertas y el oferente será responsable de la actualización del documento que obre en el registro de proveedores del Estado. En caso de que el oferente no cuente con dicho Formulario en su registro, la Convocante procederá a solicitarlo durante la etapa de evaluación de ofertas. Si el oferente no responde el pedido o no remite el citado Formulario, se procederá al rechazo de la oferta.

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 sancionados de la DNCP.

7° El comité verificará en fuentes públicas de información de libre acceso, si el oferente o sus integrantes, se encuentran en los demás supuestos contenidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo utilizar como guía instructiva el documento aprobado por la DNCP. En caso de requerirse, el comité podrá solicitar aclaración al oferente sobre la vigencia de la información obrante en las fuentes respectivas.

8° En caso de que aplique la subcontratación y que el oferente haya presentado el formulario de personas a subcontratar/subcontratadas junto con la oferta, el Comité de Evaluación de Ofertas deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudieron requerir al oferente la información que sea necesaria.

Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a 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.

Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

Análisis de precios ofertados

Para evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio.

Luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar 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:

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.

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios.

En cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

Composición de Precios

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

PLANILLA DE COMPOSICION DE PRECIOS PARA ADQUISICIÓN DE BIENES (ESTRUCTURA MINIMA PARA DESGLOSE)

Ítem

Costo del Bien, Gasto de Entrega

Gastos de Cobranzas Impuestos Rentabilidad

Transporte Seguro Mano de Obra (u Otros Gastos)

Interés Financiero IVA RENTA

Retenciones legales

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.

Cuando la Convocante requiera el desglose con el propósito de facilitar el análisis y comparación de las ofertas, el oferente deberá ajustarse a la estructura mínima establecida y, en caso de considerarlo pertinente, podrá complementarla e incluir una explicación detallada o parámetros que permitan aclarar aspectos puntuales de su composición y/o sustentar la razonabilidad de sus precios.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

a) Oferentes. 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. 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.

El CPEN será intransferible, no obstante, exclusivamente en caso de productos y bajo autorización expresa del titular del certificado, éste podrá ser utilizado por terceros para la presentación de ofertas en el marco de un procedimiento de contratación, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación respectiva.

b) Oferentes en Consorcio:

b.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.

b.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

Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación.

1. Formulario de Oferta (*)

[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente. En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica 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.]

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.]

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social ()**

4. Declaración jurada de conocimiento de la existencia de un conflicto de intereses respecto a los funcionarios públicos intervinientes en el procedimiento. ()**

5. Certificado de Producto y Empleo Nacional emitido por el MIC, en formato físico, solo en caso de imposibilidad de certificación electrónica. (**)
6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
7. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)
8. Documentos legales. Oferentes
8.1. Personas Físicas.
a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)
c. 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, según el tipo de sociedad 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 en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar a la persona jurídica, 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 en formación.

a. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio, en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio en formación y que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención para consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> I. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por escritura pública, o II. Original o fotocopia del acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, instrumentado por acuerdo privado. Cada integrante del consorcio que sea persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes. (Personas Físicas) y, las personas jurídicas domiciliadas en Paraguay deberán presentar los documentos requeridos para Oferentes (Personas Jurídicas).
c. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes) (*).
8.4. Oferentes en Consorcios constituidos o formalizados.
a. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. (*)
b. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*): <ul style="list-style-type: none"> i. Original o fotocopia del instrumento público (escritura pública) de constitución del consorcio. ii. Un poder en el que conste que el apoderado posee facultades suficientes para representar y obligar al Consorcio, otorgado por escritura pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes).

Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio. Para los casos en que se utilice 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. La falta de firma en documentos formales no será un motivo de descalificación, salvo que expresamente se disponga la exigencia de la firma del oferente, en cuyo caso la omisión o disconformidad deberá analizarse conforme a los Artículos 77, 78 y 80 del Decreto 2264/24.

Respecto al punto 3, cuando el oferente se encuentre activo sin movimiento, deberá presentar la documentación respaldatoria expedida por autoridad competente. En caso de no contar con personal subordinado por tratarse de un consultor individual, el oferente deberá presentar el certificado de no hallarse inscripto en el IPS.

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

Para contribuyente de IRE General

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

1. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2022, 2023, 2024)

2. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2022 ,2023.,2024)

3. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio en los 3 últimos años (2022, 2023, 2024) no deberá ser negativo.

CONTRIBUYENTES DE IRE Simple

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio en los años (2022, 2023, 2024).

Contribuyentes de IRP/RSP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

Contribuyente exclusivamente del IVA GENERAL

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

Para las Ofertas en Consorcio:

En el caso de los OFERENTES EN CONSORCIO cada empresa Líder deberá cumplir con el 60% de los requisitos de calificación en cuanto a la Capacidad Financiera solicitados por la convocante, mientras que los demás miembros del consorcio deberán cumplir con el 40% de lo solicitado. -

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

a	Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2022, 2023, 2024 para contribuyente de IRE General.-
b	Presentación del Formulario 501 de los años 2022, 2023, 2024 para contribuyentes del IRE Simple.-
c	Presentación del Formulario 515 los años 2022, 2023, 2024 para contribuyentes de IRP/-RSP.

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en venta de alimentos con Contratos y/o facturas a Instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 30% (treinta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los años (2022,2023,2024).
El porcentaje de experiencia de facturaciones de venta y/o contratos deberá ser sobre el **Monto Máximo Ofertado**.

La actividad comercial, industrial o de servicios debe estar vinculada con el tipo de bienes o servicios a contratar.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de Contratos y/o facturas a Instituciones públicas o privadas que avalen la experiencia requerida.
2. Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.
3. Patente Comercial Vigente.

Se deberá acreditar que el giro comercial de la empresa corresponde al procedimiento de contratación ofertado, para lo cual deberá presentar copia simple y legible del documento que acredite la actividad comercial, industrial o de servicio, pudiendo ser: la constancia de RUC, patente municipal o documentos constitutivos, siempre que de la documentación se desprenda su actividad comercial y la correspondencia al procedimiento objetado. Cuando no resulte aplicable la constancia de RUC o la patente municipal, el oferente deberá manifestar y justificar esta condición en su oferta y presentar otra documentación a los efectos de acreditar el giro comercial.

Capacidad Técnica

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

1. Para transporte de Productos Cárnicos y derivados: Declaración Jurada de contar con al menos 01 (un) Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados en caso de no contar con vehículo propio se aceptarán carta de compromiso y/o contrato de alquiler de dicho vehículo vigente.
2. Para el transporte de Productos y mercaderías varias perecederas y no perecederas: Los Vehículos deberán contar con carrocerías cerradas tipo furgón, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados, las mismas deberán estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los productos alimenticios.
3. Poseer la capacidad suficiente para proveer los bienes ofertados en cantidad, tiempo y forma requeridos.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

1. Declaración Jurada de contar con al menos 01 (un) Vehículo frigorífico para el transporte de carnes y productos derivados en

- caso de no contar con vehículo propio se aceptarán contrato de alquiler de dicho vehículo, apto para el transporte de los productos cárnicos
2. Declaración Jurada de contar con al menos **01 (un) Vehículo** con carrocerías cerradas tipo furgón, adecuadas al volumen y tipo de productos a ser transportados, las mismas deberán estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los productos alimenticios.
 3. Declaración Jurada del Oferente en la cual manifieste que posee capacidad suficiente para proveer los bienes ofertados en cantidad, tiempo y forma requerida.

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.

El comité de evaluación podrá solicitar aclaración respecto al CPEN, cuando se deba a omisiones o errores formales en la lista de precio, debiendo el oferente limitarse a responder a la solicitud de aclaración remitiendo el formulario respectivo anexo al Pliego.

Disconformidades, 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.

Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará al oferente para su aceptación:

- a) Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en moneda extranjera con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

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 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 en la reglamentación pertinente.

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.

En los procedimientos de contratación en los cuales se aplique la combinación de criterios, la evaluación de las ofertas se llevará a cabo con base a la metodología, criterios y parámetros establecidos en los pliegos de bases y condiciones que permitan establecer cuál es aquella que ofrece mayor valor por dinero.

En los demás casos, 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.

Notificación del resultado

La notificación del resultado se realizará a través del SICP de manera automática, desde la publicación de los documentos en el SICP, 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. Dicha notificación, al tiempo de la publicación de los documentos en el SICP, comprenderá la Resolución del resultado de la adjudicación y el informe de evaluación respectivo.

En casos excepcionales regulados por la DNCP, las Convocantes podrán dar a conocer el resultado por otros medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, remitiendo junto a la notificación, la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 82 del Decreto.

En caso de que la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, ésta deberá contar con la mención de haberse acompañado el informe de evaluación y la resolución de adjudicación correspondientes y con el acuse de recibo. De no contar con este último, se considerará que la notificación fue realizada en la fecha de publicación de los documentos relativos al resultado en el SICP.

En caso de que la convocante opte por la notificación por correo electrónico, se considerará que el oferente ha sido debidamente notificado desde el día siguiente de la notificación, en consecuencia, no se requerirá del acuse de recibo por parte del oferente.

La solicitud del Informe de Evaluación suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.

Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

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

Esta sección constituye el detalle de los bienes y/o servicios 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.

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 convenios modificatorios.

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:

El área solicitante es: Dirección de Centro de Desarrollo Infantil "Concejalitos de Asunción" de la Junta Municipal de Asunción.

Administrador de Contrato: Lic. Veronica Bedoya.

Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada: A fin de dar cumplimiento a sus objetivos de la Junta Municipal mediante el Centro de Desarrollo Infantil "Concejalitos de Asunción" que brinda atención a niños, niñas, hijos de funcionarios de la Junta Municipal de Asunción quienes acuden a mencionado Centro, entre otros servicios, asistencia alimentaria en cumplimiento a las normativas nutricionales.

Justificar las especificaciones técnicas establecidas: Las especificaciones técnicas estén determinadas en base a lo estipulado por la DNCP y a las necesidades específicas de la Dirección CDI.

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 sirven de referencia para 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. 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”, remitiendo la aclaración respectiva. 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 a la de 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 datos sobre una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá detallar 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:

Ítem	Descripción de bien	Cantidad	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	Aceite de Girasol	200	Unidad	BOTELLA	Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de <i>Helianthus annuus</i> L. (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas.

						<p>Características</p> <p>Organolépticas Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C. Sabor y olor: agradable, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL: 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 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, 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> <ul style="list-style-type: none"> a. Denominación del alimento b. Peso Neto c. Datos del Establecimiento elaborador d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) e. Lote f. Peso Neto g. Datos del Establecimiento elaborador h. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) i. Lista de ingredientes j. Fecha de vencimiento k. Datos del Importador, en caso de productos importados ax. Condiciones de conservación all. Información nutricional n. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
--	--	--	--	--	--	--

					<p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: botella de 900 ml.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
2	Agua mineral (Botella de 20 Litros)	60	Unidad	BIDON	<p>Presentación: Botellón de 20 litros.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
3	Arroz	220	UNIDAD	PAQUETE	<p>Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L. que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.</p> <p>2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Parbolizado; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.</p> <p>2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas</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 Paraguaya.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</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</p>

					<div>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.</div> <div>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:</div> <div><div><div>1. Denominación del alimento</div><div>2. Peso Neto</div><div>3. Datos del Establecimiento elaborador</div><div>4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</div><div>5. Lote</div><div>6. Fecha de vencimiento</div><div>7. Datos del Importador, en caso de productos importados</div><div>8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</div><div>9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</div><div>10. Información Nutricional</div><div>11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</div></div><div>REFERENCIAS</div><div>- Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995</div><div>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</div><div>Presentación: Paquete de 1 kilo.</div><div>Cotizar por unidad.</div></div>
4	Azúcar	200	UNIDAD	PAQUETE	<div>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</div> <div>Azúcar blanca, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada.</div> <div>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</div>

						<p>2.1. Características Generales:</p> <p>El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspecto: polvo cristalizado • Color: blanco • Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños <p>2.3. Características físico-químicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos establecidos en las</p> <p>Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de</p> <p>ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o</p> <p>Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El</p> <p>producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03</p> <p>RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM 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. 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 (Ej. Industria paraguay)
--	--	--	--	--	--	--

					<p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>4. REFERENCIAS</p> <p>- Norma Del Codex Para El Azúcar - Codex Stan 2121999 (Enmienda 1 2001)</p> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquete de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
5	Banana	300	Kilogramos	BOLSA	<p>Banana Karape maduro precedente de fructificación de planta sana, limpias, condiciones de maduras apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas de tamaño uniforme sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones.</p> <p>Deberán ser de color amarillo verdoso al momento de la recepción, con una maduración aproximada del 95%. La provisión se hará por kilos en bolsas de polietilenos, limpios, sanos, herméticamente cerradas.</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>

6	Carnaza blanca vacuno	270	Kilogramos	Bolsa	<p>Carne vacuna tipo carnaza de 1ra. (primera), faena de animales sanos libres de contusiones o tumoraciones, ausencia de grasa en el exterior, color,</p> <p>olor y consistencia característicos de la carne bovina fresca, tipo exportación, transportados en vehículos con cámaras refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte</p> <p>Comestible de los músculos vacunos declarados aptos por SENACSA. Deberán ser proveídas en bolsas herméticamente cerradas, sanos, limpios y sin imperfecciones. Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
7	Carnaza negra Vacuno	270	Kilogramos	BOLSA	<p>Carne vacuna tipo carnaza de 1ra. (primera), faena de animales sanos libres de contusiones o tumoraciones, ausencia de grasa en el exterior, color,</p> <p>olor y consistencia característicos de la carne bovina fresca, tipo exportación, transportados en vehículos con cámaras refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte</p> <p>Comestible de los músculos vacunos declarados aptos por SENACSA. Deberán ser proveídas en bolsas herméticamente cerradas, sanos, limpios y sin imperfecciones.</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>

8	Carne molida de primera Vacuno	180	Kilogramos	BOLSA	<p>Carne vacuna molida, Deberá ser de carne vacuna fresca, debidamente</p> <p>triturada sin gorduras, que presenta color, olor y consistencias características, de la faena de animales sanos, tipo exportación, transportados</p> <p>en vehículos con cámaras refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos vacunos declarados aptos por SENACSA. Deberán ser proveídas en bolsas herméticamente cerradas, sanos, limpios y sin imperfecciones.</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
9	Cebolla	300	Kilogramos	BOLSA	<p>De tamaño mediano, sano, entero, con piel firme, seco, y limpios en perfecto estado de conservación, sin brotes, sin picaduras ni machucaduras. La provisión se hará en bolsa de polietilenos sanos, de acuerdo a lo solicitado en la orden de compra.</p> <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p>Presentación bolsa de 1kg.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
10	Cereal	250	Unidad	PAQUETE	<p>Puede ser hojuelas o copos de maíz. Anillo frutal, o bolitas de chocolate. Vencimiento máximo 12 meses.</p> <p>Presentación paquete de 300 gramos. Cotizar por unidad.</p>

11	Chocolate en polvo	40	Unidad	PAQUETE	<p>100 % cacao. De preparación instantánea, la cotización se hará por unidad y la presentación se hará a la fecha de entrega, con la marca impresa en cada paquete de la empresa que fracciona o elabora dicho producto. Requisito certificado vigente o constancia de renovación del Registro Sanitario del Producto Alimenticio R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas); emitido por el INAN, impreso por el envase del producto. El vencimiento máximo es de 12 meses.</p> <p>Presentación: Paquete de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
12	Coquito	120	Unidad	PAQUETE	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO</p> <p>Coquito de primera a la manteca. Hecho con Harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 1,5%, Manteca 10 a 12%, Sal 1,9 a 2%.</p> <p>Con la denominación genérica de coquito se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.2. Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO</p> <p>ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE</p>

						<p>ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.</p> <p>2. REGISTRO SANITARIO</p> <p>El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>3. TRANSPORTE</p> <p>El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos</p> <p>Envasados y la 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, 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> <p>a. Denominación del alimento</p> <p>b. Peso Neto</p> <p>c. Datos del Establecimiento elaborador</p> <p>d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</p> <p>e. Lote</p> <p>f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación</p>
--	--	--	--	--	--	---

					<p>g. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>i. Información Nutricional</p> <p>j. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>• Res MERCOSUR GMC n° 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería</p> <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquete de 400gr.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
13	Crema de leche	100	Unidad	SACHET	<p>Es un 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 pasteurización, 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 pasteurización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.</p> <p>Color: Blanco o levemente amarillento.</p> <p>Sabor y color: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.</p> <p>Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche de vaca. Ingredientes opcionales: Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o,</p>

						<p>Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m). 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. 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: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen</p> <p>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. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicará 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</p>
--	--	--	--	--	--	--

					<p>debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal.</p> <p>Presentación: Sachet de 500 ml.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
14	Dulce de Guayaba	80	Unidad	FRASCO	<p>Dulce de Guayaba como 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 Escurreido 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. <p>Presentación: Frascos de 250 gramos</p> <p>Cotizar por unidad.</p>

15	Dulce de leche	60	Unidad	POTE	<p>En potes de 1 Kilogramo como mínimo, con un plazo de entrega de 3 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Con la habilitación del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).</p> <p>Presentación: Pote de 1 Kilo.</p> <p>Cotización por unidad.</p>
16	Durazno en almíbar en lata	360	Unidad	LATA	<p>Plazo de entrega como mínimo de 1 año antes de su vencimiento con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Con la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas) como mínimo</p> <p>Presentación: Latas de 800 gramos.</p> <p>Cotización: por unidad.</p>

17	Edulcorante	40	Unidad	FRASCO	<p>Edulcorante frasco de 500 ml. como mínimo. Debe cumplir la Resolución</p> <p>Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.</p> <p>Presentación: frasco de 500 ml.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
18	Fécula de maíz	60	Kilogramos	PAQUETE	<p>Con la denominación de Fécula de maíz, se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el rotoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración del maíz.</p> <p>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>1.1. Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en forma de polvo fino. No se admitirá las féculas de maíz obtenido de semillas de maíz, húmedo, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.</p> <p>2.1 Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores, ni sabores extraños.</p>

						<p>1.2. Características físicoquímicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación 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>1.3. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: 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 22/02RTM</p> <p>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. 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 (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes
--	--	--	--	--	--	--

					<p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>REFERENCIAS</p> <p>Vencimiento máximo es de 12 meses.</p> <p>Presentación: paquete de 400 Gr.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
19	Fideo caracolito	200	Unidad	PAQUETE	<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 harinas de trigo 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>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentará en forma de: caracolito, siendo este solo enunciativo y no limitativo.</p> <p>2.2- Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3- Características Físico-químicas</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>2.4. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.</p> <p>1. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</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 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, 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</p>
--	--	--	--	--	--	--

					<p>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 (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 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>5. REFERENCIAS</p> <p>Presentación: Paquete por 400 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
20	Fideo moñito	200	Unidad	PAQUETE	<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 harinas de trigo 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>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentará en</p>

						<p>forma de: moñito, siendo este solo enunciativo y no limitativo.</p> <p>2.2- Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3- Características Físico-químicas</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>2.4. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.</p> <p>1. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</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</p>
--	--	--	--	--	--	---

					<p>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>Presentación: Paquete por 400 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
21	Fideo spaguetti	200	Unidad	PAQUETE	<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 harinas de trigo 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>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentará en forma de: moñito, siendo este solo enunciativo y no limitativo.</p> <p>2.2- Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3- Características Físico-químicas</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>2.4. Características Microbiológicas</p>

					<p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.</p> <p>1. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</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>Presentación: Paquete por 400 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
22	Fideo tallarín	200	Unidad	PAQUETE	<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 harinas de trigo 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</p>

						<p>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>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentará en forma de spaghetti, siendo este solo enunciativo y no limitativo.</p> <p>2.2- Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3- Características Físico-químicas</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>2.4. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</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 (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 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>5. REFERENCIAS</p> <p>Presentación: Paquete por 400 gramos. Cotizar por unidad.</p>
--	--	--	--	--	---

23	Frutilla	60	Kilogramos	PAQUETE	<p>Recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas limpias y sanas. Sometidas a proceso de lavado y posteriormente congeladas en túnel estático, seleccionadas y envasadas. Durante su proceso se mantienen estrictos controles sanitarios.</p> <p>Presentación: Paquete de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
24	Galleta molida	50	UNIDAD	PAQUETE	<p>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>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños.</p> <p>2.3. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</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</p>

					<p>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, 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 (Ej. Industria Paraguaya) 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. <p>5. REFERENCIAS</p> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: Paquete de 800 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
--	--	--	--	--	--

25	Galletitas anillos	300	UNIDAD	PAQUETE	<p>Sabores surtidos, las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara las siguientes informaciones: denominación del alimento, peso neto, datos del establecimiento elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, información nutricional, número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, cuatro (04) meses posteriores a la fecha de recepción de este por parte de CDI de la Junta Municipal de Asunción.</p> <p>Presentación: Paquete de 300 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
26	Gelatina de frutilla	200	Unidad	PAQUETE	<p>Gelatina en paquetes de 30 a 40 gramos. Con la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).</p> <p>Presentación: Paquete de 50 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
27	Harina común	120	UNIDAD	PAQUETE	<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>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>1.1. Características Generales:</p> <p>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>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 (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>4. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. N° 27/2002, - NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 1995). <p>Vencimiento hasta 4 meses desde su elaboración como máximo.</p> <p>Presentación: Paquete de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
--	--	--	--	--	--

28	Harina de maíz	100	UNIDAD	PAQUETE	<p>De maíz, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas), libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara las siguientes informaciones: denominación del alimento, peso neto, datos del establecimiento elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, información nutricional, número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, seis (06) meses posteriores a la fecha de recepción de este por parte de CDI de la Junta Municipal de Asunción.</p> <p>Presentación: Paquete de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
29	Harina leudante	50	UNIDAD	PAQUETE	<p>Harina común pero con un contenido de levaduras o agentes de fermentación.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: sabores y olores extraños; suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) y sin fermentación, No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. De color: amarillo o dorado</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.</p> <p>Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución</p>

					<p>MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la</p> <p>Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación</p> <p>Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo</p> <p>establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N°</p> <p>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>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Presentación: Paquete por 1 Kg.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
30	Hojas de Laurel	80	Unidad	PAQUETE	<p>Deberán contener hojas sanas, frescas, limpias, crujiente, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.</p> <p>Presentación: Paquete de 25 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
31	Huevos en plancha	100	Unidad	PAQUETE	<p>Huevo Frescos de gallina en planchas de 30 unidades tipo "Grande". 1 - ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca. Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y</p>

					<p>NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: 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 22/02RTM 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. 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 (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>Vencimiento: vencimiento máximo desde la elaboración es de 30 días.</p> <p>En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Presentación: Plancha de cartón x 30 unidades.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
--	--	--	--	--	--

32	Jamón	120	Kilogramos	BOLSA	<p>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, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
33	Lechuga	150	Unidad	MAZO	<p>Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña contaminante, y sin hojas exteriores verdes abiertas.</p> <p>Presentación: Bolsa de 6 unidades</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
34	Lenteja	90	Unidad	PAQUETE	<p>Granos enteros circulares aplanados, de color marrón verdoso libre de impurezas, vencimiento como mínimo 8 meses a la fecha de entrega, con la marca impresa en cada paquete de la empresa que fracciona o elabora dicho producto. Requisito certificado vigente R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas); emitido por el INAN.</p> <p>Presentación: Paquetes de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>

35	Limón	15	Kilogramos	BOLSA	<p>Color: Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica. El fruto deberá ser verde, pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30% de su superficie. Forma: Elíptica. Sabor: Ácido</p> <p>Contextura: Semidura.</p> <p>Contenido mínimo de zumo: El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto y este será como mínimo de 40%.</p> <p>Presentación: Los limones deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>Rotulado: Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre o marca del producto cuando corresponda. • Designación del producto según la calidad y tamaño. • Peso neto en kilogramos. <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
----	-------	----	------------	-------	--

36	Locote verde	200	Kilogramos	BOLSA	<p>Locote fresco, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde o rojo 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> <p>Presentación: bolsa de 1kg.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
37	Manteca	160	UNIDAD	POTE	<p>Manteca para untar, Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Y que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 30 días desde el momento de la recepción. Cotizar por unidad.</p> <p>Origen animal.</p> <p>Presentación: Pote de 250 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
38	Manzana	300	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas ni contaminantes.</p> <p>Presentación: Bolsas de 50 unidades</p> <p>Cotizar por kilo.</p>

39	Mayonesa	60	UNIDAD	SACHET	<p>Deberá estar envasado en recipientes que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de consistencia semisólida; textura lisa, de color amarillo.</p> <p>Vencimiento: De manera clara y visible, día, mes y año. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Presentación: SACHET de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
40	Naranja	400	Kilogramos	BOLSA	<p>Naranja: en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas con una maduración aproximada de 80%. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas- SENAVE.</p> <p>Presentación: Bolsas de 1 KILO. Cotizar por kilo.</p>
41	Orégano	120	Unidad	PAQUETE	<p>Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Presentación: Paquete de 50 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>

42	Palito	150	UNIDAD	PAQUETE	<p>Elaborado con harina de trigo, seco, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, con número de R.E., R.S.P.A. al día, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes.</p> <p>Presentación: Paquete de 400 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
43	Pan de sándwich	120	UNIDAD	PAQUETE	<p>Pan de sándwich, bien conservados. Debe ser de olor y color agradable. En el envase deberá llevar impresa la fecha de vencimiento en forma clara, visible y legible, el R.E., R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Nombre de la mercadería, nombre del establecimiento además de la información nutricional. Elaborado 48 horas máximo antes de la entrega.</p> <p>Presentación: Paquete de 800 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
44	Pan de Viena	180	Unidad	PAQUETE	<p>Pan de Viena, bien conservados, presentación. Debe ser de olor y color agradable. En el envase deberá llevar impresa la fecha de vencimiento en forma clara, visible y legible, el R.E., (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Nombre de la mercadería, nombre del establecimiento además de la información nutricional. Elaborado 48 horas máximo antes de la entrega.</p> <p>Presentación: Paquete de 420 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>

45	Papa negra	400	Kilogramos	BOLSA	<p>Sanas, lavadas, libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Deberán ser proveídos en bolsas a partir de 1 Kilo, de tamaño mediano/grande, sin picaduras, machucaduras, ni malos olores, en sus distintas variedades blanca o negra. NO SE RECIBIRÁN Papas partidas, con moho, pasados o muy maduros, p podridos, picados o lesionados por la acción de los implementos de cosecha y los que presentan síntomas de ataques de insectos o enfermedades. Deberán ser cosecha del año.</p> <p>Presentación: Bolsa de un kilo.</p> <p>Cotizar por Kilo.</p>
46	Pechuga de pollo con hueso	450	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberán ser frescos, congelados, de faenamiento reciente y de mataderos que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA). Deberán presentar buen aspecto a la vista y olfato.</p> <p>La presentación debe ser congelada hasta -5°C° como temperatura más alta.</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
47	Pepino	50	Kilogramos	BOLSA	<p>Los frutos deberán ser verdes, alargados, curvos o estrangulados y carecerán de excrecencias cerosas; la superficie del fruto puede ser lisa, de color externo generalmente verde y la pulpa blanca.</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>

48	Pera	280	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberán ser fresca de tamaño mediano. De color verde a amarillas uniformemente. No deben estar en estado de descomposición ni machucadas o golpeadas, sin contaminación de sustancias extrañas. En adelante de acuerdo al cronograma de entrega, con el etiquetado adecuado del peso en kilogramos.</p> <p>Presentación: Bolsa de 25 unidades.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
49	Pimentón Dulce	100	Unidad	PAQUETE	<p>Paquetitos de 15gr. Con R.E y R.S.P.A vigente. Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas.</p> <p>Presentación: Paquete de 50 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
50	Piña	200	Unidad	BOLSA	<p>La piña debe ser pesada y consistente. A punto de maduración. -Su olor debe ser dulce en la base y la cáscara debe ceder ligeramente bajo la presión del dedo. Ejemplares con partes podridas y con olores extraños y fuertes.</p> <p>Presentación: Bolsa.</p> <p>Cotizar por Unidad.</p>
51	Poroto	100	Kilogramos	PAQUETE	<p>Poroto negro. Paquete que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). RSPA. RE. Vencimiento: Hasta 12 meses,</p> <p>Presentación: Paquete de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>

52	Queso para sándwich	150	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberá ser proveído sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENACSA. Se recibirá por kilo neto, cortado en fetas, protegidos por bolsas de polietileno. Serán rechazadas las partidas por descomposiciones que se notaren en los productos, deberá llevar la marca impresa en los envases, con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su habilitación por el SENACSA, INAN, R.E. y R.S.P.A, si correspondiere. Transportado en vehículo refrigerado.</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilogramo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
53	Queso Paraguay	200	KILOGRAMO	BOLSA	<p>Queso Paraguay fresco, no congelado, Elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierno sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico. 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados. 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>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones</p>

						<p>que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos 4. REFERENCIAS MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos. MERCOSUR \GMC\ RES N° 69/93. Requisitos microbiológicos para quesos.</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: 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 22/02RTM 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. 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 (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos
--	--	--	--	--	--	--

					<p>importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Vencimiento: Como máximo 30 días.</p> <p>Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014,</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
54	Queso rallado	70	UNIDAD	PAQUETE	<p>Elaborado con queso reggianito deshidratado, sin sustancias extrañas ni olor desagradable, bien conservado, con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su habilitación INAM, R.E. y R.S.P.A.</p> <p>Presentación: Paquetes de 40 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>

55	Remolacha	65	Kilogramos	BOLSA	<p>Remolacha fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de primera calidad deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p>Presentación: Bolsa por 1 kg. Cotizar por kilo.</p>
56	Repollo	50	Kilogramos	BOLSA	<p>Repollo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p>Presentación bolsa por 1 kilo. Cotizar por kilo.</p>
57	Sal fina	60	UNIDAD	PAQUETE	<p>1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación de Sal yodada, fina y/o gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa.</p> <p>2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas.</p> <p>Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos,</p>

						<p>incolores, solubles en el agua y de sabor salino franco.</p> <p>2.2. Características fisicoquímicas</p> <p>La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>3. METALES PESADOS</p> <p>Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO</p> <p>La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>De acuerdo a las Reglamentaciones, 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 (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. <p>6. REFERENCIAS</p> <p>- Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08</p>
--	--	--	--	--	--	--

					<p>Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.</p> <p>Presentación: PAQUETE de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
58	Tapa para Pascualina	90	Unidad	PAQUETE	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina fraccionadas en forma circular y comercializados en envases cerrados.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <p>El producto deberá responder a sus características normales, sin sabores ni olores extraños.</p> <p>2.3. Características físico-químicas</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>2.4. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos 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 y/o ICMSF.</p>

					<p>importados</p> <p>10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>6-REFERENCIAS</p> <p>- MERCOSUR / GMC / RES Nro 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.</p> <p>Presentación: Paquete.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
59	Tomate lisa	200	Kilogramos	BOLSA	<p>Tomates frescos Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo lisa 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> <p>Presentación bolsa de 1kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>

60	Tomate perita	320	Kilogramos	BOLSA	<p>Bolsa 1k, Tomate fresco Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración 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> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>
61	Vainilla	90	Unidad	PAQUETE	<p>Polvo cristalino, blanco a débilmente amarillento, aromatizante y corrector de sabores, olor y sabor característico.</p> <p>Presentación: Paquete de 50 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
62	Yogurt	300	Unidad	SACHET	<p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Yogur o Yoghurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de Lactobacillus del brueckii subsp. bulgaricus y streptococcus salivarius subsp. thermophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.</p> <p>Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.</p> <p>2- COMPOSICION Y REQUISITOS.</p>

						<p>2.1- Composición.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes obligatorios. <p>-Leche entera o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1. - Ingredientes opcionales. <p>Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.</p> <p>Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.</p> <p>Maltodextrinas.</p> <p>Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.</p> <p>Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.</p> <p>Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).</p> <p>Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.</p> <p>Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.</p> <p>Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.</p> <p>2.2. Requisitos.</p> <p>2.2.1. Características Organolépticas.</p> <p>Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.</p> <p>Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.</p> <p>Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las</p>
--	--	--	--	--	--	---

						<p>sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.</p> <p>2.2.2. Características Físicoquímicas</p> <p>El producto deberá cumplir los requisitos físicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>2.2.3. Características microbiológicas.</p> <p>El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>3. ACONDICIONAMIENTO.</p> <p>El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.</p> <p>4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.</p> <p>Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.</p> <p>5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.</p> <p>Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</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</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>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 (Ej. Industria Paraguaya) 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>6. REFERENCIAS</p> <p>- Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas.</p> <p>Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re. Cotizar por unidad. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014</p> <p>Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re</p> <p>Presentación: Sachet de 1</p>
--	--	--	--	--	--	--

					litro. Cotizar por unidad.
63	Yogurt	2.000	Unidad	POTE	<p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Yogur o Yoghurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de Lactobacillus del brueckii subsp. bulgaricus y streptococcus salivarius subsp. thermophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.</p> <p>Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.</p> <p>2- COMPOSICION Y REQUISITOS.</p> <p>2.1- Composición.</p> <p>- Ingredientes obligatorios.</p> <p>- Leche entera o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.</p> <p>- Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1.</p> <p>- Ingredientes opcionales.</p> <p>Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.</p> <p>Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.</p> <p>Maltodextrinas.</p> <p>Cultivos de bacterias lácticas</p>

						<p>subsidiarias.</p> <p>Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.</p> <p>Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos). Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.</p> <p>Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.</p> <p>Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.</p> <p>2.2. Requisitos.</p> <p>2.2.1. Características Organolépticas.</p> <p>Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.</p> <p>Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.</p> <p>Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.</p> <p>2.2.2. Características Físicoquímicas</p> <p>El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>2.2.3. Características microbiológicas.</p> <p>El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas.</p> <p>3. ACONDICIONAMIENTO.</p> <p>El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.</p> <p>4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>COMERCIALIZACIÓN.</p> <p>Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.</p> <p>5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.</p> <p>Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</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 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, 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 (Ej. Industria Paraguaya) 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
--	--	--	--	--	--	---

					<p>conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima.</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>6. REFERENCIAS</p> <p>- Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas.</p> <p>Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional.</p> <p>RSPA. Re Presentación pote de 140 cc como mínimo. Cotizar por unidad. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014</p> <p>Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional.</p> <p>RSPA. Re.</p> <p>Presentación: Pote de 140 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
64	Zanahoria	180	Kilogramos	BOLSA	<p>Zanahoria fresca Sana, limpia, libre de tierras adheridas, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%.</p> <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p>Presentación bolsa de 1 kilo.</p> <p>Cotizar por kilo.</p>

65	Zapallo brasileiro	90	Kilogramos	BOLSA	<p>Zapallos brasileros frescos Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.</p>
66	Jugo tetra sabores surtidos	2.000	UNIDAD	TETRAPAK	<p>Tetra Pak de 200ml, el proceso de pasteurización y el envasado aséptico aseguran su conservación sin frío. Por no contener conservadores químicos, una vez abierto el envase, conservar en la heladera por no más de 5 días. Consumir únicamente si el sellado y hermeticidad del envase se encuentran en perfectas condiciones.</p> <p>Presentación: Envase de 200 ml. Cotizar por kilo.</p>
67	Melón	180	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberá ser de tamaño mediano sin hongos, madura de color uniforme, en buen estado de conservación para el consumo, en unidades y sin sustancias contaminantes, libre de productos agro tóxico. Cotizar por Kilo. Requisito Certificado Vigente del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad vegetal y de Semillas. (SENAVE).</p> <p>Presentación: Bolsa de 1 kilo. Cotizar por kilo.</p>

68	Salsa de soja	45	UNIDAD	FRASCO	<p>Deberá contener los siguientes ingredientes: agua, soja, arroz, trigo, sal, colorante (caramelo) y conservante (servato de potasio), R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Vencimiento máximo es de 12 meses.</p> <p>Presentación: FRASCO de 1 litro.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
69	Arveja	80	UNIDAD	LATA	<p>Natural, desgranadas, en su punto óptimo de maduración para consumo, color verde uniforme, exento de brotes, sin sustancias extrañas contaminantes e insectos, sin olor ni sabor desagradable presentación en latas, de 200 gramos como mínimo. Con la habilitación del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)".</p> <p>Presentación: Pote en lata de 200 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
70	Galletitas al agua	300	Unidad	PAQUETE	<p>Harina de trigo, grasa vegetal (tbhq, palmitato de ascorbilo, tocoferoles), sal yodada, jarabe de maíz, lecitina de soya, harina de malta, estearoil lactilato de sodio, fosfato diamónico, levadura, hierro, ácido fólico, vitamina B12, saborizante, enzimas.</p> <p>Presentación: Paquetes de 100 gramos.</p> <p>Cotizar por unidad.</p>
71	Magdalenas de vainilla	1.400	Unidad	PAQUETE	<p>Remitirse a la plantilla en el SICP.</p> <p>Presentación: Paquetes de 2 unidades. Cotizar por unidad.</p>

72	Leche chocolatada de 200 ml. en envase Tetra Pak	1.500	Unidad	TETRAPAK	Conservación a temperatura ambiente. Una vez abierto mantener en la heladera entre 4° y 8° y consumir hasta en 3 días. Presentación: Envase de 200 ml. Cotizar por unidad.
73	Galletita de maicena	400	Unidad	PAQUETE	Remitirse a la plantilla en el SICP. Presentación: Paquete de 200 gramos. Cotizar por unidad.
74	Leche entera tetra por 1 litro	360	Unidad	TETRAPAK	Remitirse a la plantilla en el SICP. Presentación: Envase de 1 litro, Cotizar por unidad.

De las MIPYMES

En procedimientos de Menor Cuantía, la aplicación de la preferencia reservada a las MIPYMES prevista en el artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas" será de conformidad con las disposiciones que se emitan para el efecto. Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 4° de la Ley N° 7444/25 QUE MODIFICA LA LEY N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio.

Plan de entrega de los bienes

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

Item	Descripción de bien	Cantidad	UNIDAD DE MEDIDA	Lugar de entrega de bienes	Plazo de entrega de los bienes	Fecha final de ejecución de los bienes
------	---------------------	----------	------------------	----------------------------	--------------------------------	--

1	ACEITE DE GIRASOL	1	UNIDAD
2	AGUA MINERAL	1	UNIDAD
3	ARROZ FINO	1	UNIDAD
4	AZUCAR BLANCA	1	UNIDAD
5	BANANA	1	KILOGRAMOS
6	CARNAZA BLANCA VACUNA	1	KILOGRAMOS
7	CARNAZA NEGRA VACUNA	1	KILOGRAMOS
8	CARNE MOLINA DE PRIMERA	1	KILOGRAMOS
9	CEBOLLA	1	KILOGRAMOS
10	CEREAL	1	UNIDAD
11	CHOCOLATE EN POLVO	1	UNIDAD
12	COQUITO	1	UNIDAD
13	CREMA DE LECHE	1	UNIDAD
14	DULCE DE GUAYABA	1	UNIDAD
15	DULCE DE LECHE	1	UNIDAD
16	DURAZNO EN ALMIBAR	1	UNIDAD
17	EDULCORANTE	1	UNIDAD
18	FECULA DE MAIZ	1	KILOGRAMOS
19	FIDEO CARACOLITO	1	UNIDAD
20	FIDEO MOÑITO	1	UNIDAD
21	FIDEO SPAGUETTI	1	UNIDAD
22	FIDEO TALLARIN	1	UNIDAD

23	FRUTILLA NACIONAL	1	KILOGRAMOS
24	GALLETA MOLIDA	1	UNIDAD
25	GALLETITAS ANILLOS	1	UNIDAD
26	GELATINA DE FRUTILLA	1	UNIDAD
27	HARINA COMUN	1	UNIDAD
28	HARINA DE MAIZ	1	UNIDAD
29	HARINA LEUDANTE	1	UNIDAD
30	HOJAS DE LAUREL	1	UNIDAD
31	HUEVOS EN PLANCHA	1	UNIDAD
32	JAMON	1	KILOGRAMOS
33	LECHUGA	1	UNIDAD
34	LENTEJA	1	UNIDAD
35	LIMON	1	KILOGRAMOS
36	LOCOTE VERDE	1	KILOGRAMOS
37	MANTECA	1	UNIDAD
38	MANZANA	1	KILOGRAMOS
39	MAYONESA	1	UNIDAD
40	NARANJA	1	KILOGRAMOS
41	OREGANO	1	UNIDAD
42	PALITO	1	UNIDAD
43	PAN DE SANDWICH	1	UNIDAD
44	PAN DE VIENA	1	UNIDAD
45	PAPA NEGRA	1	KILOGRAMOS
46	PECHUGA DE POLLO CON HUESO	1	KILOGRAMOS
47	PEPINO	1	KILOGRAMOS

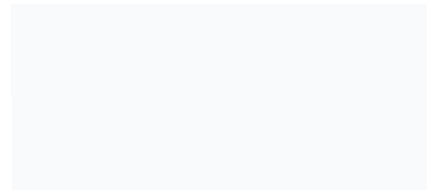
Centro de
Desarrollo
Infantil
"Concejaltos
de Asunción"

24 horas
posterior
a la
recepción
de la
Orden de
Compra,
de 08 a
10:30 hs.

Hasta el
31 de
diciembre
2.026.

48	PERA	1	KILOGRAMOS
49	PIMENTON DULCE	1	UNIDAD
50	PIÑA	1	UNIDAD
51	POROTO	1	KILOGRAMOS
52	QUESO PARA SANDWICH	1	KILOGRAMOS
53	QUESO PARAGUAY	1	KILOGRAMOS
54	QUESO RALLADO	1	UNIDAD
55	REMOLACHA	1	KILOGRAMOS
56	REPOLLO	1	KILOGRAMOS
57	SAL FINA	1	UNIDAD
58	TAPA DE PASCUALINA	1	UNIDAD
59	TOMATE LISA	1	KILOGRAMOS
60	TOMATE PERITA	1	KILOGRAMOS
61	VAINILLA	1	UNIDAD
62	YOGURT	1	UNIDAD
63	YOGURT	1	UNIDAD
64	ZANAHORIA	1	KILOGRAMOS
65	ZAPALLO BRASILERO	1	KILOGRAMOS
66	JUGO TETRA SABORES SURTIDOS	1	UNIDAD
67	MELON	1	KILOGRAMOS
68	SALSA DE SOJA	1	UNIDAD
69	ARVEJA	1	UNIDAD
70	GALLETITAS AL AGUA	1	UNIDAD
71	MAGDALENA DE VAINILLA	1	UNIDAD
72	CHOCOLATADA TETRA	1	UNIDAD

73	GALLETITAS DE MAICENA	1	UNIDAD
74	LECHE ENTERA TETRA	1	UNIDAD



Plan de prestación de los servicios

La prestación de los servicios se realizará de acuerdo al plan de prestación, indicados en el presente apartado. El proveedor se encuentra facultado a documentarse sobre cada prestación.

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:

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

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 corrido, 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.

Documentación electrónica

Cuando las documentaciones se expidan de manera electrónica en cumplimiento de la Ley N° 6715 "DE PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS" y la Ley N° 6822 "DE SERVICIOS DE CONFIANZAS PARA LAS TRANSACCIONES ELECTRÓNICAS, DEL DOCUMENTO ELECTRÓNICO Y LOS DOCUMENTOS TRANSMISIBLES ELECTRÓNICOS, las mismas se considerarán válidas a los efectos de dar cumplimiento a los requerimientos y obligaciones contractuales, salvo que las normativas exijan una forma determinada.

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, el cual deberá estar inscripto en el registro de poderes.

- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
- Declaración jurada en el que se manifieste que las condiciones verificadas por el Comité respecto a los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22, se mantienen vigentes a la firma del contrato.

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 de la Escritura Pública de constitución 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 recurrir a fuentes oficiales para la verificación y comprobación del contenido declarado por el oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente 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.

Indicadores de Cumplimiento de Contrato

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción	NOVIEMBRE 2025
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	DICIEMBRE 2025
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	FEBRERO 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	MARZO 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	ABRIL 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	MAYO 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción 7	JUNIO 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	Nota de Remisión / Acta de recepción	JULIO 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	Nota de Remisión / Acta de recepción 9	AGOSTO 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 10	Nota de Remisión / Acta de recepción 10	SEPTIEMBRE 2026

Nota de Remisión / Acta de recepción 11	Nota de Remisión / Acta de recepción 11	OCTUBRE 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 12	Nota de Remisión / Acta de recepción 12	NOVIEMBRE 2026
Nota de Remisión / Acta de recepción 13	Nota de Remisión / Acta de recepción 13	DICIEMBRE 2026

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.

Subcontratación

En caso de que aplique, 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.

En caso de que la presentación del formulario de personas a subcontratar/subcontratadas, se realice en la etapa contractual, el Administrador del Contrato deberá evaluar el contenido del formulario a los efectos de constatar que el subcontratista no se encuentra comprendido en alguna de las causales de prohibición previstas en el Art. 21 de la Ley N° 7021/22, pudiendo requerir al proveedor o contratista, la información que sea necesaria.

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

Reserva de información en respuestas a aclaraciones.

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"

Confidencialidad de la etapa de evaluación de ofertas.

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. Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.

Confidencialidad en el procedimiento de contratación y el contrato.

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.

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.

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

- 1) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
- 2) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
- 3) 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

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

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.

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, consultor 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 de fiel cumplimiento de contrato 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 (en días corridos) de:

El plazo de vigencia de esta garantía deberá cubrir hasta 31 días posteriores al plazo de ejecución o vigencia del presente contrato (31 enero 2027)

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días corridos 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:

- a. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- b. 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;
- c. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
- d. Certificado de Cumplimiento Tributario;
- e. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- f. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS);
- g. 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

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

Los documentos para la solicitud de pago deberán presentarse, en la Mesa de Entrada de la Dirección General de Administración y Finanzas - DGAF, Edificio Comuneros 2do Piso Bloque A.

La solicitud de pago deberá estar correctamente elaborada, sin enmiendas ni tachaduras, de verificarse defectos en el contenido de los mencionados documentos, estos serán devueltos para su correcta presentación y el plazo en este lapso quedará suspendido.

Otros documentos que deberán acompañar a la solicitud de pago son:

- Nota de la Empresa adjudicada solicitando el pago por la provisión del bien.
- Orden de provisión de bienes y/o servicios original emitida por el Administrador del contrato.
- Acta de recepción y Nota de Remisión conformadas por el Administrador del Contrato.
- Código de Contratación emitido por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas(DNCP).

Los pagos se harán a plazos y en guaraníes en base a la cotización que figuran en la Lista de Precios, dentro de los sesenta (60) días contados a partir de la presentación de la solicitud de Pago.

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los documentos mencionados; se realizará previa presentación de la Factura Crédito y la Nota de Remisión original firmada por el Administrador del contrato.

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. La contratante deberá expedirse respecto a la aceptación o rechazo de la factura, a más tardar en quince (15) días corridos 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).

El certificado previsto en el inciso g), se requerirá únicamente para el último pago.

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 corridos, 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 corridos, 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:

En el caso de que una MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresa), resultare adjudicada o beneficiada conforme al Art. 188 de la Ley N° 7050/2023, se otorgará un anticipo del **1% (un por ciento)** del monto total del contrato.

Para acceder al anticipo, el contratista adjudicado deberá:

- Presentar la solicitud del pago de anticipo en un plazo máximo de: **10 (diez) días calendarios** posteriores a la fecha de recepción por parte del oferente adjudicado del contrato suscrito con la Convocante.
- Presentar los documentos para la solicitud de pago, en la **Mesa de Entrada de la Dirección General de Administración y Finanzas** - ubicado en el Segundo Piso del Bloque A, Edificio Comuneros del Palacete Municipal, sito en la Avenida Mariscal López N° 5.556 y Capitán Bueno. En el horario de lunes a viernes, de 08:00 a 15:00 hs.
- Presentar la **garantía mediante póliza de seguro**, por el 100% del monto del anticipo.

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

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo.

póliza de seguro

Reajuste

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

Los precios ofertados estarán sujetos a Reajustes, siempre y cuando la variación del índice de Precios al Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay (BCP) haya sufrido una variación igual o mayor al 15 % (quince por ciento) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula:

$$Pr = P \times \frac{IPC\ 1}{IPC\ 0}$$

Donde:

Pr: Precio reajustado.

P: Precio adjudicado.

IPC 1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega de la provisión del bien y/o servicio/suministro.

IPC 0: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

El reajuste solo será aplicado a solicitud del contratista/Proveedor.

El pedido de reajuste deberá ser presentado por Nota en la Dirección General de Administración y Finanzas de la JUNTA MUNICIPAL DE ASUNCIÓN.

No se reconocerán reajustes de precios si la provisión del bien y o servicio se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado, lo que será observado por el Administrador del Contrato en su correspondiente informe.

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:

0,10 %

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:

0,05

En ningún caso el porcentaje podrá superar al tope máximo definido en la Resolución MEF N° 12/2025, en cuyo supuesto, se aplicará un ajuste automático al contrato con los topes respectivos, de conformidad a las reglas establecidas en la mencionada resolución, según se traten de contratos en guaraníes o en dólares estadounidenses.

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, 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:

No Aplica

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 registrarán 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 registrarán 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

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 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 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.

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

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

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:

No Aplica

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.

