

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)
Hospital de Lambare**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA
PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA PARA
EL HOSPITAL GENERAL DE LAMBARE.**

(versión 2)

ID de Licitación:

425339



Modalidad:

Concurso de Ofertas

Publicado el:

21/04/2023

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - Convencional"
Versión 1*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	425339	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA PARA EL HOSPITAL GENERAL DE LAMBARE.
Convocante:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Hospital de Lambare	Tipo de Procedimiento:	CO - Concurso de Ofertas

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	DEPARTAMENTO DE LA SUB - UOC, SITO NANAWA Y 12 DE JUNIO	Fecha Límite de Consultas:	24/04/2023 10:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	DEPARTAMENTO DE LA SUB - UOC, SITO NANAWA Y 12 DE JUNIO	Fecha de Entrega de Ofertas:	28/04/2023 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	DEPARTAMENTO DE LA SUB - UOC, SITO NANAWA Y 12 DE JUNIO	Fecha de Apertura de Ofertas:	28/04/2023 10:01

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta Cumplimiento Total de Obligaciones		

Datos del Contacto

Nombre:	LIC. ALBA MARIA BARBOZA LEZCANO	Cargo:	JEFA DE LA SUBUOC N° 22
Teléfono:	021907900- 0984806012	Correo Electrónico:	hospilambaresubuoc22@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N° 01/2023

REF.: LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/2023 PARA LA ADQUISICION DE ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PACIENTES INTERNADOS Y PERSONAL DE GUARDIA PARA EL HOSPITAL GENERAL DE LAMBARE, ID N.º 425.339

En la que se introduce modificaciones en el Pliego de Bases y Condiciones.

EN LA SECCION DE INTEM SOLICITADO

• DONDE DICE:

Items Solicitados							
Nro. de Ítem	Código de Catálogo	Nombre	Atributos	Cantidad	Precio Unitario Estimado	Monto	Acciones
56	50181903-005	Rosquita	Unidad de Medida: Kilogramos	18.133	₡ 2.400	₡ 43.519.200	Ver Catalogo
			Presentación: BOLSA				

• DEBE DECIR:

Items Solicitados							
Nro. de Ítem	Código de Catálogo	Nombre	Atributos	Cantidad	Precio Unitario Estimado	Monto	Acciones
56	50181903-005	Rosquita	Unidad de Medida: Kilogramos	2400	₡18133	₡ 43.519.200	Ver Catalogo
			Presentación: BOLSA				

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en la convocatoria y/o en las bases de la licitación y/o en los contratos suscriptos. La adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

DATOS DE LA LICITACIÓN

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.

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 indicar bajo declaración jurada el pago del salario mínimo a sus colaboradores, además de garantizar la no contratación de menores.
- Los oferentes deberán dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, asegurar condiciones especiales a trabajadores expuestos a trabajos insalubres y peligrosos, remuneración por jornada nocturna.
- Las deducciones al salario, anticipos y préstamos a los trabajadores no podrán exceder los límites legales. Los términos y condiciones relacionados a los mismos deberán comunicarse de manera clara, para que los trabajadores los entiendan.
- Los oferentes adjudicados deberán fomentar en la medida de lo posible, la creación de empleo local y el uso de suministros locales.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá utilizar en la medida de lo posible, insumos cuyo embalaje pueda ser reutilizado o reciclado.
- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución, tales como: cooperación en acciones de recolección, separación de residuos sólidos, disposición adecuada de los residuos, participación del personal en actividades de capacitación impartidas por la institución, entre otros.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su reducción o eliminación en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, mantenimiento 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. Asimismo, se comprometen a:

- No ofrecer, prometer, dar ni solicitar, directa o indirectamente, pagos ilícitos u otras ventajas indebidas para obtener o conservar un contrato u otra ventaja ilegítima.
- No ofrecer, prometer o conceder ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo a funcionarios públicos. Tampoco deberán solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo, de funcionarios públicos o empleados de sus socios comerciales.
- Introducir políticas y programas contra la corrupción e implementarlas dentro de sus operaciones.
- Garantizar que todos los recursos a ser empleados en la ejecución de un contrato público sean de origen lícito.
- Garantizar que los fondos obtenidos de una licitación pública no sean destinados a fines ilícitos.

Difusión de los documentos de la licitación

Todos los datos y documentos de esta licitación deben ser obtenidos directamente del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la licitación que obren en el mismo.

Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del pliego de bases y condiciones que reciba dentro del plazo establecido o que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará una copia de su respuesta, incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), dentro del plazo tope.

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

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

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.

Los oferentes inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el anexo pertinente del presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, que documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial 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.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.

Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, 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 establecido por el mismo, 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 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 la oferente para su aceptación:

1. 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.
2. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. 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 (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Idioma del contrato

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

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.

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

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

Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

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 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 a la planilla de precios.
- 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 a la planilla de precios.

2. En caso de que se establezca en las bases y condiciones, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes 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; y
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes 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.

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

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

SI APLICA

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

Muestras

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

No Aplica

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. En caso de que la convocante requiera la presentación de copias lo deberá indicar en este apartado, las copias deberán estar identificadas como tales.

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

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

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.

Periodo de validez de las ofertas

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

90

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de 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 pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
 - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
 - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
5. 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 la oferta,
 - c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
 - d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1. Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - d.2. Firmar el 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. Si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
- d.6. No se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
- 6. 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 póliza. 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.
- 7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.
- 8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada 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 de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

120

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

30 DIAS

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

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:

2 (DOS) DÍAS HÁBILES

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.

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 guaranies, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;

2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación 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.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la Convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser recibidas por la Convocante en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP.

La Convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. 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 prorrogada.

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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.

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) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, 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.

Apertura de ofertas

1. La Convocante abrirá las ofertas y en caso de que hubiere notificaciones de retiro, sustitución y modificación de ofertas presentadas, las leerá en el acto público con la presencia de los oferentes o sus representantes a la hora, en la fecha y el lugar establecidos en el SICP.

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

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres 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 pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro 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 ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una

autorización válida para solicitar la sustitución 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 correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación 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.

4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, 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 portado por el representante.

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

6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, 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 oferentes remitentes.

7. 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.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al 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.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN 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 ésta licitación, individualmente o en forma conjunta (consorcio), los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para contratar 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 los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de " Sanciones a Proveedores " del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente.

6. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

Análisis de precios ofertados

Durante la evaluación de ofertas, 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 a los siguientes parámetros:

1. 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.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

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

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

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

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

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

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

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

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

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

Margen de preferencia local - CPS

Para contrataciones realizadas por Unidades Operativas que se encuentren conformadas dentro de un municipio o departamento se deberá considerar que, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio de la convocante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

Las convocantes deberán acogerse a las condiciones específicas para la aplicación del Margen de Preferencia Local establecidas en la reglamentación emitida por la DNCP.

Requisitos documentales para 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.]

<p>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</p> <p>La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.</p>
<p>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)</p>
<p>4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)</p>
<p>5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19</p> <p>NO APLICA</p>
<p>6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)</p>
<p>7. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)</p>
<p>8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)</p>
<p>9. Documentos legales</p>
<p>9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • 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. (*)
<p>9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
<ul style="list-style-type: none"> • Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
<ul style="list-style-type: none"> • Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)
<p>9.3. Oferentes en Consorcio.</p>
<p>1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)</p>

2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

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

Capacidad Financiera

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

Para Contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL, IRPC/IRE_SIMPLE, IRP e IVA GENERAL

1. Para contribuyentes del IRACIS/IRE GENERAL deberá cumplir con los siguientes parámetros de los años (2020 y 2021)

a. Ratio de Liquidez = activo corriente/pasivo corriente.

Deberá ser igual o mayor a 1, en los 2 últimos años

b. Ratio de Endeudamiento = pasivo total/activo total.

No deberá ser mayor a 0.80 en promedio, en los 2 últimos años.

c. Rentabilidad= Porcentaje de utilidad después del impuesto con respecto al Capital. El promedio de los 2 últimos años, no deberá ser negativo.

2. Oferentes contribuyentes del IRPC/IRPSIMPLE, deberá cumplir con el siguiente parámetro: Eficiencia (Ingreso/Egreso) deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los años 2020 y 2021

3. Oferentes contribuyentes del IRP/IRP-RSP, deberá cumplir con el siguiente parámetro: Eficiencia (Ingreso/Egreso) deberá ser igual o mayor a 1, el promedio de los años 2020 y 2021

4. Oferentes contribuyentes exclusivamente del IVA GENERAL, deberá cumplir con el siguiente parámetro: Eficiencia (Ingreso/Egreso) deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos (6) seis meses

Observación: para hallar el promedio de los 2 años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán Estos índices y se dividirán entre la cantidad de años. En caso de empresas que tengan menos años de Antigüedad, el promedio se realizará teniendo en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los Casos se utilizarán dos decimales.

Los oferentes con menor de 2 (dos) años de antigüedad, podrán presentar sus Balances Generales y Estados

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Balance General y Estados de Resultados de los años 2020 y 2021 para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL.
b. Formularios 106 año 2020 y 501 año 2021 para los contribuyentes IRPC/IRE SIMPLE
c. Formularios 104 año 2020 y 515 año 2021 para los contribuyentes IRP/IRP-RSP
d. Formularios IVA General de los 6 últimos meses.

Experiencia requerida

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

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

Demostrar la experiencia en **PROVISION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS** con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al **30 %** como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: **2 DOS** años. **2020/2021**

El de tiempo de antigüedad de las empresas oferentes en el rubro de productos alimenticios será de 2 (dos) años como mínimo y podrán presentar contratos suscritos desde su existencia como empresa.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.
2. Copias de Actas de recepciones satisfactorias por cada facturas o recepciones finales presentadas de los años 2020, 2021
3. Como mínimo dos (2) constancias o certificados otorgados por instituciones públicas y/o privadas a quienes proveyeron bienes similares como productos alimenticios en los últimos 2 (dos) últimos años (2020-2021), donde manifiesten su conformidad con los bienes proveídos

Capacidad Técnica

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

Infraestructura: Debe poseer capacidad de suministro en cantidad, deposito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en

tiempo y forma.

1. Con el objetivo de calificar la capacidad técnica del oferente, se considerarán los siguientes índices: Registro Sanitario de Producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE), vigente, (Solo para importador y/o exportador de productos o sub productos de origen vegetal) de verduras, legumbres y frutas in natura.
2. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización, y listado del RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. No se aceptarán documentos en trámite.
3. Contar con Certificado de Origen Nacional de Productos Lácteos, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENACSA)
4. Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:
 - Certificado de Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
 - Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).
 - En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2019/2020/2021 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
 - En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes, de los últimos 3 años con copias de facturas de compra de dichos bienes, cuya sumatoria represente por lo menos el 50 % del monto máximo ofertado.
 - En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años, debidamente firmado entre el matadero y el oferente, de formular el contrato acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura.
 - Constancia de contar con al menos un (01) vehículo frigorífico (debido al volumen y la cantidad de Servicios a proveer), aptos para el transporte de los productos cárnicos habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas).
5. En caso de ofertarse productos de fabricación propia, presentar documento que avale lo mencionado, Registro de marca del producto ofertado
6. Certificado de Habilitación de vehículos, por lo menos de 01 (un) vehículo, destinado al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que cotice productos: CARNE AVÍCOLA (BLANCA), HUEVO y LÁCTEOS

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

1. La empresa oferente deberá contar como mínimo con un (01) local o Centro de Distribución propia o alquilada, el mismo deberá estar debidamente habilitado por la Municipalidad donde tributa o fija su domicilio comercial, la habilitación deberá estar al día al momento de la apertura de ofertas.
2. El oferente en el caso de no poseer local propio, el mismo deberá contar con un convenio de alquiler con una vigencia mínima de un año y que asegure el cumplimiento del Contrato desde su firma hasta el cumplimiento total de sus obligaciones, en caso de ser adjudicado.
3. Registro Sanitario de Producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE), vigente, (Solo para importador y/o exportador de productos o sub productos de origen vegetal) de verduras, legumbres y frutas in natura.
4. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.
5. Habilitación de vehículos, por lo menos de 01 (un) vehículo, destinado al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente para el oferente que cotice productos: CARNE AVÍCOLA (BLANCA), HUEVO Y LÁCTEOS
6. Habilitación de vehículos, por lo menos de 01 (un) vehículo,), aptos para el transporte de los productos cárnicos habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas).
7. Documento que demuestre ser Representante, Importador, Distribuidor Oficial o Sub distribuidor Oficial en el Paraguay de los productos ofertados.
8. Autorizaciones: En caso de ser Representante de la marca ofertada y la empresa oferente sea importadora, y/o distribuidora oficial en el Paraguay del bien o producto ofertado, deberá presentar Autorización del Fabricante.
9. Para Distribuidor: Autorización expedida por el representante para el Paraguay de la marca ofertada, y esta autorización deberá estar acompañada del documento que acredite la representación invocada.
10. Para los Fabricantes, registro de marca vigente al momento de la apertura y documento que demuestre de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado.

Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:

- Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
- Certificado de Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro Bancario.
- Declaración Jurada donde el oferente declare poseer capacidad de suministro en tiempo y forma.
- Declaración Jurada de la Dirección de correo oficial de la empresa al cual se notificará la adjudicación y las Órdenes de Servicio y /o Compra.
- Presentación de Planilla de Precios en Excel en medio magnético.
- Presentación de las Especificaciones Técnicas impresas, firmadas, y selladas en su totalidad, conforme a lo establecido en la Sección Especificaciones Técnicas.
- Declaración Jurada donde manifiesta que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que los mismos serán entregados de conformidad al Plan de Entregas.
- Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
- Certificado de Origen Nacional expedido por el Ministerio de Industria y Comercio vigente a la apertura de ofertas. La no presentación no será motivo de descalificación de la oferta, sino la no aplicación del margen de preferencia nacional.
- **Formulario N° 5 - Nomina de Socios / Representantes Legales**
- **Formulario N° 6 - Planilla de Datos Garantizados**

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 llamado, iguallen 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.

Nota1: Conforme a lo previsto en el Decreto reglamentario de la Ley de Contrataciones los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos licitatorios, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso tradicional.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

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

ITEM	Descripción del Bien/ Servicio	EETT	PRESENTACION	U.M.
1	ARROZ GLASEADO TIPO I	<p><u>1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u></p> <p>Con la denominación de Arroz perlado o glaseado es el que se presenta sin pericarpio, ni aleurona, que se abrillante por fricción con aceite, glucosa y/o talco.</p> <p><u>2- CARACTERISTAS</u></p> <p>2.1- Características Generales:</p> <p>El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas 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>	Bolsas de 5 kilos	Kilogramos

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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:

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.

VENCIMIENTO: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

PRESENTACIÓN: Bolsas 05 kilogramos. Envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

2	CAFÉ MOLIDO	<p>DESCRIPCIÓN: Café normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos y ha sido molido.</p> <p>El producto deberá cumplir 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>Rotulado: El 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 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: paquete en buen estado de conservación.</p>	PAQUETE x 500 Gr.	Unidad
3	EDULCORANTE LIQUIDO	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Edulcorante de mesa a base de ciclamato sódico y sacarina sódica en estado líquido.</p> <hr/> <p>Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares.</p> <hr/> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <hr/> <p>2.1 Características Generales:</p> <hr/> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Deberá contener como principio activo principal ciclamato sódico y sacarina sódica. Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente.</p> <hr/> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS: En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, anti aglutinantes y acidulantes autorizados en las Resoluciones MERCOSUR Referentes a aditivos alimentarios, en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico.</p> <hr/> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <hr/> <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> <hr/> <p>1. Denominación del alimento</p> <hr/> <p>2. Peso Neto</p> <hr/> <p>3. Datos del establecimiento elaborador</p> <hr/> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <hr/> <p>5. Lote</p>	Frasco x 500 ml.	Unidad

		<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>PRESENTACIÓN: Frasco x 500 ml.</p> <p>PLAZO DE VENCIMIENTO: Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>		
4	EXTRACTO DE TOMATE	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Pure de Tomate. Producto de jugo de pulpa de tomate maduro y fresco, el producto tendrá la característica de materia prima pre-elaborada, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien e información nutricional impresa por el envase. Cotizar por unidad.</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>PRESENTACIÓN: presentación en envases de cartón tetra pack de 1000 gramos A 1030 gramos.</p> <p>PLAZO DE VENCIMIENTO: Mínimo 6 meses contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>	Tetrapack de 1000 gramos a 1030 gramos	Unidad

5	FECULA DE MAIZ	<p>DESCRIPCIÓN: elaborada con harina de maíz finamente molida. 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. Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. 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>	PAQUETE X 1 KILOGRAMOS MINIMO	Unidad
6	FIDEOS TIPO CARACOLITO	<p>DESCRIPCIÓN: Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (Triticum durum). Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14%. 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. Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. 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>	PAQUETE X 5 KILOS	Kilogramos
7	FIDEOS TIPO ESPAGUETTI GRUESO	<p>DESCRIPCIÓN: Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (Triticum durum). Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14%. 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. Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. 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>	PAQUETE X 5 KILOS	Kilogramos

8	FIDEOS LAMINADO TIPO TALLARIN	<p>DESCRIPCIÓN: Elaborados a base de sémola, semolín o harinas de trigos duros ricos en gluten (<i>Triticum durum</i>). Color amarillento, en sus diferentes formas, contenido de agua no superior a 14%.</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>Rotulado: queda permitida la coloración con materias colorantes de origen vegetal autorizado, con su declaración obligatoria en el cuerpo del envase. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>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>	PAQUETE X 5 KILOS	
9	HARINA DE MAIZ PRE- COCIDA	<p><u>1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u></p> <p>Se denomina Harina de maíz pre-cocida al producto obtenido de los granos de maíz, <i>Zea mays L.</i>, totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.</p> <p><u>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES</u></p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.</p> <p>Deberá estar exento de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). <p>No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.</p> <p><u>2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</u></p> <p>Color: amarillo o dorado.</p> <p>Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación</p> <p><u>2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</u></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>	Paquetes de 1 kilo	Kilogramos

2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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.

3- ENVASADO Y TRANSPORTE

El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.

4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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 22/02 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

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

· Denominación del alimento

· Peso Neto

· Datos del Establecimiento elaborador

· País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

· Lote

· Fecha de vencimiento

· Condiciones de conservación

· Datos del Importador, en caso de productos importados

· Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda

· Información Nutricional

· Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el

		<p>INAN, MSP y BS.</p> <p>PRESENTACIÓN: Paquete de 1 kilogramo, en polietileno herméticamente cerrado, limpio, inviolable.</p> <p>PLAZO DE VENCIMIENTO: 3 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>		
10	HARINA LEUDANTE	<p>Descripción: Harina Leudante, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harina) buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable.</p> <p>Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gr., información nutricional, Debe constar el R.E y R.S.P.A e INAN en forma legible. Presentación: Paquete de 1 kilogramo, con papel o cartón de celulosa, herméticamente cerrado, limpio, inviolable. Plazo de vencimiento: 01 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>	Paquete de 1 kilogramo	Kilogramos
11	JUGO ELABORADO EN POLVO	<p>Polvo obtenido de frutas naturales, porcentaje del contenido del jugo. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</p> <p>Según RES GMC N° 141/96 Reglamento Técnico de asignación de aditivos, sus funciones y sus límites en algunas categorías de alimentos Categoría 16 Bebidas analcohólicas.</p> <p>Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A</p>	SOBRE/PAQUETES PARA 8 LITROS	Unidad
12	MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPIDO	<p><u>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u></p> <p>Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).</p> <p><u>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u></p> <p>2.1. Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.</p> <p>2.2- Características organolépticas Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <p>- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.</p>	Sachet Doy pack de 500 gramos, con tapa roscables	Unidad

- Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
- Será de color amarillo uniforme
2.3. Características Físicoquímicas
El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
2.4. Características microbiológicas
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.
3. ADITIVOS PERMITIDOS
Según MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos
4- 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 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 (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento

		<p>8. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>9. Datos del Importador, en caso de productos 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. Página 49 5.</p> <p><u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p> <p><u>PRESENTACIÓN:</u> Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos, con tapa róscables.</p>		
13	MOSTAZA	<p>Descripción: Mostaza. Debe ser de agradable sabor, Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gr., información nutricional, Debe constar el R.E y R.S.P.A e INAN en forma legible.</p> <p>Presentación: Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos, con tapa róscables. Plazo de vencimiento: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>	Sachet Doy pack de 500 gramos, con tapa roscables	Unidad
14	SAL FINA YODADA	<p>1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación de Sal yodada, fina, 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. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina.</p> <p>2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas</p> <p>Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, 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>	Paquete de 1 kilo	Kilogramos

4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO	
La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.	
5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL	
De acuerdo a las Reglamentaciones, en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:	
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.	
PRESENTACIÓN: Paquete de 01 kilo envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.	
PLAZO DE VENCIMIENTO: Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.	

15	SALSA DE SOJA	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Frasco de 900 cc a 1000 cc.	Unidad
		La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. Tipos de salsa de soja:		

- Salsa de soja fermentada naturalmente
- Salsa de soja de corta fermentación
- Salsa de soja sin fermentar
- Salsa de soja mixta
En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados.
2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS
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.
3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
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
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS
El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 5. REFERENCIA - Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.
PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.
PRESENTACIÓN: Frasco de 900 a 1000cc

16	TE DE ANIS	<p>DESCRIPCIÓN : Se entienden por los frutos sanos, limpios y desecados del producto correspondiente, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.</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>Rotulado: 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.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.</p>	CAJA X 20 SOBRES	Unidad
17	TE DE MANZANILLA	<p>DESCRIPCIÓN : Se entienden por los frutos sanos, limpios y desecados del producto correspondiente, contenidos en un envase de material apropiado para realizar la infusión, que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Debe responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de insectos. No acusará tinte negruzco ni olor a moho.</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>Rotulado: 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.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.</p>	CAJA X 20 SOBRES	Unidad
18	LEVADURA EN PAN DE 500 GR.	<p>DESCRIPCIÓN : Levadura biológica, fresca, prensada, olor ni sabor desagradable, sin sustancias contaminantes, envasado higiénicamente, fecha de envasado e información nutricional con sello de calidad, la marca del producto impresa en cada caja o paquete, vencimiento no menor a 90 días, al momento de la provisión</p>	EN PAN DE 500 GR.	Unidad
19	VINAGRE DE VINO BLANCO	<p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>De color blanco, con los siguientes ingredientes vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos. (SIN MEZCLAS Y SIN ESPECIAS).</p> <p>2. CARACTERISTICAS GENERALES</p> <p>El vinagre deberá ser química, bilógica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino blanco no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas que no sean apropiadas para el consumo.</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: límpido, de color blanco</p>	Frasco de 900 cc a 1000 cc.	Unidad

Olor: característico, penetrante, aroma agradable.
Sabor: Acido y picante que puede ser áspero pero no acre.
2.2. Características fisicoquímicas
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.
3. ADITIVOS ALIMENTARIOS
Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre Asignación de aditivos para la categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres
4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL
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:
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. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

		<p>11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p>		
		<p>12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones</p>		
		<p><u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>		
		<p><u>PRESENTACIÓN:</u> Frasco de 900 a 1000cc</p>		
20	ARVEJA SECA REMOJADA EN CONSERVA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Arveja seca remojada en conserva. Debe ser granos enteros, envasada en latas, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable.</p>	Latas de 300 a 350 gr	Unidad
		<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 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>		
		<p>1. Denominación del alimento</p>		
		<p>2. Peso Neto</p>		
		<p>3. Datos del establecimiento elaborador</p>		
		<p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p>		
		<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>PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>		
		<p>PRESENTACIÓN: Latas de 250 gr., limpio, inviolable.</p>		
21	CHOCLO O MAIZ DULCE EN CONSERVA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Choclo o maíz dulce en conserva. Debe ser granos enteros, envasada en latas, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable.</p>	Latas de 300 a 350 gr	Unidad
		<p>3. 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>		
		<p>1. Denominación del alimento</p>		
		<p>2. Peso Neto</p>		
		<p>3. Datos del establecimiento elaborador</p>		
		<p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p>		
		<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>PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>		
		<p>PRESENTACIÓN: Latas de 250 gr., limpio, inviolable.</p>		

22	DURAZNO EN ALMILVAR EN LATA	<p>Producto alimenticio preparado con Durazno en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sea enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación</p> <p>Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación</p>	UNIDAD	LATA DE 800 GRAMOS
23	COMINO MOLIDO	<p>Descripción: Deben ser productos inocuos adecuados para el consumo humano, genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Envasadas en bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerrados al vacío. Deberán presentarse en forma desecada.</p> <p>Etiqueta: fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a doce meses, a partir de la fecha de entrega. 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: Paquetes sachet x 25 gr.</p>	Paquetes x 25 grs	Unidad
24	LAUREL DE ESPAÑA	<p>Descripción: Deben ser productos inocuos adecuados para el consumo humano, genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. Envasadas en bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerrados al vacío.</p> <p>Etiqueta: fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a doce meses, a partir de la fecha de entrega. 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: Paquetes sachet x 25 gr.</p>	Paquetes x 25 grs	Unidad
25	NUEZ MOSCADA	<p>Descripción: Deben ser productos inocuos adecuados para el consumo humano, genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Envasadas en bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerrados al vacío. Deberán presentarse en forma desecada.</p> <p>Etiqueta: fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a doce meses, a partir de la fecha de entrega. 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: Paquetes sachet x 15 gr</p>	Paquetes x 15 grs	Unidad
26	OREGANO	<p>Descripción: Deben ser productos inocuos adecuados para el consumo humano, genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. Envasadas en bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerrados al vacío.</p> <p>Etiqueta: fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a doce meses, a partir de la fecha de entrega. 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: Paquetes sachet x 25 gr.</p>	Paquetes x 25 grs	Unidad

27	PIMIENTA MOLIDA	<p>Descripción: Deben ser productos inocuos adecuados para el consumo humano, genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Envasadas en bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerrados al vacío. Deberán presentarse en forma desecada.</p> <p>Etiqueta: fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a doce meses, a partir de la fecha de entrega. 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: Paquetes sachet x 25 gr.</p>	Paquetes x 25 grs	Unidad
28	CREMA DE LECHE	<p>Crema de leche, 30 a 40 % de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda mantenga refrigerado si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes.</p> <p>Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.</p>	Sachet de 1 litro	Unidad
29	LECHE DESCREMADA EN POLVO	<p>Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.</p> <p>Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.</p> <p>Rotulado: 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>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p>	PAQUETE X 800 GRS.	Unidad
30	HUEVO DE GALLINA	<p>1. DESCRIPCIÓN 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 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>	Plancha de 30 unidades	Unidad

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.
PRESENTACIÓN: Envasadas en planchas de cartón limpias x 30.
PLAZO DE VENCIMIENTO: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.
En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año.

31	QUESO PARA SANDWICH	1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas	Kilogramos
		Con el nombre de Queso para sándwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.		
		2- CLASIFICACIÓN		
		El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Identidad y Calidad de Quesos".		
		3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS		

3.1. Composición Ingredientes obligatorios.
Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas específicas. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas. Cloruro de sodio. Ingredientes opcionales. Leche en polvo. Crema. Sólidos de origen lácteo. Cloruro de Calcio.
3.2. Requisitos Características Organolépticas.
Consistencia. Semidura, elástica.
Textura. Compacta, lisa, no granulosa.
Color. Blanco amarillento uniforme.
Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico.
Olor: Característico, poco acentuado.
Corteza. No posee.
Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.
Forma: Paralelepípedo de sección transversal rectangular.
3.3. Características Fisicoquímicas
Responderá a las características fisicoquímicas de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".
3.4. Características Microbiológicas El Queso para sándwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico MERCOSUR N° 69/93 para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos"
4. ACONDICIONAMIENTO.
En envolturas plásticas con vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.
5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN
El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.
6. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

ADITIVOS: Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad. Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración. Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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:

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.

8. REFERENCIAS

- Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

- Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos

		- Reglamento Técnico MERCOSUR N° 29/96 Identidad y Calidad de Queso Danbo.		
		PRESENTACIÓN: en paquetes de 1 kilogramos, cortados en fetas		
		PLAZO DE VENCIMIENTO: A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 6 meses.		
		COTIZAR POR KILOGRAMOS		
		OBSERVACIÓN : CIRCULAR DNCP N° 24/2014 que comunica conforme a los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 De Fomento de la cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, se deberán considerar que las ofertas solo podrán ser de origen nacional . Para el efecto, deberá agregarse la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA)		
32	QUESO RALLADO	Descripción: Queso parmesano, pasta dura, cocida y prensada. Etiqueta: 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. Presentación: Paquetes de 40 grs. Plazo de Vencimiento: Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.	Paquete de 40 grs	Unidad
33	MARGARINA	Margarina vegetal. En buen estado para el consumo . Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG, (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo.) Con fecha de vencimiento de un año o mas posterior a la entrega. El producto debe de presentarse en su envase original lacrado, indicando la marca del bien, tabla de información y fecha de vencimiento clara y visible. Presentación: en cajas de cartón corrugado doble onda con bolsa interior de polietileno contenidos 10 kg de producto en un bloque. Cotizar por Kilo. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.	EN CAJA x 10 KILOGRAMOS	Unidad
34	YOGURT DIETÉTICO	Yogur dietético sabor según corresponde, menor a 0% de grasa, lista de ingredientes, debe indicar clara y visible la leyenda mantenerse refrigerado, si se hubieran utilizado espesantes y/o estabilizantes, debe consignarse la expresión con espesantes y/o estabilizantes permitidos en cantidad no superior al 0,5% de la lista de ingredientes. Sin azúcar debe consignar el edulcorante. Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG. Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío Transporte: refrigerado y en condiciones de higiene, habilitado con N° SENACSA.	POTE 120 A 140 GRAMOS	Unidad

35	POROTO SAN FRANCISCO	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Granos enteros, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.	Paquetes de 1 kilo	Kilogramos
		Rotulado: 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.		
		2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL		
		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:		
		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>ENVASE: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p>		
		<p>PLAZO DE VENCIMIENTO: 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>		
		<p>PRESENTACIÓN: Paquete de 1 kilogramo.</p>		
36	LENTEJA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Granos enteros, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.</p>	Paquetes x 800 grs.	Kilogramos
		<p>Rotulado: 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>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 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>		
		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		

		<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>ENVASE: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p>		
		<p>PLAZO DE VENCIMIENTO: 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>		
		<p>PRESENTACIÓN: Paquetes x 800 grs.</p>		
37	LOCRO	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Granos enteros, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.</p>	Paquetes x 800 grs.	Kilogramos
		<p>Rotulado: 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>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 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>		
		<p>1. Denominación del alimento</p>		
		<p>2. Peso Neto</p>		
		<p>3. Datos del establecimiento elaborador</p>		
		<p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p>		
		<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>ENVASE: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>PLAZO DE VENCIMIENTO: 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p> <p>PRESENTACIÓN: Paquetes x 800 grs.</p>		
38	CARNAZA BLANCA	<p>Características: parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que éste presente color y olor fresco.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E., R.S.P.A., R. HAB. MAG.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. COTIZAR POR KILOGRAMOS</p>	Envase de 10Kg a 15Kg.	Kilogramos
39	JAMONADA	<p>Descripción: Carne porcina, sal, azúcar, agua y resaltador de sabor. Libre de Gluten. Fabricado por establecimiento con Registro de Marca, RSPA, RE y Hab. Senacsa,</p> <p>Etiqueta: La impresión de la marca en el cuerpo del envase, materia prima de Origen, Plazo de vencimiento, especificando día, mes y año. 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: en paquetes de 1 kilogramos, cortados en fetas</p> <p>Plazo de vencimiento: A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 6 meses. COTIZAR POR KILOGRAMOS</p>	Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas	Kilogramos

40	MATAMBRE VACUNO	<p>Descripción: Con grasa y fibras de cobertura. Sin grasa y sin fibras de interior importantes. Corte totalmente carnosos, firme al tacto en crudo. Sus fibras son perfectamente marcadas en la cocción. Su forma es cilíndrica, con un extremo más ancho.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. COTIZAR POR KILOGRAMOS</p>	Envase de 10Kg a 15Kg.	Kilogramos
41	MUSLO DE POLLO	<p>DESCRIPCIÓN: Muslos enteros de pollo con cadera, Fresco, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>ROTULADO: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.</p> <p>Temperatura: No superior a 2°C, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados y habilitados con No. SENACSA.</p> <p>PRESENTACIÓN: Envase de 10 Kg a 15 Kg.</p> <p>COTIZAR POR KILOGRAMOS</p>	Envase de 10Kg a 15Kg.	Kilogramos
42	PECETO VACUNO	<p>Características: parte comestible de los músculos bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que éste presente color y olor fresco.</p> <p>Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año</p> <p>Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E., R.S.P.A., R. HAB. MAG.</p> <p>Temperatura: no superior a 4° C manteniendo la cadena de frío</p> <p>Transporte: en vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el Certificado Sanitario correspondiente. COTIZAR POR KILOGRAMOS</p>	Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas	Kilogramos

43	PIERNA DE CERDO	Carne de cerdo. Libre de contusiones, fresca, que presenta color, olor y consistencia característica, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por SENACSA con cámara refrigeradora de 0 a 6 grados C, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 48 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de porcinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Debe figurar la fecha de elaboración y vencimiento. COTIZAR POR UN KILO. PRESENTACION: EN BOLSA POR 5 KILOS COMO MINIMO. COTIZAR POR KILOGRAMOS	Envase de 10Kg a 15Kg.	Kilogramos
44	ACELGA VERDE(crudo)	DESCRIPCIÓN: Acelga. Frescos, limpios. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas-SENAVE. Cotizar por mazo.	Mazo	Unidad
45	AJO	DESCRIPCIÓN: Ajo x cabeza. Ajo de bulbos de granos enteros, sanos limpios que reúnan los requisitos fitosanitarios. Presentación, cabezas enteras en bolsas por 25 unidades. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. <u>Cotizar por unidad.</u>	Bolsas por 25 unidades	Unidad
46	CEBOLLITA EN HOJAS	DESCRIPCIÓN: Cebollita en Hoja fresca, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). DESCRIPCIÓN: Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. Cotizar por mazo.	Mazo	Unidad
47	ESPINACA	DESCRIPCIÓN: Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (S E N A V E) . Cotizar por mazo.	Mazo	Unidad
48	MANDIOCA	DESCRIPCIÓN: sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, no muy chico, en perfecto estado de conservación, sin brotes. Los productos perecederos deberán cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas SENAVE. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios en condiciones de higiene y al abrigo de luz solar directa	Kilos	Mazo
49	PEREJIL	DESCRIPCIÓN: Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Cotizar por mazo.	Mazo	Unidad
50	REMOLACHA	DESCRIPCIÓN: 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).	Kilos	Kilos

51	REPOLLO	DESCRIPCIÓN: Repollo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillar, 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).	Kilos	Kilos
52	BANANA KARAPE, DE 1RA. CALIDAD	Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Peso Min./Unidad: Banana: 120 g. Presentación: Banana Karape: cajas de madera de 25 docenas.	CAJAS COSECHADORAS	KILOS
53	MANZANA ROJA	Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Peso Min./Unidad: Manzana: 150 g. Presentación: Manzana: cajas por 100 unidades.	SOBRE PLANCHAS DIVISORIAS / EN CAJAS DE CARTÓN DE 100 UNIDADES.	KILOS
54	NARANJA X UNIDAD	Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Peso Min./Unidad: Naranja: 150 180g. Presentación: Naranja: : bolsas por 100 unidades.	BOLSA DE 100 UNIDADES	KILOS
55	PERA DE AGUA FRESCO ESPECIAL	Producto maduro precedente de fructificación de una planta sana. Características: sanas, limpias, condiciones de madurez apropiadas, bien desarrolladas y firmes, secas de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a las características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Transporte: en vagones, camiones, carros o contenedores cerrados, frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Peso Min./Unidad: Pera: 150 g.	SOBRE PLANCHAS DIVISORIAS / EN CAJAS DE CARTÓN DE 100 UNIDADES.	KILOS
56	ROSQUITA A LA MANTECA CON ANÍS	DESCRIPCIÓN: 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. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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 GALLETTERÍA. Rotulado: 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. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: perfectamente limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A., R. HAB. MAG. COTIZAR POR KILOGRAMOS	Bolsas de 5 kilos	Kilogramos

57	GALLETA MOLIDA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Galleta molida, se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación, cuyo expendio deberá ser envasado. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso 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>	Bolsas de 5 kilos	Kilogramos
		<p><u>PRESENTACIÓN:</u> en bolsas de polietilenos de 5 kilos.</p>		
		<p><u>PLAZO DE VENCIMIENTO:</u> 6 meses a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.</p> <p style="text-align: right;">COTIZAR</p> <p>POR KILOGRAMOS</p>		
58	PANCITO INTEGRAL	<p>DESCRIPCIÓN: Masa de levadura con 65% de harina 000, 30% harina integral, 5% de salvado, 8-10% de margarina y 2% de sal, sin melaza con colorante caramelo permitido. Miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Preferiblemente producir por el proceso de esponja. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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. Rotulado: 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. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: En el envase primario (bolsitas individuales): contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible.</p>	BOLSITAS INDIVIDUALES EN BOLSAS DE HASTA 2 KILOGRAMOS TRANSPORTADAS EN CAJAS DE PLÁSTICO DE PANADERÍA.	Kilogramos
59	PANCITO VIENA	<p>DESCRIPCIÓN: Masa de levadura con 100% de harina 000, 10% de margarina, 8-10% de azúcar, 1.5% leche en polvo y 2% de sal. Preferiblemente producir por el proceso de esponja. Debe ser de olor y color agradable. Elaborado en el día de provisión. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según 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. Rotulado: 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. Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año. Envase: En el envase primario (bolsitas individuales): contenido peso neto, origen, información nutricional, lista de ingredientes, condiciones de conservación. Identificación del lote. Fecha de elaboración y vencimiento (día/mes/año) en forma clara, visible y legible. Envase: En el envase secundario: Nombre del alimento, Nombre del establecimiento. N° de Registro del Establecimiento (R.E.N°) y Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A. N°) vigentes</p>	BOLSITAS INDIVIDUALES EN BOLSAS DE HASTA 2 KILOGRAMOS TRANSPORTADAS EN CAJAS DE PLÁSTICO DE PANADERÍA.	Kilogramos

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

- **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:** el presente proceso de llamado para la adquisición de productos de Alimentos se da inicio a pedido de la Lic. Laura Centurión, Encargada del Servicio de Nutrición y el Sr. Gerardo González: Jefe de Suministros, dependiente de la Dirección Administrativa del Hospital General de Lambaré.
- **Justificación de la necesidad:** con esta contratación de Productos Alimenticios a ser realizada se pretende satisfacer la necesidad de contar con dichos insumos para la preparación de menús para pacientes internados y personal de guardia.
- **Justificación de la planificación:** La planificación para adquirir se realiza en base a nuestro presupuesto disponible para el ejercicio fiscal 2.023, es una adquisición que se realiza en forma periódica.

Justificación las especificaciones técnicas establecidas: Las especificaciones técnicas establecidas para el presente llamado, están detalladas por ítems y de acuerdo con las disposiciones y normas vigentes por la DNCP

Plan de entrega de los bienes

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

La Orden de Compra será emitida y notificada al Proveedor por el Administrador del Contrato, de lunes a viernes en el horario de 07:00 a 12:00 hs., a partir de los 5 (CINCO) DÍAS corridos de la firma del Contrato entre las partes y durante la vigencia del mismo.

Serán escaneadas y remitidas a un correo electrónico activo (la cual será facilitado por el proveedor adjudicado) y en la misma se dará acuse de recibido a todos los documentos remitidos por la institución el mismo día, en caso de la falta de acuse, en forma inmediata, el primer día hábil siguiente a la comunicación realizada por correo electrónico, se procederá a fecharlas, contándose ésta, como la fecha de recepción de la orden por parte del proveedor. Salvo por motivos de fuerza mayor debidamente justificado, respetando el periodo de entrega establecido en la tabla adjunta.

Los productos serán entregados de forma mensual, excepto las verduras, frutas, yogurt y panificados se entregarán de forma semanal.

Los traslados que requieran los bienes o servicios hasta su lugar de definitivo, quedaran a cargo del Proveedor

PLAZO DE ENTREGA: Una vez recepcionado la Orden de Compra el Proveedor adjudicado tendrá **5 (CINCO) DÍAS HÁBILES**, para la entrega de las mercaderías detalladas en la misma, contados a partir del día siguiente de la fecha de recepción de la Orden de Compra.

LUGAR DE ENTREGA: Depósito de Suministro del Hospital General de Lambaré Cito (Nanawa entre 5 y 12 de Junio) de **LUNES A VIERNES 07:00 a 11:00 horas**.

Ítem	Descripción del bien	Unidad de medida	Cantidad	Cantidad mensual	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
------	----------------------	------------------	----------	------------------	--------------------------------	---------------------------------------------

1	ARROZ GLASEADO TIPO I	Kilogramos	1,200	100	Depósito de Suministro del Hospital General de Lambaré Cito (Nanawa entre 5 y 12 de Junio) de LUNES A VIERNES 07:00 a 11:00 horas.	A partir de los 5 (CINCO) DÍAS corridos de la firma del Contrato entre las partes y durante la vigencia del mismo, se expedirá la Orden de Compra y una vez recepcionado la misma el Proveedor adjudicado tendrá 7 (SIETE) DÍAS HÁBILES, para la entrega de las mercaderías detalladas en la misma, contados a partir del día siguiente de la fecha de recepción de la Orden de Compra. Los productos serán entregados de forma mensual, excepto verduras, frutas, yogurt y panificados se entregarán de forma semanal.
2	CAFÉ MOLIDO	Unidad	240	20		
3	EDULCORANTE LIQUIDO	Unidad	600	50		
4	EXTRACTO DE TOMATE	Unidad	1,000	100		
5	FECULA DE MAIZ	Unidad	600	50		
6	FIDEOS TIPO CARACOLITO	Kilogramos	960	80		
7	FIDEOS TIPO ESPAGUETTI GRUESO	Kilogramos	960	80		
8	FIDEOS LAMINADO TIPO TALLARIN		960	80		
9	HARINA DE MAIZ PRE-COCIDA	Kilogramos	1,200	100		
10	HARINA LEUDANTE	Kilogramos	600	50		
11	JUGO ELABORADO EN POLVO	Unidad	350	50		
12	MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPIDO	Unidad	960	80		
13	MOSTAZA	Unidad	600	50		

14	SAL FINA YODADA	Kilogramos	600	50		
15	SALSA DE SOJA	Unidad	600	50		
16	TE DE ANIS	Unidad	360	30		
17	TE DE MANZANILLA	Unidad	360	30		
18	LEVADURA EN PAN DE 500 GR.	Unidad	100	8		
19	VINAGRE DE VINO BLANCO	Unidad	600	50		
20	ARVEJA SECA REMOJADA EN CONSERVA	Unidad	1,200	100		
21	CHOCLO O MAIZ DULCE EN CONSERVA	Unidad	1,200	100		
22	DURAZNO EN ALMILVAR EN LATA	LATA DE 800 GRAMOS	1,500	100		
23	COMINO MOLIDO	Unidad	600	50		
24	LAUREL DE ESPAÑA	Unidad	600	50		
25	NUEZ MOSCADA	Unidad	600	50		
26	OREGANO	Unidad	1,200	100		
27	PIMIENTA MOLIDA	Unidad	600	50		
28	CREMA DE LECHE	Unidad	360	30		
29	LECHE DESCREMADA EN POLVO	Unidad	1,200	150		

30	HUEVO DE GALLINA	Unidad	1,000	30	
31	QUESO PARA SANDWICH	Kilogramos	600	50	
32	QUESO RALLADO	Unidad	2,425	200	
33	MARGARINA	Unidad	480	40	
34	YOGURT DIETÉTICO	Unidad	16,800	1,400	SEMANAL
35	POROTO SAN FRANCISCO	Kilogramos	600	80	
36	LENTEJA	Kilogramos	600	80	
37	LOCRO	Kilogramos	360	80	
38	CARNAZA BLANCA	Kilogramos	1,800	150	
39	JAMONADA	Kilogramos	600	50	
40	MATAMBRE VACUNO	Kilogramos	1,200	100	
41	MUSLO DE POLLO	Kilogramos	2,400	200	
42	PECETO VACUNO	Kilogramos	1,800	150	
43	PIERNA DE CERDO	Kilogramos	1,200	150	
44	ACELGA VERDE(crudo)	Unidad	2,400	200	SEMANAL
45	AJO	Unidad	840	70	SEMANAL
46	CEBOLLITA EN HOJAS	Unidad	1,800	150	SEMANAL
47	ESPINACA	Unidad	2,400	200	SEMANAL

48	MANDIOCA	Mazo	3,600	300		SEMANAL
49	PEREJIL	Unidad	1,800	150		SEMANAL
50	REMOLACHA	Kilos	1,200	100		SEMANAL
51	REPOLLO	Kilos	1,200	100		SEMANAL
52	BANANA KARAPE, DE 1RA. CALIDAD	KILOS	2,800	200		SEMANAL
53	MANZANA ROJA	KILOS	1,500	100		SEMANAL
54	NARANJA X UNIDAD	KILOS	2,800	200		SEMANAL
55	PERA DE AGUA FRESCO ESPECIAL	KILOS	1,500	100		SEMANAL
56	ROSQUITA A LA MANTECA CON ANÍS	Kilogramos	2,400	200		SEMANAL
57	GALLETA MOLIDA	Kilogramos	360	30		
58	PANCITO INTEGRAL	Kilogramos	1,100	100		SEMANAL
59	PANCITO VIENA	Kilogramos	1,800	150		SEMANAL

Plan de entrega de los servicios

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

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

1.- ORDEN DE COMPRAS

2- NOTA DE REMISION

3.- ACTA DE RECEPCION DEFINITIVA

Serán presentados 08 (ocho) certificados mensuales

Planificación de indicadores de cumplimiento Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
		A partir de los 5 (CINCO) DÍAS corridos de la firma del Contrato entre las partes y durante la vigencia del mismo, se expedirá la Orden de Compra y una vez recepcionado la misma el Proveedor adjudicado tendrá 7 (SIETE) DÍAS HÁBILES, para la entrega de las mercaderías detalladas en la misma, contados a partir del día siguiente de la fecha de recepción de la Orden de Compra. Los productos serán entregados de forma mensual, excepto verduras, frutas, yogurt y panificados se entregarán de forma semanal.
Orden de Compras	Nota de Remisión / Acta de recepción	Mayo- 2023
Orden de Compras	Nota de Remisión / Acta de recepción	Junio 2023

Orden de Compras	Nota de Remisión / Acta de recepción	Julio 2023
Orden de Compras	Nota de Remisión / Acta de recepción	Agosto 2023
Orden de Compras	Nota de Remisión / Acta de recepción	Setiembre 2023
Orden de Compras	Nota de Remisión / Acta de recepción	Octubre 2023
Orden de Compras	Nota de Remisión / Acta de recepción	Noviembre 2023
Orden de Compras	Nota de Remisión / Acta de recepción	Diciembre 2023

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.

Criterios de Adjudicación

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 procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, 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 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 llamados en los cuales se aplique la modalidad 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.

Notificaciones

La comunicación de la adjudicación a los oferentes será como sigue:

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.
3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

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.

La misma deberá ser solicitada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes en que el oferente haya tomado conocimiento de los términos del Informe de Evaluación de Ofertas.

La convocante deberá dar respuesta a dicha solicitud dentro de los dos (2) días hábiles de haberla recibido y realizar la audiencia en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta al oferente.

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.

- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS

- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

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

- Original o fotocopia del Consorcio constituido

- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.

- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

3. Limitación de Dispensas:

a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.

b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo salvo prueba en contrario de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirá 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 resultara del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del Contrato.

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

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

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

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

Transporte

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

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

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas 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.

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

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

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

- a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato;
- b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
- c) 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
- d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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

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

Obligatoriedad de declarar información del personal del 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 Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

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.

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

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

El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el Objeto de Gasto 310, del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2023, mediante Ley N° 7050 que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2023, asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, previa aprobación y de conformidad al Plan de Caja.

En aplicación a lo establecido en el Art. N° 41 de la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas", se retendrá el cero coma cinco por ciento (0,5%) sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondientes, conforme se establece en el Art. 278 de la Ley 7050/2023, que aprueba el Presupuesto General de Gastos de la Nación, vigente para el Ejercicio Fiscal 2023.

EL OFERENTE: El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto:

- Orden de Compra y/o Servicio,
- Factura,
- Nota de Remisión y/o Informe Técnico dependiendo del caso,
- Acta de Recepción Final y/o Nota de Recepción dependiendo del caso debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios,
- copia del contrato y Adendas si las hubiere y
- Certificado de cumplimiento tributario.

Una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago. Una vez aprobadas las documentaciones, presentadas a través de la ventanilla única de proveedores (VUP), el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan del Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda.

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario 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.

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Reajuste

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

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP, en relación a los Items ofertados, haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los que ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula: .

$Pr = (P \times IPC1) / IPC0$

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 del suministro.

IPC0: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.

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:

0,50 %

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 contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

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:

0,001

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

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

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° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, 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.

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.
6. 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 rescindir 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:

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

ii. 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.

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que regirá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente Contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

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 penal 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 (Declaratoria de Integridad).

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.

