LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 03/2013
"PROVISION Y ENTREGA DE ALMUERZO ESCOLAR EN ESCUELAS PUBLICAS – ID Nº 260859"
ADDENDA Nº 01 – 21/06/2013

La Gobernación del cuarto Departamento de Guairá, comunica a los oferentes interesados en la Licitación Pública Nacional para Provisión y Entrega de Almuerzo Escolar en Escuelas Públicas, que se procede a realizar las siguientes modificaciones en el Pliego de Bases y Condiciones a través de la presente Addenda:

1- **SE MODIFICA LA SECCIÓN III – ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL ALMUERZO ESCOLAR, QUEDANDO DE LA SIGUIENTE MANERA:**

Las Normas a ser observadas por los productos a ser ofertados son:
a. CODEX STAN 1-1985: Norma general para el etiquetado de los alimentos pre envasados. Enmienda 2008
b. MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03: Reglamento técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de alimentos envasados.
c. Resolución S.G. M.S.P. y B.S. Nº 190/08: Por la cual se prohíbe el ingreso al Paraguay de leche en polvo en general y productos que contengan leche o sus derivados en su composición; provenientes de la República Popular de China.

1) DESCRIPCION GENERAL DEL PRODUCTO
a. El producto elaborado denominado alimento sólido fortificado pre elaborado deberá contener una variedad de menú en comidas principales saladas. El mínimo de Variedades de comidas principales es de 8 ocho Sabores /Gustos y una ración de Galletita Salada por Beneficiado.
b. Cada ración a cotizar según Planilla de Oferta será en RACION SECA, y contendrá los siguientes Valores Mínimos de Reconstitución:
b1) Productos Comidas Principales entre 220 a 250 gramos reconstituidos finales.
c. El modo de presentación será en paquetes de 800 a 1200 gramos por cada producto de acuerdo a lo solicitado en las especificaciones técnicas, listas para su distribución. Todos los embalajes deberán ser bilaminados/Trilaminados Metalizados pre impresos, y/o Impresiones tipo etiquetas de 14 x 18 cm como mínimo, con la información nutricional, Rotulado acorde al Reglamento Tecnico del MERCOSUR. Nro 46/03.-
d. Todos los productos deberán ser de ORIGEN NACIONAL y constar en la Planilla de Precios en la Oferta y tendrán que ser de un mismo fabricante.
La Convocante hará prevalecer criterios tales como: la Oferta Económica baja y que técnicamente se adecue a lo requerido en este PBC, Experiencia en la producción de alimentos pre elaborados (para los Elaboradores) , Variedades de sabores que justifiquen los gustos del consumidor local beneficiado con estos Programas , Justificación Tecnológica de Núcleos Mineral/Vitamínico que están adaptados a este Programa de Almuerzo . (Para todos los CASOS ENUNCIADOS MAS ARRIBA).

2) CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS
2.1 ALIMENTOS PRINCIPALES
2.1.1. Sabores
2.1.2. Descripción
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES:
Estos Alimentos serán elaboradas con materias primas deshidratadas que mantengan sus características físico-químico nutricionales por un plazo de hasta 1(un año) año. Deben ser alimentos de fácil y rápida preparación, que no requiera de refrigeración ni otros sistemas de conservación, especiales para Programas de Alimentación; a ser preparada con el simple agregado de agua en cantidades indicadas, para ser suministradas de lunes a viernes.
Alimento Sólido Deshidratado Pre elaborado Fortificado con vitaminas y minerales en 8(ocho) variedades de Comidas Saladas Principales como mínimo, tales como detallamos a continuación:
Guisos de Arroz o Fideos con carne de vacuna carne de pollo. Guisos de Porotos con Carne Vacuna y/o pollo, Sopas Variadas con carne vacuna/pollo y verduras, Sopas de vegetales con pollo o carne vacuna, Picadito de Carne con Fideos, a modo de ejemplo. Cada Oferente podrá presentar sus Variedades exclusivas. En todos estos productos debe figurar entre sus ingredientes principales en la Tabla Nutricional del Envase primario LA PRESENCIA DE CARNE VACUNA Y/O POLLO en forma de deshidratados en trozos. Así de esta manera GARANTIZAR el valor proteico del producto.
Cada oferente DEBE OFRECER cinco (5) Comidas tipo Guisos y tres (3) SOPAS en sabores varios
Las Ofertas serán efectuadas según la Planilla de Ofertas por Ración Seca en Gramos, según el siguiente listado:
Las Raciones deben ser de 50 gramos en los Guisos Comidas Principales como minimo
Las raciones deben ser de 30 gramos en las Sopas como minimo

1.2 Calidad Alimentaria Nutricional:
El alimento deshidratado pre-elaborado deberá aportar como mínimo los siguientes valores de Macro nutrientes por cada producto según la Ración Seca:

COMIDAS SALADAS PRINCIPALES
GUISOS 50 GRAMOS RACION SECA
Valor energético : 200 Kcal. Como mínimo
Carbohidratos : 25 gr. Como mínimo
Proteínas : 7 gr. Como mínimo
Lípidos : 4 gr. Como mínimo
SOPAS 30 GRAMOS RACIÓN SECA
Valor Energético : 100 Kcal. Como mínimo
Carbohidratos : 15 gr. Como mínimo
Proteínas : 3 gr. Como mínimo

Lípidos : 2 gr. Como mínimo
** Los Guisos deben tener 50 Grs. de ración seca y reconstituidos en 250 grs.*
** Las Sopas deben tener 30 Grs. de ración seca y reconstituidos en 250 grs.*

GALLETITAS SALADAS RACION 50 GRS
Valor Energético : 440 Kcal. Como mínimo
Carbohidratos : 69 gr. Como mínimo
Grasas totales : 13 gr. Como mínimo
Proteínas : 11 gr. Como mínimo
Galletitas Saladas: Ingredientes Básicos: Harina Tipo 000, Grasa Vacuna Refinada, Lecitina de soja, Sal, Azúcar invertida, Bicarbonato de sodio, Levadura en polvo, Metabisulfito de sodio, Agua. Esencia queso / jamón. **Tipo de Masa:** Laminada Salada
2.1.1. PRESENTACION DEL PRODUCTO Y ESPECIFICACIONES DEL ENVASE INDIVIDUAL (Galletitas Saladas)
El producto deberá tener presentación de fácil manipuleo, deben ser unidades de galletitas sueltas y no debe exceder de 5 cm de largo cada unidad. Debe estar envasado en cantidad de 50 gramos por cada envase, de 1 (una) unidad de material polipropileno laminado monorientado + biorientado y sin solventes en 50 micrones. Material del envase: Film BOPP 20+20
2.1.2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE (BOLSA CONTENEDORA) (Galletitas Saladas)
El envase contenedor del alimento deberá ser de material polietileno transparente, con un espesor mínimo de 30 micrones, con cierre caliente sellado, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos, garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas. Cada Bolsa contenedora debe ser de 20 unidades x 50 gramos cada uno ▯ El producto adjudicado al dorso del envase individual primario, deberá tener impresas en letra "arial" y en color negro en un tamaño no menor a 0,3 centímetros, las siguientes frases:

Gobernación de Guairá
Prohibida su venta- distribución gratuita
PROGRAMA DE ALMUERZO ESCOLAR

PARAMETROS DE SUPLEMENTACION EN LOS ALIMENTOS DESHIDRATADOS
2. FORTIFICACION VITAMINICA OBLIGATORIO SEGÚN LISTADO 2.1

- DOS (2) MINERALES COMO MINIMO suplementación extra de mínimo de 20% de VD
- TRES (3) VITAMINAS COMO MINIMO suplementación extra de mínimo de 20% de VD

POR CADA ALIMENTO DESHIDRATADO OFERTADO. LA FORTIFICACION Debe considerar los valores mínimos de los siguientes minerales y vitaminas. Los valores de las vitaminas y minerales con los cuales serán fortificados los alimentos pre elaborados, deberán cubrir a menos el 20% de los VDR, según Anexo A del Reglamento técnico Mercosur N°...46/03...
2.1 LISTADO DE NUCLEO VITAMINICO DE FORTIFICACION
LISTADO Y VALORES EN 20% VD COMO MINIMOS OBLIGATORIOS
COMIDAS PRINCIPALES

- Hierro: 3 mg/100
- Zinc: 1,4 mg/100
- Ácido Fólico: 8 ug/100
- Vitamina A: 120 ug/100
- Vitamina D: 1 ug/100
- Vitamina C: 9 mg/100

LAS FORTIFICACIONES SON OBLIGATORIAS Y CAUSAL DE DESCALIFICACION, SI NO CUMPLE CON LOS REQUISITOS MINIMOS EXIGIDOS EN ESTE PBC. SERAN CONTRASTADOS CON CERTIFICADOS DE ANALISIS DE INTN, y/o FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS (UNA), u otros similares, que cada Oferente debe presentar junto con su Oferta Económica.
3) ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS DEL PRODUCTO SOLICITADO
De acuerdo a la Declaración Jurada de cada oferente y que la misma este en concordancia con los análisis de INTN de cada alimento ofertado.
4) ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS DEL PRODUCTO
Cada Oferente debe presentar una declaración Jurada del alimento ofertado en el Formulario 08 de este PBC, que debe estar ajustado a los parámetros mínimos solicitado en el ítem 1.2.
El Convocante efectuara un Contraste con los resultados de análisis expedidos por el INTN del año 2013, con una validez de 90 días de fecha expedición de los mismos. La convocante podrá rechazar y descalificar las ofertas de los Certificados de INTN de alimentos que no cumplan los mínimos exigidos según la SECCIÓN III – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ALMUERZO ESCOLAR, Punto 1.2. Calidad Alimentaria Nutricional del PBC.
5) REGISTROS SANITARIOS DEL PRODUCTO SOLICITADO
La empresa adjudicada deberá contar (tanto para los alimentos deshidratados como para las galletitas saladas) con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), al momento de la presentación de la oferta:
- Registro de Establecimiento (RE N°.) Vigente, de la empresa elaboradora.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A N°.) Vigente.

6) PERIODO DE VALIDEZ
El producto debe tener una validez mínima de (12) doce meses.

7) PLAZO DE FABRICACION
El producto no puede tener fecha de fabricación anterior a 60 (sesenta) días de la fecha de entrega.
8) ESPECIFICACIONES DEL ENVASE (PRIMARIO Y SECUNDARIO) DE LOS ALIMENTOS DESHIDRATADOS
El envase primario del producto debe ser Material Laminado PET (poliéster) metalizado/LDPE (polietileno de baja densidad) o PET (poliéster) metalizado/LLDPE (polietileno lineal de baja densidad), cerrada herméticamente y deberá contener peso neto de 1000 gr (mil gramos) hasta 1.200 grs de máximo y con las siguientes características de material, en todos los casos deben ser envases BILAMINADOS o TRILAMINADOS metalizados
El envase secundario del producto debe ser caja de cartón reforzada, adecuado para apilar con la parte superior e inferior sellada con cinta adhesiva y con identificación de la empresa, que deberá contener entre 10 a 12 kilos del producto.
Alternativamente se acepta un envase secundario de fardos sellados hermeticamente , de polipropileno en 90 micrones de espesor como minimo para 10 a 12 kg de capacidad de paquetes.
9) ETIQUETADO
El etiquetado de los envases (primarios y secundarios), debe ser especialmente legible e indeleble con la siguiente información:
9.1. ENVASE PRIMARIO
* Identificación del producto, inclusive la marca.
* Nombre y dirección del fabricante.
* Fecha de fabricación.
* Fecha de caducidad o de la fecha límite de consumo.
* Componentes del producto.
* Peso neto.
* Modo de preparación y Rendimiento
* Número de registro del producto RSPA/ INAN.
* Número de lote.
* Información nutricional.
* Número de teléfono de atención al cliente del Proveedor, para consultas.

El producto que fuere adjudicado debe tener impresas por el envase en letra y en color negro, en un tamaño no menor a 2 centímetros, las siguientes frases:

GOBERNACION DE GUAIRÁ
Programa de Almuerzo Escolar
"DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PROHIBIDA SU VENTA"
Denuncias al telf. 4154000 www.contrataciones.gov.py
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

9.2. ENVASE SECUNDARIO
· Identificación del producto, incluyendo la marca.
· Nombre y dirección del fabricante.
· Fecha de fabricación.
· Fecha de caducidad o de la fecha límite de consumo.
· Peso neto.
· Las condiciones de almacenamiento, incluyendo agrupamiento máximo.
· Número de lote.
· Número de registro del producto RSPA- INAN.

El producto que fuere adjudicado debe tener las siguientes frases:

GOBERNACION DE GUAIRÁ.
Programa de Almuerzo Escolar
"DISTRIBUCIÓN GRATUITA – PHOHIBIDA SU VENTA"
Denuncias al telf. 4154000 www.contrataciones.gov.py
Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

10) REQUISITOS DOCUMENTALES Y CONTROL DE CALIDAD
Con la presentación de la oferta, el Oferente deberá presentar:
Declaración Jurada de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la Declaración Jurada será motivo de descalificación de la oferta. (Formulario N° 8 – Sección VI)
- Boceto de rotulación del envase primario en conformidad a las especificaciones de esta Sección.
- Muestras de material de envase primario.
- Boceto de rotulación del envase secundario en conformidad a las especificaciones de esta Sección.
- Muestras de material del envase secundario.
- Muestras de las ocho (8) variedades de alimentos deshidratados y galletitas saladas en sus envases originales y con su rotulado respectivo dirigido al Comité de Evaluación. Compuesto en un Kit herméticamente cerrado compuesto de 5 Guisos, 3 Sopas y un (1) fardo galletitas saladas. En caso de no ser presentadas en el citado acto, los oferentes deberán presentarlas indefectiblemente el primer día hábil siguiente al acto de apertura de sobres.

- Certificados de INTN de por lo menos seis (6) productos ofertados, exámenes físico químicos y microbiológicos, resultados de minerales suplementados en los alimentos .al momento de presentar la Oferta.
- En el caso de Vitaminas deben adjuntarse resultados del CEMIT/ FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS. Se aceptaran la Justificación de Complejo Vitamínico otorgado por Importadores Autorizados, en el caso que el Oferente No disponga de análisis de vitaminas al momento de presentación de la Oferta.
- En caso que el Oferente fuere adjudicado debe presentar el Ensayo final de Vitaminas que justifique su Alimento presentado expedido por los Entes Habilitados mencionados en el párrafo anterior.
- Todos los Certificados mencionados NO PODRAN exceder de 90 días corridos de fecha de expedición de los mismos.

*Certificado de CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES expedido por Empresa Fumigadora habilitada como tal, del Establecimiento Elaborador/Productor Nacional, de los últimos seis (6) meses , del local habilitado por el INAN(M.S.P y B.S) .

*Patente de Licencia Ambiental de la SEAM vigente, para los Elaboradores/Productores (en caso de corresponder)

10.1 Posterior a la adjudicación y antes de su distribución el Proveedor deberá presentar:

a) Por cada entrega, el Informe de Ensayo expedido por al INTN que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el PBC para este producto solicitado.

En caso de que no cumpla con las especificaciones técnicas requeridas, será rechazado y el Proveedor adjudicado tendrá que reemplazar la totalidad por otro lote que cumpla con las especificaciones, presentando el Informe de Conformidad otorgado por el INTN.

b) Informe técnico de cumplimiento con el punto 8 más arriba, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN), correspondiente al primer lote de producción.

10.2. Si el proveedor adjudicado realiza modificaciones a la composición del envase o cambia el proveedor del mismo, deberá obtener nuevamente el Informe Técnico de cumplimiento solicitado en el párrafo anterior, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

Es responsabilidad del proveedor adjudicado cubrir los gastos derivados de los informes de Conformidad otorgada por el INTN.

10.3. La Contratante podrá requerir al Proveedor que realice alguna de las pruebas y/o inspecciones señaladas en este documento, cuando las considere necesarias para verificar que las características de los bienes cumplan con las especificaciones técnicas y normas establecidas en el pliego y contrato respectivo.

10.4. El Proveedor está obligado a presentar a la Contratante un Informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que se realicen en el marco de la presente contratación cuando así lo exijan las condiciones del contrato y las especificaciones técnicas, o bien cuando la Contratante lo considere necesario.

11. TRANSPORTE

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

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

11.3. Se debe tener en cuenta las disposiciones del Decreto Nº 6539/05 "POR EL CUAL SE DICTA EL REGLAMENTO GENERAL DE TIMBRADO Y USO DE COMPROBANTES DE VENTA, DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS, NOTAS DE REMISION Y COMPROBANTES DE RETENCION", el cual establece los requisitos no pre impresos para la expedición de las notas de remisión.

11.4. El Oferente deberá presentar como mínimo 3(tres) camiones con furgones habilitados por DINATRAN Y/O SENACSA. En caso de alquiler presentar documentaciones que así lo acredite (en caso de corresponder)

12. OTRAS CONDICIONES

- **PRESTACIONES A REALIZAR POR EL OFERENTE ADJUDICADO**

La Proveedor debe disponer de un equipo de funcionarios técnicos Licenciado/a en Nutrición, mínimo dos (2) personas para el acompañamiento en todas las instituciones atendidas con los productos, para entrenamiento de cómo utilizar los productos de la mejor forma, diseñar los menús para tener una Nutrición balanceada de las comidas y efectuar todas las pruebas y demostraciones necesarias.

Además, deberá disponer de un número de teléfono donde pueda realizar el Servicio de Atención al Cliente para evacuar cualquier duda sobre la preparación del producto y, esa información deberá estar impresa en el envase primario. SAC

La empresa después de la adjudicación deberá capacitar, en los lugares designados por la Gobernación para otorgar el certificado de la empresa que habilite para la preparación correcta de los alimentos previa coordinación entre la Secretaria de Educación y la empresa encargada.

En ese mismo acto la empresa deberá entregar los accesorios en cantidad suficiente, mínimo 5 por Institución, como delantal, gorro, guantes o cualquier material adicional necesario para la buena preparación, además en ese mismo acto se catastrara a los encargados de cocina para realizar los monitoreos correspondientes.

Dicho estudio técnico la Empresa debe adjuntar a la CONVOCANTE, a través de la Secretaria de Educación, con firma y sello de los técnicos responsables. Este estudio tiene validez solo para Programas de provisión de alimentos con un mínimo de cuatro a cinco meses de duración para realizar las mediciones más convenientes según los Principios de Nutrición.

- **OTRAS CONSIDERACIONES**

Disponer de al menos 3 (tres) vehículos Furgonados con la respectiva Habilitación de DINATRAN, para el transporte de los productos

alimenticios. Con esta exigencia mínima la Convocante se toma los recaudos pertinentes para que los Alimentos lleguen a destino en las mejores condiciones respecto a la calidad original de producción y en la distribución en los distintos puntos del según Cronograma. El oferente es responsable de la entrega de los bienes junto al documento de remisión, debidamente elaborado y compuesto de los datos exigidos conforme la legislación vigente en la materia. (en caso de corresponder)

Certificado de CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES expedido por Empresa Fumigadora habilitada como tal, del Establecimiento Elaborador/Productor Nacional, de los últimos seis (6) meses, del local habilitado por el **INAN (M.S.P y B.S)**.

La Empresa Adjudicada debe encargarse de la Provisión, Distribución en las escuelas beneficiadas, según Cronograma y Listado Provisto por la UOC y Secretaria de Educación de la Convocante.

Asimismo la Planilla de Oferta debe incluir dentro de los Costos de cada Oferente la Provisión de los siguientes Utensilios y Enseres para cada institución , los que al final de cada periodo escolar quedaran bajo **Inventario y labrada un Acta entre las partes , Dirección de Institución, Proveedor y Visto Bueno de la Secretaria de Educación de la Gobernación** .
Cada Institución Beneficiada recibe sin costo y cargo alguno el Aportes de Enseres y Utensilios para el mejor desenvolvimiento del Programa.

Los Utensilios son los siguientes:

- Una (1) Cocina a Gas o Eléctrica, con la provisión del Gas durante los días asignados según planilla de Secretaria de Educación y UOC de la Convocante.

- Ollas /Cacerolas de **Hasta 150 niños beneficiarios** dos(2) unidades de 25/30 Litros cada una y una olla de 10/15 Litros para postres, todas con sus tapas respectivas // Dos (2) Cucharonas y dos (2) espátulas madera .

- Olla y Cacerolas de **151 niños hasta 300 Beneficiarios** // Tres(3) Unidades de 25/30 Litros cada una y dos(2) ollas de 10/15 Litros cada una para postres, todas con sus tapas respectivas // Tres(3) Cucharonas y tres(3) espátula de madera.

- Para casos de mas de **300 Beneficiarios** // Cuatro(4) Cacerolas de 25/30 Litros cada una y tres(3) Cacerolas de 10/15 litros cada una. Todas con sus tapas respectivas // tres (3) Cucharonas y tres(3) espátulas madera .

- Platos de Melamina, reforzados lavables y reutilizables , una unidad por cada niño. capacidad 250 grs.

- Cucharas Individuales Lavables de capacidad de 10 a 15 grs como mínimo para cada niño.

2- Se realizan las siguientes Modificaciones:
SECCIÓN I. DATOS DEL LLAMADO E INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES
10- ACLARACIONES DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACION
Los oferentes podrán solicitar a la Convocante aclaración sobre el contenido de los documentos de la licitación, por escrito a más tardar hasta las 09:00 horas del **27 de junio de 2013** en Mesa de Gobernación de Guairá – Oficina UOC; teléfono/fax: 054141890 o a la Dirección de Correo Electrónico: uocguaira@gmail.com
La Convocante remitirá a la DNCP hasta **las 13:00 horas del 27 de junio de 2013** antes de la recepción y apertura de ofertas copia de las respuestas, incluyendo una descripción de las consultas realizadas, sin identificar la fuente para su publicación en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP- www.dncp.gov.py). Si como resultado de las aclaraciones, la Convocante considera necesario enmendar las bases de la licitación, deberá hacerlo siguiendo el procedimiento indicado en la Cláusula 11.
25- PLAZO PARA LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS
Las ofertas deberán ser recibidas por la Convocante en:
Dirección: Gral. Díaz y San Roque González – Oficina UOC
Ciudad: Villarrica, Paraguay
A la atención de: Abog. Alfredo Samuel Celano, Responsable de la UOC

La fecha límite para presentar las ofertas es:
Fecha: 05 de julio de 2.013
Hora: 08:00 a.m.

La Convocante podrá extender el plazo para la presentación de ofertas mediante una Adenda al PBC. 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.
La Convocante tendrá la facultad de rechazar las ofertas presentadas en forma tardía, las que serán devueltas al oferente remitente sin abrir el/los sobre/s.
27- APERTURA DE OFERTAS.
La Convocante llevará a cabo el acto de apertura de las ofertas en público en:
Dirección: Gral. Díaz y San Roque González
Número de Piso/Oficina: Planta Alta – Oficina UOC

GOBERNACIÓN DE GUAIRÁ - Unidad Operativa de Contrataciones

Ciudad: Villarrica, Paraguay.
Fecha: 05 de julio de 2.013
Hora: 08:15 a.m.

Se procederá a la apertura de las ofertas en un acto público y formal y en presencia de los representantes de los oferentes que decidan concurrir, se leerán en voz alta y se registrarán en el acto, el nombre del oferente y si la oferta contiene modificaciones; los precios de la oferta, incluyendo ofertas alternativas, si estaban permitidas; la existencia de la garantía de mantenimiento de la oferta, las observaciones que manifiesten los participantes y cualquier otro detalle que la Convocante considere pertinente. En este acto, se realizará una verificación preliminar y meramente cuantitativa de la documentación presentada por los oferentes y éstos tendrán la oportunidad de revisar las ofertas de los demás participantes, dejándose constancia en el acta de apertura de ofertas. Al concluir el acto de apertura, se labrará un acta de conformidad a las disposiciones del artículo 54 del Decreto N° 21.909/03, y se le solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen la hoja de asistencia.
La omisión de la firma por parte de un oferente no invalidará el contenido y efecto del acta y se distribuirá una copia del acta a todos los oferentes. Ninguna oferta será rechazada durante el acto de apertura, excepto las ofertas tardías.

GOBERNACIÓN DE GUAIRÁ - GUAIRA - CULTURA DE TRADICIONES - Unidad Operativa de Contrataciones

Cristian Fabian Bassi
Encargado UOC