

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Facultad de Ciencias Medicas / Universidad Nacional de Asunción  
Facultad de Ciencias Medicas**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL  
HOSPITAL DE CLINICAS 2020-2021**  
(versión 2)

ID de Licitación:

**377826**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**11/09/2020**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"*  
*Versión 3*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

|                         |   |                          |  |
|-------------------------|---|--------------------------|--|
| ID de Licitación:       | 377826  | Nombre de la Licitación: | ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL HOSPITAL DE CLINICAS 2020-2021 |
| Convocante:             | Facultad de Ciencias Medicas / Universidad Nacional de Asunción | Categoría:               | 14 - Productos Alimenticios  |
| Unidad de Contratación: | Facultad de Ciencias Medicas                                    | Tipo de Procedimiento:   | LPN - Licitación Pública Nacional  |

### Etapas y Plazos

|                                |  |                               |                  |
|--------------------------------|--|-------------------------------|------------------|
| Lugar para Realizar Consultas: | SICP   | Fecha Límite de Consultas:    | 08/09/2020 08:00 |
| Lugar de Entrega de Ofertas:   | DPTO. DE CONTRATACIONES PUBLICAS - AVDA. MCAL LOPEZ ESQ. CORONEL CAZAL<br>CONDICIONES ESPECIAL | Fecha de Entrega de Ofertas:  | 21/09/2020 09:00 |
| Lugar de Apertura de Ofertas:  | DPTO. DE CONTRATACIONES PUBLICAS - AVDA. MCAL LOPEZ ESQ. CORONEL CAZAL<br>CONDICIONES ESPECIAL | Fecha de Apertura de Ofertas: | 21/09/2020 09:30 |

### 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. LIZ RAQUEL DUARTE QUINTANA | Cargo:              | JEFA           |
| Teléfono: | 683.930 INT. 102                | Correo Electrónico: | uoc@med.una.py |

# ADENDA

## Adenda

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

SE MODIFICA LOS SIGUIENTES PUNTOS DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

FECHA Y HORA DE APERTURA DE OFERTAS EN EL SICP

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

SUMINISTROS REQUERIDOS-ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PLANILLA DE PRECIOS EN SICP

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de calificación y criterios de evaluación

- Capacidad Técnica
- Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas
- Plan de entrega de los bienes

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:  
<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/377826-adquisicion-productos-alimenticios-hospital-clinicas-2020-2021-1/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

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 suscritos. 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, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

Los oferentes deberán observar los más altos niveles de integridad, así como altos estándares de conducta de negocios, ya sea durante el procedimiento de licitación o la ejecución de un contrato. 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 al 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 decimos 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**

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

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 PARA TODOS LOS ITEMS, (*exceptuando los productos frutihortícolas*) de acuerdo al FORMULARIO N° 1, o presentar carta de autorización o representación general del fabricante, representante y /o distribuidor de los bienes ofertados, con fecha actualizada, debidamente membretada y firmada por el responsable autorizado del Fabricante.

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

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

## Muestras

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

### APLICA PARA TODOS LOS ITEMS

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.

**PLAZO:** La presentación de la muestra deberá realizarse, hasta las 12:00 hs del día hábil posterior a la apertura de ofertas, siendo las mismas de carácter obligatorio en todos los ítems ofertados.

**CONDICIONES DE PRESENTACIÓN:** Según especificaciones técnicas establecidas en el PBC.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** Las muestras serán evaluadas por el personal técnico calificado del Dpto. de Alimentación, Nutrición y Dietoterapia, se verificará que las mismas se ajusten a lo ofertado según la lista de precios y a la planilla de datos garantizados presentada por el oferente y que cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas en el PBC (se verificará marca, procedencia, presentación y Especificaciones Técnicas). Las muestras de los ítems adjudicados quedarán en resguardo del Dpto. de alimentación, Nutrición y Dietoterapia y no forma parte de la cantidad total a ser entregado por la empresa.

**PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN:** Las empresas que no hayan sido adjudicadas podrán retirar las muestras una vez concluido el proceso de adjudicación por el término de 5 (cinco) días corridos una vez notificado el cierre del proceso de evaluación.

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.

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

---

## 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 ofertas deberán mantenerse válidas (en días calendarios) 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 por cantidades, la garantía de mantenimiento de oferta deberá extenderse sobre el monto que resulte del producto de los precios unitarios multiplicados por las cantidades máximas; si la adjudicación fuere 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. se comprueba que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
  - d.5. 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 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 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:

La misma tendrá vigencia de 30 (treinta) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.

---

## **Periodo de validez de la Garantía de los bienes**

El periodo 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:

5 días corridos

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 guaraníes, 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 oferta sea electrónica la misma 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.

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 y/o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/2003, 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 (Art. 40, Ley N° 2.051/03) a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o posteriormente, hasta la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la prohibición contenida en los incisos a) y b) del artículo 40 de la Ley, el comité de evaluación de ofertas, deberá utilizar la metodología de evaluación que para el efecto disponga la DNCP.

## 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, 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.

## 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.

## 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.]

### 2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (\*)

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.

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

### 4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (\*\*)

### 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 en el marco de la Ley N° 6355/19. (\*\*)

### 6. Certificado de Cumplimiento Tributario (\*\*)

### 7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (\*\*)

### 8. Documentos legales

#### 8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

- Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (\*)

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (\*)

- En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (\*)

#### 8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

- 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. (\*)

- 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.

- Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (\*)

#### 8.3. Oferentes en Consorcio.

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. (\*)

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 (\*):

1. 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
2. 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 oferta.

## Capacidad Financiera

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



**a. *Ejemplo para contribuyente de IRACIS.***

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

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

**Deberá ser igual o mayor que 1 en promedio, en los 3 últimos años 2017, 2018 y 2019.**

b. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*

**No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años 2017, 2018 y 2019.**

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

**El promedio en los últimos 3 años, 2017, 2018 y 2019 no deberá ser negativo. -**

**b. *Ejemplo para contribuyentes de IRPC***

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

**c. *Ejemplo para contribuyentes de IRP***

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

**d. *Ejemplo de contribuyentes de exclusivamente IVA General***

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

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

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura o al inicio de la carga de propuestas para procesos de SBE.

b. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años [2.017, 2.018, 2.019] para contribuyente de IRACIS

c. IVA General de los últimos [3] meses, para contribuyentes sólo del IVA General

d. Formulario 106 de los últimos [3] [2.017, 2.018, 2.019] años para contribuyentes del IRPC

e. Formulario 104 de los últimos [3] [2.017, 2.018, 2.019] años para contribuyentes de Renta Personal.

## Experiencia requerida

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

Mostrar la experiencia en PROVISION DE ALIMENTOS 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 últimos 3 años. [Últimos años 2017, 2018, 2019], en promedio.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Constancia de RUC emitida por la SET.

2. Patente comercial vigente a la fecha de apertura o al inicio de la carga de propuestas para procesos de SBE, del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.

3. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.

## Capacidad Técnica

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

- Planilla de Datos Garantizados. Para todos los ítems.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). **Debe estar vigente al momento de la apertura** (presentar para cada ítem ofertado). Según especificaciones técnicas.
- Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). **Debe estar vigente al momento de la apertura** (presentar para cada ítem ofertado). Según especificaciones técnicas.
- Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados. **Debe estar vigente al momento de la apertura**. Según especificaciones técnicas.
- Certificado de habilitación del establecimiento, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). **Debe estar vigente al momento de la apertura**. Según especificaciones técnicas.
- Certificado de habilitación del transporte (vehículos), expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). **Debe estar vigente al momento de la apertura**. Según especificaciones técnicas.
- Certificado de origen nacional de la leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). **Debe estar vigente al momento de la apertura**. Aplica para leche y derivados. Según especificaciones técnicas.
- Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de Matadero emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el Director habilitado. **(aplica para los ítems 44, 45 y 46, 49 y 63). Debe estar vigente al momento de la apertura.**
- Certificado de registro de firmas y certificado de habilitación oficial del o los mataderos de origen animal dependiente del SENACSA. **(aplica para los ítems 44, 45, 46, 49 y 63) Debe estar vigente al momento de la apertura.**
- El establecimiento debe estar incluido en el SITRAP (Sistema De Trazabilidad del Paraguay). **(aplica para los ítems 44, 45, 46, 49 y 63). Debe estar vigente al momento de la apertura.**

---

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

- Planilla de Datos Garantizados. Para todos los ítems.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). **Debe estar vigente al momento de la apertura** (presentar para cada ítem ofertado). Según especificaciones técnicas.
- Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). **Debe estar vigente al momento de la apertura** (presentar para cada ítem ofertado). Según especificaciones técnicas.
- Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados. **Debe estar vigente al momento de la apertura**. Según especificaciones técnicas.
- Certificado de habilitación del establecimiento, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). **Debe estar vigente al momento de la apertura**. Según especificaciones técnicas.
- Certificado de habilitación del transporte (vehículos), expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). **Debe estar vigente al momento de la apertura** Según especificaciones técnicas.
- Certificado de origen nacional de la leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA). **Debe estar vigente al momento de la apertura**. Aplica para leche y derivados. Según especificaciones técnicas.
- Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de Matadero emitida por la SENACSA. No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el Director habilitado. **(aplica para los ítems 44, 45 y 46, 49 y 63). Debe estar vigente al momento de la apertura.**
- Certificado de registro de firmas y certificado de habilitación oficial del o los mataderos de origen animal dependiente del SENACSA. **(aplica para los ítems 44, 45, 46, 49 y 63) Debe estar vigente al momento de la apertura.**
- El establecimiento debe estar incluido en el SITRAP (Sistema De Trazabilidad del Paraguay). **(aplica para los ítems 44, 45, 46, 49 y 63). Debe estar vigente al momento de la apertura.**

---

## 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, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

**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 serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes 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.

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

Los productos a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

| ÍTEM | DESCRIPCION               | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMAS   | UNIDAD DE MEDIDA | PRESENTACION | PRESENTACIÓN FINAL           |
|------|---------------------------|--|------------------|--------------|------------------------------|
| 1    | LECHE DESCREMADA          | ENVASE: tetra pack, higiénicos, herméticamente cerrados, sin Imperfecciones y abolladuras. Contenido neto 1 litro.<br><br>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses, a partir de la fecha de entrega.<br><br>Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles, N° R.E. y R.S.P.A.<br><br>CARACTERISTICAS: Contenido proteico 3% glúcidos de 4 a 4,7% y grasas 0,3%.<br><br>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos. | LITRO            | TETRA PACK   | ENVASE TETRA PACK DE 1 LITRO |
| 2    | LECHE ENTERA PASTEURIZADA | VER PLANTILLA  | LITRO            | TETRA PACK   | ENVASE TETRA PACK DE 1 LITRO |

|   |                      |   |        |        |                            |
|---|----------------------|---|--------|--------|----------------------------|
| 3 | YOGURT<br>DESCREMADO | <p>ENVASE: Frascos con 140cc a 170 cc, de contenido neto, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones y/o abolladuras. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, N° R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICA: Contenido proteico 4,5%, Glúcidos de 5 a 6% y grasas 3%, con espesantes y estabilizantes PERMITIDOS.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo de la Empresa cuya marca ha sido adjudicado, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 4 C°</p>   | UNIDAD | POTE   | POTE DE 140 CC<br>A 170 CC |
| 4 | YOGURT<br>ENTERO     | <p>ENVASE: Frascos con 140 cc a 170 cc, de contenido neto, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones y/o abolladuras. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, N° R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICA: Contenido proteico 4,5%, Glúcidos de 5 a 6% y grasas 3%, con espesantes y estabilizantes PERMITIDOS.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo de la Empresa cuya marca ha sido adjudicado, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 4 C°</p>  | UNIDAD | POTE   | POTE DE 140 CC<br>A 170 CC |
| 5 | FLAN                 | <p>ENVASE: Frascos con 140 gr a 170 gr, de contenido neto, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones y/o abolladuras. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, N° R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICA: Producto elaborado a base de leche entera, 3 a 4% de grasa, leche en polvo descremada, almidón de maíz, como espesante y como aromatizante esencia de vainilla, bajo en sodio.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo de la Empresa cuya marca ha sido adjudicado, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 4 °C.</p> | UNIDAD | POTE   | POTE DE 140 GR<br>A 170 GR |
| 6 | CREMA DE<br>LECHE    | <p>Envase: bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerrados al Vacío, sin imperfecciones. Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a un mes, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, N° R.E. y R.S.P.A. Características generales: sustancia obtenida a partir de la emulsión de grasa en agua o suero lácteo 30% de materia grasa.</p> <p>Transporte: Vehículo de la Empresa cuya marca ha sido adjudicado, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 4 C°.</p>  | LITROS | SACHET | SACHET DE 1<br>LITRO       |

**Capacidad Técnica - Documento solicitado:**

1. Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente al momento de la apertura (presentar para cada ítem ofertado).
2. Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente al momento de la apertura (presentar para cada ítem ofertado)
3. Certificado de Origen de la leche expedido por SENACSA. Aplica para leche y derivados.
4. Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados

En cumplimiento a la Ley N° 5.264 Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos., en su Artículo 6 En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados, que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional.-

**Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptaran documentos en trámite de renovación**

7

ACEITE PURO  
DE GIRASOL

ENVASE: Frascos higiénico, herméticamente cerrado, sin imperfecciones como abolladuras. Contenido neto de 4,5 litros a 5 litros

ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 09 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.

CARACTERISTICAS: Líquido obtenido por procesos de prensado de semillas de girasol, sin mezcla, color amarillo claro traslucido, olor suave y característico, capaz de soportar el calentamiento superior a 100° C sin producción de humeo. Adjudicación sujeta a pruebas de cocción para comprobar la calidad del producto.

TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos

| PARAMETRO                                 | MINIMO | MAXIMO        | METODOLOGIA   |
|---|--------|---------------|---------------|
| Densidad relativa a 25° C/ 25° C          | 0,9100 | 0,9200        |               |
| Índice de Refracción a 40° C              | 1,467  | 1,467         | AOCS Cc 7-25  |
| Índice de Yodo (Wijis)                    | 118    | 145           | AOCS Cd 1-25  |
| Índice de Saponificación                  | 188    | 194           | AOCS Cd 3-25  |
| Materia Insaponificable                   |        | Max:<br>1,5%  | AOCS Ca 6°-40 |
| Humedad y materia volátil a 105°C         |        | Max:<br>0,05% | AOCS Ca 2B-38 |
| Índice de Peróxido, mEqO <sub>2</sub> /Kg |        | Max:<br>10,0  | AOCS cd8-53   |
| Insolubles en éter de petróleo            | (-)    | 0,03%         | AOCS Ca 3°-46 |
| Reacción de Halphen                       |        |               | AOCS CB 1-25  |
| Jabones como oleato de sodio              |        | Max:<br>5mg/l | AOCS Cc 17-95 |
| Acidez expresado en ácido oleico          |        | Max:<br>0,06% | AOCS Ca 5°-40 |

LITROS

BIDONES DE 4,5  
A 5 LITROS

BIDON

|                                 |                          |  |                             |            |                      |               |                                 |          |         |                |      |          |  |      |        |  |  |  |  |
|---------------------------------|--------------------------|--|-----------------------------|------------|----------------------|---------------|---------------------------------|----------|---------|----------------|------|----------|--|------|--------|--|--|--|--|
|                                 |                          | <table><tr><td>Test de enfriamiento a 0° C</td><td>Min 5,5 Hs</td><td></td><td>AOCS Ca 11-40</td></tr><tr><td rowspan="3">Color (Lovibond Cubeta 133.3mm)</td><td>Amarillo</td><td>Max: 15</td><td>AOCS Cc 13B-45</td></tr><tr><td>Rojo</td><td>Max: 1,5</td><td></td></tr><tr><td>Azul</td><td>Max: 0</td><td></td></tr></table>  | Test de enfriamiento a 0° C | Min 5,5 Hs |                      | AOCS Ca 11-40 | Color (Lovibond Cubeta 133.3mm) | Amarillo | Max: 15 | AOCS Cc 13B-45 | Rojo | Max: 1,5 |  | Azul | Max: 0 |  |  |  |  |
| Test de enfriamiento a 0° C     | Min 5,5 Hs               |  | AOCS Ca 11-40               |            |                      |               |                                 |          |         |                |      |          |  |      |        |  |  |  |  |
| Color (Lovibond Cubeta 133.3mm) | Amarillo                 | Max: 15  | AOCS Cc 13B-45              |            |                      |               |                                 |          |         |                |      |          |  |      |        |  |  |  |  |
|                                 | Rojo                     | Max: 1,5   |                             |            |                      |               |                                 |          |         |                |      |          |  |      |        |  |  |  |  |
|                                 | Azul                     | Max: 0   |                             |            |                      |               |                                 |          |         |                |      |          |  |      |        |  |  |  |  |
| 8                               | ARROZ ENTERO PARBOLIZADO | ENVASE: Paquetes, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto en kilogramo.<br><br>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.<br><br>CARACTERISTICAS: : PARBOLIZADO LARGO FINO TIPO 1 GRANOS SELECCIONADOS , libres de productos extraños, impurezas; porcentaje de agua menor a 15%<br><br>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos   | KILOS                       | PAQUETE    | PAQUETES DE 1 KILO   |               |                                 |          |         |                |      |          |  |      |        |  |  |  |  |
| 9                               | ARVEJA AL NATURAL        | Envase: Latas, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones ya sean ellas abolladuras o herrumbre. Informaciones varias impresas en el envase, originalmente del fabricante. Peso neto escurrido 02 kilogramos , peso liquido 3 a 4 kilogramos<br><br>Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.<br><br>Característica: grano de arveja al natural, agua y azúcar, conservantes y colorantes permitidos.<br><br>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos | KILOS                       | LATA       | LATAS DE 3 A 4 KILOS |               |                                 |          |         |                |      |          |  |      |        |  |  |  |  |
| 10                              | AZUCAR BLANCA            | ENVASE: Paquetes higiénicos, herméticamente cerrados sin imperfecciones, sin impurezas. Contenido neto cinco (5) kilogramos. ROTULO: fecha de zafra y vencimiento especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visible a N° de R.E Y R.S.P.A. CARACTERÍSTICAS GENERALES: Sacarosa muy refinada de color blanco, Solido cristalizado, soluble en agua.<br><br>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos  | KILOS                       | PAQUETE    | PAQUETES DE 5 KILOS  |               |                                 |          |         |                |      |          |  |      |        |  |  |  |  |

|  |                 |   |          |         |                                 |
|--|-----------------|---|----------|---------|---------------------------------|
| 11   | EDULCORANTE     | <p>ENVASE: Frascos, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto 500 CC.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Edulcorantes artificiales Ciclamato y Sacarina, liquido incoloro.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.</p>   | UNIDADES | FRASCO  | FRASCO 500 CC                   |
| 12   | OREGANO         | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 800 a 1000 gramos.</p> <p>ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas.</p> <p>Deberán presentarse en forma desecada.</p>  | KILOS    | PAQUETE | PAQUETES DE 800 G A 1000 GRAMOS |
| 13   | PIMIENTA MOLIDA | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 800 a 1000 gramos.</p> <p>ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas.</p> <p>Deberán presentarse en forma desecada</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p> | KILOS    | PAQUETE | PAQUETES DE 800 G A 1000 GRAMOS |
| <p><b>Capacidad Técnica - Documento solicitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</li> <li>2. Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)..</li> </ol> <p><b>Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados</b></p> <p><b>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptaran documentos en trámite de renovación</b></p> |                 |   |          |         |                                 |



|    |                          |   |       |           |                                 |
|----|--------------------------|---|-------|-----------|---------------------------------|
| 14 | COMINO MOLIDO            | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 800 a 1000 gramos.</p> <p>ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas.</p> <p>Deberán presentarse en forma desecada.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>                                     | KILOS | PAQUETE   | PAQUETES DE 800 G A 1000 GRAMOS |
| 15 | LAUREL DE ESPAÑA SECO    | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 1 kilogramos. ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. El laurel en forma debe presentarse en hojas enteras.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos."</p> | KILOS | PAQUETE   | PAQUETE DE 1 KILO               |
| 16 | CURRI AROMÁTICO EN POLVO | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 1kilogramo. ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados Para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>   | KILOS | PAQUETE   | PAQUETE DE 1 KILO               |
| 17 | EXTRACTO DE TOMATE       | <p>ENVASE: Envases tetra pack, higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones y / o abolladuras. Contenido neto 500 gramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Puré de tomate, extracto seco, libre de cloruro de sodio máximo.( 8 % a 8,5%) con aporte máximo de 60 mg de Sodio en 100 gramos de alimento.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>   | KILOS | TETRAPACK | TETRAPACK DE 500 GRAMOS         |

|    |                  |  |       |         |                           |
|----|------------------|--|-------|---------|---------------------------|
| 18 | FIDEO SPAGUETTI  | <p>"ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Elaborado. BASE DE HARINA DE TRIGO, HUEVO EN POLVO Y COLORANTE NATURAL Color amarillo claro, contenido de agua superior a 14%; Coloración permitida con materias colorantes de origen vegetal autorizado, expresado en el Envasado indefectiblemente. Adjudicación sujeta a pruebas de cocción para comprobar la calidad del producto sometido a temperatura cercana a los 150°C</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos"</p> | KILOS | PAQUETE | PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS |
| 19 | FIDEO MOÑITO     | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Elaborado a BASE DE HARINA DE TRIGO, HUEVO EN POLVO Y COLORANTE NATURAL Color amarillo claro, contenido de agua superior a 14%; Coloración permitida con materias colorantes de origen vegetal autorizado, expresado en el Envasado indefectiblemente. Adjudicación sujeta a pruebas de cocción para comprobar la calidad del producto sometido a temperatura cercana a los 150°C</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>  | KILOS | PAQUETE | PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS |
| 20 | FIDEO CARACOLITO | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Elaborado a BASE DE HARINA DE TRIGO, HUEVO EN POLVO Y COLORANTE NATURAL Color amarillo claro, contenido de agua superior a 14%; Coloración permitida con materias colorantes de origen vegetal autorizado, expresado en el Envasado indefectiblemente. Adjudicación sujeta a pruebas de cocción para comprobar la calidad del producto sometido a temperatura cercana a los 150°C</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>  | KILOS | PAQUETE | PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS |

|   |                                 |   |       |         |                              |
|---|---------------------------------|---|-------|---------|------------------------------|
| 21  | FIDEO<br>TALLARIN<br>LAMINADO   | <p>"ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones y/o impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5 Kilogramos.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Elaborado a BASE DE HARINA DE TRIGO, HUEVO EN POLVO Y COLORANTE NATURAL Color amarillo claro, contenido de agua superior a 14%; Coloración permitida con materias colorantes de origen vegetal autorizado, expresado en el Envasado indefectiblemente. Adjudicación sujeta a pruebas de cocción para comprobar la calidad del producto sometido a temperatura cercana a los 150°C</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos"</p> | KILOS | PAQUETE | PAQUETES DE<br>4,5 A 5 KILOS |
| <p><b>Capacidad Técnica - Documento so licitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro o Sanitario de Producto A alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</li> <li>2. Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN ).</li> </ol> <p><b>Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados</b></p> <p><b>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptaran documentos en trámite de renovación</b></p> |                                 |   |       |         |                              |
| 22  | HARINA DE<br>TRIGO TIPO<br>0000 | <p>Envase : paquetes higiénicos , herméticamente cerradas sin Imperfecciones y/o impurezas.</p> <p>Contenido neto bolsas 4,5 a 5 Kilogramos.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: polvo blanco obtenido de la molienda fina de granos trigo, despojado del salvado , PANADERA, VITAMINADA PARA USO DE PANIFICADOS</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado</p> <p>Para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.</p>  | KILOS | BOLSAS  | BOLSAS DE 4,5 A<br>5 KILOS   |
| 23  | ALMIDON DE<br>MAIZ              | <p>Envase: Cajas higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones sin abolladuras. Contenido neto en kilogramo.</p> <p>Rótulo: Fecha de vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca de fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>Característica: Polvo blanco, muy fino, obtenido de la molienda fina de granos de maíz.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>  | KILOS | CAJA    | CAJAS DE<br>1000 GRAMOS      |

|   |          |   |        |         |                          |
|---|----------|---|--------|---------|--------------------------|
| 24  | ANIS     | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido neto en paquetes de 1kilogramo. ROTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Los productos deberán ser inocuos adecuados Para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exento de sustancias extrañas. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p> | KILOS  | PAQUETE | PAQUETES DE 1 KILO       |
| 25  | MOSTAZA  | <p>ENVASE: Sachet, higiénicos herméticamente cerrados, sin Imperfecciones. Contenido neto kilogramos</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de la entrega</p> <p>Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A</p> <p>CARACTERÍSTICA: Vinagre de alcohol, vinagre de vino, almidón, azúcar, sal, semilla de mostaza blanca, aceite esencial de mostaza, especias, cebolla y ajo en polvo, estabilizante y colorantes permitidos.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p> | KILOS  | SACHET  | SACHET DE 900GR A 1000GR |
| 26  | TÉ NEGRO | <p>Envase: Cajas que contengan saquitos individuales de 100 sobres, herméticamente cerradas, sin imperfecciones.</p> <p>Rotulo: fecha de vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca de fabricante N° de R.E. y R.S.P.A</p> <p>Características generales obtenidas de hojas oxidadas, mediante método CTC (romper, desgarrar, envolver) procesado en máquinas, contenido apreciable de caféina.</p> <p>Transporte: vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa , higiénico y exclusivo para la entregada de alimentos</p>  | UNIDAD | CAJA    | CAJAS DE 100 SOBRES      |
| <p><b>Capacidad Técnica - Documento so licitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</li> <li>2. Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).</li> </ol> <p><b>Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.</b></p> <p><b>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptaran documentos en trámite de renovación</b></p> |          |   |        |         |                          |

|    |                 |   |        |         |                               |
|----|-----------------|---|--------|---------|-------------------------------|
| 27 | VINAGRE BLANCO  | <p>ENVASE: Frascos, higiénicos herméticamente cerrados sin Imperfecciones contenido neto 900 a 1000 ml.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A. CARACTERÍSTICA: Líquido claro, sin impurezas, obtenido por procesos de fermentación, conservantes y colorantes permitidos. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo"</p>   | LITROS | UNIDAD  | ENVASE DE 900 A 1000 ml       |
| 28 | SAL FINA YODADA | <p><b>Envase:</b> Paquetes higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto 1000 gramos.</p> <p><b>Rotulado:</b> Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la entrega.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS:</b> Cristales blancos, solubles en agua con cloruro de sodio, iodado de potasio, sulfato de calcio, con anti humectante, sin presencia de nitritos o nitratos.</p> <p><b>Vehículo:</b> cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos</p>   | KILOS  | PAQUETE | PAQUETES DE 800 A 1000 GRAMOS |
| 29 | SAL GRUESA      | <p>Envase: Paquetes higiénicos, herméticamente cerrados, sin imperfecciones. Contenido neto 1000 gramos.</p> <p>Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la entrega</p> <p>Características: cristales blancos, solubles en agua con cloruro de sodio, iodado de potasio, sulfato de calcio, con anti humectante, sin presencia de nitritos o nitratos.</p> <p>Vehículo: cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos</p>  | KILOS  | PAQUETE | PAQUETES DE 800 A 1000 GRAMOS |
| 30 | YERBA MATE      | <p>ENVASE: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas sin imperfecciones, e impurezas. Contenido neto en paquetes de 4,5 a 5Kilogramos.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 10 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: yerba mate elaborada de hojas desecadas desmenuzadas del <b>ILEX PARAGUARIENSIS</b> mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes que ha sido sometida a procesos de zarandeo, trituración y molienda despalada , que contenga 90% de hojas desecadas , rotas o pulverizadas y nomas de 10% de palo grueso o finamente triturado. No debe contener productos extraños o estar ardida agotada o coloreada artificialmente. Debe presentar color verde oscuro, olor y sabor correspondiente al producto y debe <b>ESPECIFICAR EN LA ETIQUETA QUE ES PARA PREPARAR COCIDO QUEMADO</b></p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa , higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p> | KILOS  | PAQUETE | PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS     |

|    |   |  |          |         |                            |
|----|---|--|----------|---------|----------------------------|
| 31 | DURAZNO EN AMILBAR  | <p>ENVASE: Latas higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones ya sean ellas abolladuras o herrumbre. Contenido incluyendo jarabe 800 a 900 gramos.</p> <p>Rótulo: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICA: Frutas seleccionadas, maduras, mitades de tamaño mediano entre 100 a 150 gr, densidad del jarabe (Brix) ligero. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>   | UNIDADES | LATA    | LATAS DE 800 A 900 GRS.    |
| 32 | LECHE EN POLVO INSTANTANEA PARA NIÑOS A PARTIR DE 01 AÑO. | <p>Envase: latas de leche entera instantánea que contenga calcio, proteínas, hierro, zinc y vitaminas, que rinda entre 5 a 6 litros , que contenga rotulación nutricional, peso neto 800 a 1000 grs .</p> <p>Indicaciones Nutricionales y marca del fabricante visible N° de R.E y R.S.P.A.</p>  | UNIDADES | LATA    | LATAS DE 800 A 1000 GRAMOS |
| 33 | GALLETA MOLIDA  | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno, higiénicas, herméticamente cerradas, sin imperfecciones. Contenido paquetes de 4, 5 a 5 kilogramos. ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día</p> <p>Mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A</p> <p>CARACTERÍSTICAS: Molienda homogénea y granos gruesos, color Amarillo claro, medianamente tostado.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de este alimento.</p>   | KILOS    | PAQUETE | PAQUETES DE 4,5 A 5 KILOS  |
|    |   | <p><b>Capacidad Técnica- Documento solicitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</li> <li>2. Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).</li> <li>3. Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.</li> </ol> <p>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptarán documentos en trámite de renovación</p> |          |         |                            |
| 34 | QUESO SARDO (PAPA RALLAR)                                 | <p>Envase: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones. Contenido neto 400 a 500 gramos.</p> <p>Rotulado: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>Características: Pasta compacta, consistente; sabor suave y muy acre; aroma suave; color amarillo claro; corteza firme y tersa, uniforme; forma cilíndrica</p> <p>Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.</p>   | KILOS    | UNIDAD  | PANES 400 A 500 GRAMOS     |

|  |                               |  |        |        |                           |
|--|-------------------------------|--|--------|--------|---------------------------|
| 35   | QUESO<br>PARAGUAY<br>PRENSADO | <p>ENVASE: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones, sin exceso de suero de la leche, presentadas en PANES de 3 a 5 kilogramos.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a seis meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Pasta porosa, obtenida de fermentación láctica, de leche de vaca, de color amarillo muy claro y Uniforme, aroma suave, sin pérdida de suero de la leche a la hora de la entrega. Cocido moldeado y prensado, levemente salado.</p> <p>Elaborado únicamente de leche de vaca y cuajo. TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz</p> <p>Solar directo, limpio y exclusivo para la entrega de alimentos perecederos con contenedores para mantener la cadena de frío</p> | KILOS  | UNIDAD | PANES DE 3 A 5<br>KILOS   |
| <p><b>Capacidad Técnica - Documento solicitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro o Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</li> <li>2. Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).</li> </ol> <p><b>Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.</b></p> <p><b>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptaran documentos en trámite de renovación</b></p> |                               |  |        |        |                           |
| 36   | HUEVO<br>COLORADO<br>TIPO A   | <p>ENVASE: en Planchas de cartón limpias, herméticamente cerradas con film, sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a un mes, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, N° R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERISTICAS: Huevo fresco, peso de 50 a 65 gr por unidad, cáscara limpia, seca y sin rajaduras.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos. Se deberá cotizar por cada unidad de huevo.</p>   | UNIDAD | UNIDAD | PLANCHA DE 30<br>UNIDADES |
| <p><b>Capacidad Técnica - Documento solicitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certificado de Habilitación de SENACSA del Establecimiento</li> <li>3. Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.</li> <li>4. Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).</li> </ol> <p><b>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptarán documentos en trámite de renovación</b></p>  |                               |  |        |        |                           |

|   |   |  |       |        |                         |
|---|---|--|-------|--------|-------------------------|
| 37  | MARGARINA<br>VEGETAL<br>OLEAGINOSA<br>SIN GRASAS<br>TRANS | <p>ENVASE: Envoltorios higiénicos, herméticamente cerrados, con perfecto moldeado, sin abolladuras. Peso neto caja de 10 kilogramos ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a tres meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, N° R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICA: Crema de uso culinario elaborada a partir de la crema vegetal oleaginosa, de color amarillo claro libre de grasas trans</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p> | KILOS | CAJA   | CAJAS DE 10<br>KILOS    |
| <p><b>Capacidad Técnica - Documento solicitado:</b></p> <p><b>1-Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</b></p> <p><b>3. Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).</b></p> <p><b>4. Declaración n jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.</b></p> <p><b>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptaran documentos en trámite de renovación</b></p> |   |  |       |        |                         |
| 38  | LEVADURA EN<br>POLVO                                      | <p>ENVASE: Envoltorios higiénicos, herméticamente cerrados, sachet de 500gramos</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a tres meses, a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca fabricante visible, N° R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICA: color crema claro presenta un aroma a fermento consistencia firme al cortarla no debe formar grumos al diluirlo en agua.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>  | KILOS | SACHET | SACHET DE 500<br>GRAMOS |
| 39  | HARINA DE<br>SALVADO                                      | <p>Envase : paquetes higiénicos , herméticamente cerradas sin Imperfecciones y/o impurezas.</p> <p>Contenido neto bolsa de 25 kilos.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 6 meses a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICAS: polvo de salvado obtenido del despojado de la molienda de granos trigo.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para entrega de alimentos.</p>                                | KILOS | BOLSAS | BOLSAS DE 25<br>KILOS   |



|    |                     |   |          |         |  |
|----|---------------------|---|----------|---------|--|
| 40 | CHOCLO EN LATA      | <p>Envase: latas, higiénicas, herméticamente cerradas sin Imperfecciones, ya sean ellas abolladuras o herrumbre. Informaciones varias impresas en el envase, originalmente del fabricante. Peso escurrido 2 kilogramos, peso neto de 4 a 5 kilogramos.</p> <p>RÓTULO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes</p> <p>Y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega</p> <p>CARACTERÍSTICA: chocho amarillo y agua, conservantes y colorantes permitidos.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos</p>   | KILOS    | LATA    | <p>LATAS DE 4 A 5 KILOS, PESO</p> <p>ESCURRIDO 2 KILOS</p> |
|    |                     | <p><b>Capacidad técnica- Documento solicitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro S unitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1 635 del 12 de enero de 19 99). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</li> <li>2. Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). Debe estar vigente.</li> </ol> <p>3-Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.</p> <p>OBSERVACION: los ítems de pollo entero deshuesado, lengua vacuna fresca y lomo de cerdo fresco no requieren R.E ni R.S.P.A, aclarando que si requiere habilitación de SENACSA y el transporte también requiere habilitación de SENACSA.</p> <p>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptarán documentos en trámite de renovación</p> |          |         |  |
| 41 | SALSA DE SOJA       | <p>ENVASE: Frascos, higiénicos, herméticamente cerrados sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 12 meses a partir de la fecha de la entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICA: Obtenido por procesos de fermentación de soja; colorantes caramelo y conservantes sorbato de potasio.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo cerrado para proteger este alimento de la luz solar directa, higiénico y exclusivo para la entrega de alimentos.</p>   | UNIDADES | FRASCO  | <p>FRASCO DE 900 C.C. A 1000 CC</p>                        |
|    |                     | <p><b>Capacidad Técnica - Documento solicitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</li> <li>2. Registro o de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (</li> <li>3. INAN).</li> <li>4. Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.</li> </ol> <p>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptarán documentos en trámite de renovación</p>  |          |         |  |
| 42 | ÑOQUI PRE ELABORADO | <p>CARACTERISTICA: tamaño uniforme hecho de semolín, puré de papas, manteca, huevo, sal y Conservado con sorbato de potasio. Envasado: herméticamente cerrado, peso neto aproximando de 400 a 500 grs.</p> <p>Que contenga información Nutricional en el envase.</p>  | KILOS    | PAQUETE | <p>PAQUETES DE 400 A 500 GRs</p>                           |

|   |  |   |          |         |                           |
|---|--|---|----------|---------|---------------------------|
| 43  | MASA PARA PASCUALINA DE HARINA BLANCA                | <p>CARACTERISTICAS: tapa de pascualina semi hojaldrada hecho de harina de trigo, agua, grasa vegetal, hidrogenada y conservado con sorbato de potasio.</p> <p>ENAVASADO: herméticamente cerrado con información nutricional de rotulado peso aproximado de 400 a 500 grs.</p>   | UNIDADES | PAQUETE | PAQUETES DE 400 A 500 GRS |
| <p><b>Capacidad Técnica - Documento solicitado:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999). Debe estar vigente (presentar para cada ítem ofertado).</li> <li>2. Registro de Establecimiento (R.E.), expedido por Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).</li> <li>3. Declaración jurada de poseer vehículos apropiados para el transporte de los productos ofertados.</li> </ol> <p>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptarán documentos en trámite de renovación</p> |  |   |          |         |                           |
| 44  | CARNAZA DE PRIMERA (NEGRA, BOLA DE LOMO Y RABADILLA) | <p>ENVASE: herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Numero de establecimiento de SENACSA. Debe adecuarse a la resolución N° 4757/2013 de SENACSA</p> <p>CARACTERISTICAS: Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; Temperatura acorde a la Refrigeración del vehículo transportador.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículos refrigerados con temperatura no mayor a 0°C, higiénico.</p> | KILOS    | UNIDAD  | KILOS                     |
| 45  | CARNAZA BLANCA                                       | <p>ENVASE: herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Numero de establecimiento de SENACSA. Debe adecuarse a la resolución N° 4757/2013 de SENACSA.</p> <p>CARACTERISTICAS: Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; Temperatura acorde a la Refrigeración del vehículo transportador.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo refrigerado con temperatura no mayor a 0°C, higiénico.</p>  | KILOS    | UNIDAD  | KILOS                     |
| 46  | PECETO   | <p>ENVASE: herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Numero de establecimiento de SENACSA. Debe adecuarse a la resolución N° 4757/2013 de SENACSA.</p> <p>CARACTERISTICAS: Color rojo intenso, ausencia de grasa en el exterior, faena de animales sanos sin contusiones o tumoraciones, olor suave característico de carne bovina fresca; Temperatura acorde a la Refrigeración del vehículo transportador.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo refrigerado con temperatura no mayor a 0°C, higiénico.</p>  | KILOS    | UNIDAD  | KILOS                     |

|    |                      |  |       |        |                        |
|----|----------------------|--|-------|--------|------------------------|
| 47 | MUSLO DE POLLO       | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno original del fabricante individuales, herméticamente cerrada en caja de 15 a 18 kilos, sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega. Numero de establecimiento de SENACSA</p> <p>CARACTERISTICAS: Color levemente rosado, olor suave y característico de carne de pollo fresca Tamaño mediano entre 200 a 250 gramos, <b>sin cadera</b>.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículos de la Empresa Fabricante cuya marca ha sido adjudicada, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 0°C.</p>   | KILOS | CAJA   | CAJAS DE 15 A 18 KILOS |
| 48 | PECHUGA DE POLLO     | <p>ENVASE: Bolsas de polietileno original del fabricante individuales, herméticamente cerrada en caja de 15 a 18 kilos, sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 15 días a partir de la fecha de entrega. Numero de establecimiento de SENACSA</p> <p>CARACTERISTICAS: Color levemente rosado, olor suave y característico de carne de pollo fresca Tamaño mediano entre 600a 700 gramos.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículos de la Empresa Fabricante cuya marca ha sido adjudicada, con refrigeración constante y temperatura no mayor a 0°C.</p>   | KILOS | CAJA   | CAJAS DE 15 A 18 KILOS |
| 49 | LOMO DE CERDO FRESCO | <p>ENVASADO: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICA: Color rosado claro, grasa mantecosa, firme, de color blanquecino faena de animales sanos, sin tumoraciones, olor suave característico de carne porcina fresca; Temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo refrigerado con temperatura no mayor a 0°C, higiénico.</p>   | KILOS | UNIDAD | KILOS                  |
|    |                      | <p>1-CERTIFICADO DE HABILITACION DEL TRANSPORTE (VEHICULO) EXPEDIDO POR EL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL SENACSA APLICA PARA TODOS LOS ITEMS DEL 44 AL 49 Y 63..</p> <p>2-. CERTIFICADO DE HABILITACION DEL ESTABLECIMIENTO EXPEDIDO POR EL SERVICIO NACIONAL DE CALIDAD Y SALUD ANIMAL SENACSA APLICA PARA TODOS LOS ITEMS DEL 44 AL 49 Y 63.</p> <p>3.- FOTOCOPIA DE LA CONSTANCIA DE HABILITACION DE MATADERO EMITIDA POR LA SENACSA, NO SE ADMITIRAN LAS CONSTANCIAS OTORGADAS POR MEDICOS O AYUDANTES VETERINARIOS QUE NO FUERE EL DIRECTOR HABILITADO APLICA SOLO PARA LOS ITEMS 44 AL 46, 49 Y 63.</p> <p>4.- CERTIFICACDO DE REGISTRO DE FIRMAS Y CERTIFICACDOS DE HABILITACIONES OFICIALES DE LOS MATADEROS DE ORIGEN ANIMAL DEPENDIENTE DE LA SENACSA APLICA PARA LOS ITEMS 44 AL 46, 49 Y 63.</p> <p>5- EL ESTABLECIMIENTO DEBE ESTAR INCLUIDO EN EL SITRAP (SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY) APLICA PARA LOS ITEMS 44 AL 46, 49 Y 63.</p> <p>6- REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO R.E. PARA LOS ITEMS 47 48</p> <p>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptarán documentos en trámite de renovación</p> |       |        |                        |

|    |                          |  |        |        |                        |
|----|--------------------------|--|--------|--------|------------------------|
| 50 | ACELGA FRESCA            | <p>Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>                          | UNIDAD | UNIDAD | UNIDAD                 |
| 51 | AJO (CABEZA N°6)         | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, seco, y limpios en perfecto estado de conservación, sin brotes.</p> <p>Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>   | UNIDAD | UNIDAD | UNIDAD                 |
| 52 | BERENJENA                | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p> | KILOS  | CAJA   | CAJA DE 5 KILOS        |
| 53 | CEBOLLA DE BULBO MEDIANA | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, seco, y limpios en perfecto estado de conservación, sin brotes.</p> <p>Transporte: Vehículos cerrados para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>   | KILOS  | BOLSA  | BOLSA DE 15 A 20 KILOS |
| 54 | CEBOLLITA DE HOJA        | <p>Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>                                 | UNIDAD | UNIDAD | UNIDADES               |
| 55 | LECHUGA BLANCA FRESCA    | <p>Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>                          | UNIDAD | UNIDAD | UNIDADES               |
| 56 | ESPINACA                 | <p>Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos.</p>                                | UNIDAD | UNIDAD | UNIDAD                 |
| 57 | LOCOTE                   | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p> | KILOS  | CAJA   | CAJAS DE 15 A 20 KILOS |
| 58 | ALBAHACA                 | <p>Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos.</p>                                | UNIDAD | UNIDAD | UNIDAD                 |

|    |                       |  |        |        |                                    |
|----|-----------------------|--|--------|--------|------------------------------------|
| 59 | PAPA NEGRA            | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>   | KILOS  | BOLSA  | BOLSA DE 20 A 35 KILOS             |
| 60 | REMOLACHA             | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>   | KILOS  | BOLSA  | BOLSA DE 15 A 20 KILOS             |
| 61 | PEPINO                | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>   | KILOS  | CAJA   | CAJAS DE 5 KILOS                   |
| 62 | PEREJIL               | <p>Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>   | UNIDAD | UNIDAD | UNIDADES                           |
| 63 | LENGUA VACUNA FRESCA  | <p>ENVASADO: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones.</p> <p>ROTULADO: Fecha de elaboración y vencimiento: especificando día mes y año, no menor a 2 meses a partir de la fecha de entrega. Indicaciones nutricionales y marca del fabricante visibles. N° de R.E. y R.S.P.A.</p> <p>CARACTERÍSTICA: Color rosado claro, grasa mantecosa, firme, de color blanquecino faena de animales sanos, sin tumoraciones, olor suave característico de carne porcina fresca; Temperatura acorde a la refrigeración del vehículo transportador.</p> <p>TRANSPORTE: Vehículo refrigerado con temperatura no mayor a 0°C, higiénico.</p> <p><b>EL ESTABLECIMIENTO DEBE ESTAR INCLUIDO EN EL SITRAP (SISTEMA DE TRAZABILIDAD DEL PARAGUAY, debe estar vigente al momento de la apertura, no se aceptará documentos en trámites de renovación.</b></p> | KILOS  | UNIDAD | KILOS                              |
| 64 | REPOLLO MORADO FRESCO | <p>Característica: Hojas sanas, frescas, limpias, sin hojas amarillas, secas o manchas y sin insectos o presencia de sustancias extrañas de buen tamaño. Repollo sin hojas exteriores verdes.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>   | KILOS  | CAJA   | CAJAS DE 3 A 5 KILOS               |
| 65 | TOMATE PERITA         | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>   | KILOS  | CAJA   | CAJAS DE 15 A 20 KILOS (NO PICADO) |

|    |                           |   |        |       |                            |
|----|---------------------------|---|--------|-------|----------------------------|
| 66 | ZAPALLITO DE TRONCO       | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos.</p>   | KILOS  | CAJA  | CAJAS DE 5 KILOS           |
| 67 | ZANAHORIA                 | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>  | KILOS  | BOLSA | BOLSA DE 15 A 20 KILOS     |
| 68 | ZAPALLO                   | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>  | KILOS  | BOLSA | BOLSA DE 15 A 20 KILOS     |
| 69 | PERA DE AGUA FRESCA       | <p>Característica: Sanas, sin golpes ni lesiones producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, limpias de tamaño uniforme</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>  | UNIDAD | CAJA  | CAJAS DE 80 A 100 UNIDADES |
| 70 | Bananas CAVENDISH         | <p>Característica: Sanas, sin golpes ni lesiones producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, limpias de tamaño uniforme (150 gramos aproximadamente).</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>  | KILOS  | CAJA  | CAJAS DE 15 A 20 KILOS     |
| 71 | MANZANA ROJA MEDIANA      | <p>Característica: Sanas, sin golpes ni lesiones producidas por insectos, sin manchas, color característico de una excelente maduración, limpias de tamaño uniforme</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos</p>  | UNIDAD | CAJA  | CAJAS DE 80 A 100 UNIDADES |
| 72 | CHOCLO FRESCO DESGRANADO  | <p>Envase: Bolsas higiénicas, herméticamente cerradas al vacío, sin imperfecciones contenido neto 5 kilogramos. Características: Granos tiernos, partidos por molienda gruesa. Color amarillo, sabor dulce, olor suave, característico de maíz fresco y recién desgranado, libre de insectos con envasado limpio e higiénico.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecedero con contenedor para mantener cadena de frío</p> | KILOS  | BOLSA | BOLSAS DE 05 KILOS         |
| 73 | HARINA DE MAIZ PRE-COCIDA | <p>Característica: Granos de color amarillo pálido, olor característico de maíz fresco y recién elaborado por molienda fina, envasado limpio e higiénico.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos, transportado con contenedor para mantener cadena de frío.</p>   | KILOS  | BOLSA | BOLSAS DE 1 A 10 KILOS     |

|   |                 |   |       |       |                       |
|---|-----------------|---|-------|-------|-----------------------|
| 74  | POROTO COLORADO | <p>Característica: Sanos, enteros, de tamaño mediano, con piel firme, sin lesiones, frutos de color característico de una maduración perfecta, limpios, con ausencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado para proteger los alimentos de la luz solar directa, limpios y exclusivos para la entrega de alimentos perecederos, transportado con contenedor para mantener cadena de frío.</p> | KILOS | BOLSA | BOLSAS DE 3 A 5 KILOS |
| <p>1. DECLARACION JURADA DE POSEER VEHICULOS APROPIADOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS. APLICA PARA TODOS LOS ITEMS DEL 50 AL 73.</p> <p>2. REGISTRO SANITARIO DEL PRODUCTO ALIMENTICIO (R.S.P.A) EXPEDIDO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION INAN (DECRETO N° 1635 DEL 12 DE ENERO DE 1999. DEBE ESTAR VIGENTE PARA CADA ITEM OFERTADO. APLICA SOLO PARA LOS ITEMS 72 Y 73.</p> <p>3. REGISTRO DE ESTABLECIMIENTO EXPEDIDO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION INAN APLICA SOLO PARA LOS ITEM 72 Y 73.</p> <p>Todos los documentos deben estar vigentes al momento de la apertura. NO se aceptarán documentos en trámite de renovación</p> |                 |   |       |       |                       |

## 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 indicados a continuación:

| ITEM | DESCRIPCIÓN DEL BIEN      | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD 2020 | CANTIDAD 2021 | LUGAR DE ENTREGA DE BIENES       | FECHA(S) FINAL(ES) DE ENTREGA DE BIENES 2020  | FECHA(S) FINAL(ES) DE ENTREGA DE BIENES 2021  |
|------|---------------------------|------------------|---------------|---------------|----------------------------------|---|---|
| 1    | LECHE DESCREMADA          | LITROS           | 3800          | 7.700         | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 650 LITROS LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 600 LITROS LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA DE DICIEMBRE | 250 LITROS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO y 350 LITROS LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA DE AGOSTO |
| 2    | LECHE ENTERA PASTEURIZADA | LITROS           |               | 33.250        | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO |   | 2000 LITROS LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA DE ENERO A JULIO PRIMERA Y 2625 LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA DE AGOSTO               |

|   |                                |        |       |        |  |   |   |
|---|--------------------------------|--------|-------|--------|--|---|---|
| 3 | YOGURT<br>DESCREMADO           | UNIDAD | 14000 | 42.000 | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 2500 UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 2000<br>UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE DICIEMBRE | 1750 UNIDADES LA PRIMERA,<br>SEGUNDA, TERCERA SEMANA<br>DE ENERO A AGOSTO                                       |
| 4 | YOGURT<br>ENTERO               | UNIDAD | 10000 | 22.400 | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 1500 UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 2000<br>UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE DICIEMBRE | 1400 UNIDADES LA PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA DE ENERO<br>A AGOSTO   |
| 5 | FLAN                           | UNIDAD | 6000  | 12.600 | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 1000 UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE OCTUBRE ,<br>NOVIEMBRE Y<br>DICIEMBRE   | 400 UNIDADES LA PRIMERA,<br>SEGUNDA Y TERCERA Y 375 LA<br>CUARTA SEMANA DE ENERO A<br>AGOSTO                    |
| 6 | CREMA DE<br>LECHE              | LITRO  | 80    | 140    | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 25 LITROS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 30<br>LITROS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE DICIEMBRE                                   | 10 LITROS LA SEGUNDA Y LA<br>CUARTA SEMANA DE ENERO A<br>JULIO  |
| 7 | ACEITE PURO<br>DE GIRASOL      | LITROS | 2000  | 4.200  | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 700 LITROS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 600<br>LITROS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE DICIEMBRE                                 | 525 LITROS MENSUALES DE<br>ENERO A AGOSTO   |
| 8 | ARROZ<br>ENTERO<br>PARBOLIZADO | KILOS  | 5000  | 9.100  | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 1700 KILOS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 1600<br>KILOS LA PRIMERA<br>SEMANA DE<br>DICIEMBRE                                 | 1.100 KILOS LA SEGUNDA<br>SEMANA DE CADA MES DE<br>ENERO A JULIO Y 1400 KILOS<br>LA SEGUNDA SEMANA DE<br>AGOSTO |
| 9 | ARVEJA AL<br>NATURAL           | KILOS  | 420   | 735    | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 140 KILOS LA<br>SEGUNDA SEMANA<br>DE OCTUBRE A<br>DICIEMBRE   | 90 KILOS LA SEGUNDA<br>SEMANA DE CADA MES DE<br>ENERO A JULIO Y 105 KILOS LA<br>SEGUNDA SEMANA DE<br>AGOSTO     |



|    |                          |          |       |       |                                  |   |   |
|----|--------------------------|----------|-------|-------|----------------------------------|---|---|
| 10 |                          |          |       | 9.100 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 1700 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 1600 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE                   | 1.100 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE CADA MES DE ENERO A JULIO Y 1400 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE AGOSTO |
|    | AZUCAR BLANCA            | KILOS    | 5000  |       |                                  |   |   |
| 11 |                          |          |       | 175   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 35 UNIDADES LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 30 UNIDADES LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE                 | 25 UNIDADES MENSUALES CADA MES DE ENERO A JULIO   |
|    | EDULCORANTE              | UNIDADES | 100   |       |                                  |   |   |
| 12 |                          |          |       | 10    | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 4 KILOS EN EL MES DE OCTUBRE<br>4 KILOS EN EL MES DE DICIEMBRE  | 5 KILOS EN EL MES DE FEBRERO<br>5 KILOS EN EL MES DE MAYO   |
|    | OREGANO                  | KILOS    | 8     |       |                                  |   |   |
| 13 |                          |          |       | 10    | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 2 KILOS EN EL MES DE OCTUBRE<br>2 KILOS EN EL MES DE DICIEMBRE  | 5 KILOS EN EL MES DE FEBRERO<br>5 KILOS EN EL MES DE MAYO   |
|    | PIMIENTA MOLIDA          | KILOS    | 4     |       |                                  |   |   |
| 14 |                          |          |       | 5     | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 2 KILOS EN EL MES DE OCTUBRE<br>2 KILOS EN EL MES DE DICIEMBRE  | 5 KILOS UNICA ENTREGA EN EL MES DE MARZO  |
|    | COMINO MOLIDO            | KILOS    | 4     |       |                                  |   |   |
| 15 |                          |          |       | 2     | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 1 KILOS UNICA ENTREGA EN EL MES DE OCTUBRE  | 2 KILOS UNICA ENTREGA EN EL MES DE MAYO   |
|    | LAUREL DE ESPAÑA SECO    | KILOS    | 1     |       |                                  |   |   |
| 16 |                          |          |       | 2     | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 1 KILOS UNICA ENTREGA EN EL MES DE OCTUBRE  | 1 KILOS EN EL MES DE ENERO,<br>1 KILO EN EL MES DE MAYO   |
|    | CURRI AROMÁTICO EN POLVO | KILOS    | 1     |       |                                  |   |   |
| 17 |                          |          |       | 2.100 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 400 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE OCTUBRE A DICIEMBRE  | 260 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 280 KILOS EN EL MES DE AGOSTO                                |
|    | EXTRACTO DE TOMATE       | KILOS    | 1.200 |       |                                  |   |   |
| 18 |                          |          |       | 5.600 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 500 KILOS LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 600 KILOS LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA DE DICIEMBRE | 350 KILOS LA SEGUNDA Y LA CUARTA SEMANA DE CADA MES DE ENERO A AGOSTO                               |
|    | FIDEO SPAGUETTI          | KILOS    | 3200  |       |                                  |   |   |

|    |                           |          |        |                                  |   |  |
|----|---------------------------|----------|--------|----------------------------------|---|--|
| 19 |                           |          | 1.750  | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 350 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 300 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE   | 220 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 210 KILOS EN EL MES DE AGOSTO |
|    | FIDEO MOÑITO              | KILOS    | 1000   |                                  |   |  |
| 20 |                           |          | 700    | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 150 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 100 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE   | 90 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 70 KILOS EN EL MES DE AGOSTO   |
|    | FIDEO CARACOLITO          | KILOS    | 400    |                                  |   |  |
| 21 |                           |          | 1.750  | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 350 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 300 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE   | 220 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 210 KILOS EN EL MES DE AGOSTO |
|    | FIDEO TALLARIN LAMINADO   | KILOS    | 1000   |                                  |   |  |
| 22 |                           |          | 14.000 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 2500 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 2600 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE | 1750 KILOS MENSUALES DEL MES DE ENERO A AGOSTO                       |
|    | HARINA DE TRIGO TIPO 0000 | KILOS    | 7600   |                                  |   |  |
| 23 |                           |          | 280    | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 50 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 60 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE     | 35 KILOS MENSUALES DE ENERO A AGOSTO                                 |
|    | ALMIDON DE MAIZ           | KILOS    | 160    |                                  |   |  |
| 24 |                           |          | 49     | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 10 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 8 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE      | 7 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO                                   |
|    | ANIS                      | KILOS    | 28     |                                  |   |  |
| 25 |                           |          | 350    | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 70 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 60 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE     | 45 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 35 KILOS EN EL MES DE AGOSTO   |
|    | MOSTAZA                   | KILOS    | 200    |                                  |   |  |
| 26 |                           |          | 5.880  | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 1680 UNIDADES EN EL MES DE OCTUBRE Y 1680 UNIDADES EN EL MES DE NOVIEMBRE                       | 1000 UNIDADES MENSUALES DE ENERO A MAYO Y 880 UNIDADES EN JUNIO      |
|    | TE EN SOBRE               | UNIDADES | 3360   |                                  |   |  |

|    |  |          |      |       |                                  |   |  |
|----|--|----------|------|-------|----------------------------------|---|--|
| 27 | VINAGRE BLANCO   |          |      | 560   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 130 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 60 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE  | 80 LITROS MENSUALES DE ENERO A JULIO                                 |
|    |  | LITROS   | 320  |       |                                  |   |  |
| 28 | SAL FINA YODADA  | KILOS    | 680  | 1.190 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 200 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 280 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE | 150 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 140 KILOS EN EL MES DE AGOSTO |
| 29 | SAL GRUESA   |          |      | 1.190 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 200 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 280 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE | 150 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 140 KILOS EN EL MES DE AGOSTO |
|    |  | KILOS    | 680  |       |                                  |   |  |
| 30 | YERBA MATE   | KILOS    | 800  | 1.400 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 250 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 300 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE | 175 KILOS MENSUALES DE ENERO A AGOSTO                                |
| 31 |  |          |      | 2.800 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 500 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 520 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE | 350 UNIDADES MENSUALES DE ENERO A AGOSTO                             |
|    | DURAZNO EN AMILBAR                                       | UNIDADES | 1520 |       |                                  |   |  |
| 32 | LECHE EN POLVO INSTANTANEA PARA NIÑOS A PARTIR DE 01 AÑO |          |      | 210   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 40 UNIDADES MENSUALES DE OCTUBRE A DICIEMBRE  | 30 UNIDADES MENSUALES DE ENERO A JULIO                               |
|    |  | UNIDADES | 120  |       |                                  |   |  |
| 33 | GALLETA MOLIDA   | KILOS    | 480  | 840   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 160 KILOS LA SEGUNDA SEMANA DE OCTUBRE A DICIEMBRE  | 105 KILOS MENSUALES ENERO A AGOSTO                                   |
| 34 | QUESO SARDO  | KILOS    | 120  | 210   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 40 KILOS MENSUALES DE OCTUBRE A DICIEMBRE   | 30 KILOS MENSUALES DE FEBRERO A AGOSTO                               |

|    |   |          |        |        |  |   |  |
|----|---|----------|--------|--------|--|---|--|
| 35 | QUESO<br>PARAGUAY<br>PRENSADO                             | KILOS    | 2.200  | 4.200  | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 750 KILOS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 700<br>KILOS LA PRIMERA<br>SEMANA DE<br>DICIEMBRE     | 525 KILOS MENSUALES DE<br>ENERO A AGOSTO   |
| 36 | HUEVO<br>COLORADO<br>TIPO A                               | UNIDAD   | 14.400 | 25.200 | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 2400 UNIDADES LA<br>SEGUNDA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE OCTUBRE A<br>DICIEMBRE  | 1575 UNIDADES LA SEGUNDA Y<br>LA CUARTA SEMANA DE<br>ENERO A AGOSTO                                      |
| 37 | MARGARINA<br>VEGETAL<br>OLEAGINOSA<br>SIN GRASAS<br>TRANS | KILOS    | 640    | 1.120  | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 200 KILOS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 240<br>KILOS LA PRIMERA<br>SEMANA DE<br>DICIEMBRE     | 140 KILOS MENSUALES DE<br>ENERO A AGOSTO   |
| 38 | LEVADURA EN<br>POLVO                                      | SACHET   | 240    | 420    | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 80 KILOS LA<br>SEGUNDA SEMANA<br>DE OCTUBRE A<br>DICIEMBRE  | 50 KILOS MENSUALES DE<br>ENERO A JULIO Y 70 KILOS EN<br>EL MES DE AGOSTO                                 |
| 39 | HARINA DE<br>SALVADO                                      | KILOS    | 360    | 840    | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 120 KILOS LA<br>SEGUNDA SEMANA<br>DE OCTUBRE A<br>DICIEMBRE   | 105 KILOS MENSUALES DE<br>ENERO A AGOSTO   |
| 40 | CHOCLO EN<br>LATA   | KILOS    | 80     | 140    | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 40 UNIDADES EN EL<br>MES DE OCTUBRE Y<br>40 UNIDADES EN EL<br>MES DE DICIEMBRE                                      | 50 UNIDADES EN EL MES DE<br>ENERO, 50 UNIDADES EN EL<br>MES DE ABRIL Y 40 UNIDADES<br>EN EL MES DE JUNIO |
| 41 | SALSA DE SOJA   | UNIDADES | 200    | 350    | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 70 UNIDADES LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 60<br>UNIDADES LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE DICIEMBRE | 45 UNIDADES MENSUALES DE<br>ENERO A JULIO Y 35<br>UNIDADES EN EL MES DE<br>AGOSTO                        |
| 42 | ÑOQUIS PRE<br>ELABORADO                                   | KILOS    | 800    | 1.400  | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 250 KILOS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 300<br>KILOS LA PRIMERA<br>SEMANA DE<br>DICIEMBRE     | 200 KILOS MENSUALES DE<br>FEBRERO A AGOSTO   |

|    |  |          |       |        |                                  |  |   |
|----|--|----------|-------|--------|----------------------------------|--|---|
| 43 | MASA PARA PASCUALINA DE HARINA BLANCA                | UNIDADES | 1360  | 2.380  | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 500 UNIDADES LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 360 UNIDADES LA PRIMERA SEMANA DE DICIEMBRE  | 340 UNIDADES MENSUALES DE ENERO A JULIO   |
| 44 | CARNAZA DE PRIMERA (NEGRA, BOLA DE LOMO Y RABADILLA) | KILOS    | 9.800 | 18.200 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 750 KILOS LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 950 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE | 550 KILOS SEMANALES LA PRIMERA, SEGUNDA , TERCERA Y 625 KILOS CUARTA SEMANA DE ENERO A AGOSTO   |
| 45 | CARNAZA BLANCA                                       | KILOS    | 3.600 | 7.700  | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 300 KILOS LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE , NOVIEMBRE Y DICIEMBRE   | 235 KILOS SEMANALES LA PRIMERA, SEGUNDA , TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 280 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO |
| 46 | PECETO   | KILOS    | 3.600 | 7.700  | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 300 KILOS LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE , NOVIEMBRE Y DICIEMBRE   | 235 KILOS SEMANALES LA PRIMERA, SEGUNDA , TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 280 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO |
| 47 | MUSLO DE POLLO                                       | KILOS    | 5.600 | 9.800  | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 450 KILOS LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 500 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE | 300 KILOS SEMANALES LA PRIMERA, SEGUNDA , TERCERA SEMANA DE ENERO A AGOSTO Y 325 KILOS CUARTA SEMANA DE ENERO A AGOSTO                                |
| 48 | PECHUGA DE POLLO                                     | KILOS    | 5.600 | 9.800  | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 450 KILOS LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 500 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE | 300 KILOS SEMANALES LA PRIMERA, SEGUNDA , TERCERA SEMANA DE ENERO A AGOSTO Y 325 KILOS CUARTA SEMANA DE ENERO A AGOSTO                                |

|    |                   |          |       |       |                                  |  |  |
|----|-------------------|----------|-------|-------|----------------------------------|--|--|
| 49 | LOMO DE CERDO     | KILOS    | 150   | -     | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 150 KILOS LA PRIMERA SEMANA DEL MES DE DICIEMBRE   | -  |
| 50 | ACELGA            | UNIDADES | 560   | 980   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 45 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE, 50 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE | 30 UNIDADES LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 35 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO |
| 51 | AJO               | UNIDADES | 1.200 | 2.100 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 100 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE A DICIEMBRE   | 65 UNIDADES LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 70 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO |
| 52 | BERENJENA         | KILOS    | 100   | 175   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 30 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE Y 40 KILOS LA TERCERA SEMANA DE DICIEMBRE  | 22 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 21 KILOS EN EL MES DE AGOSTO   |
| 53 | CEBOLLA DE BULBO  | KILOS    | 4.000 | 7.000 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 300 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE, 400 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE     | 225 KILOS LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y 200 KILOS CUARTA SEMANA DE ENERO A AGOSTO   |
| 54 | CEBOLLITA DE HOJA | UNIDADES | 480   | 840   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 40 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE A DICIEMBRE  | 25 UNIDADES LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 35 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO |

|    |          |          |       |        |                                  |  |  |
|----|----------|----------|-------|--------|----------------------------------|--|--|
| 55 |          |          |       |        | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 150 UNIDADES LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 200 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE | 110 UNIDADES LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 105 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO |
|    | LECHUGA  | UNIDADES | 2.000 | 3.500  |                                  |  |  |
| 56 |          |          |       |        | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 55 UNIDADES LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 30 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE   | 30 UNIDADES LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 35 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA , TERCERA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO  |
|    | ESPINACA | UNIDADES | 560   | 980    |                                  |  |  |
| 57 |          |          |       |        | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 50 KILOS LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE, NOVIEMBRE Y DICIEMBRE   | 40 KILOS LA PRIMERA, LA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 70 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO                              |
|    | LOCOTE   | KILOS    | 600   | 1.050  |                                  |  |  |
|    |          |          |       |        | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 25 UNIDADES LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA DE OCTUBRE A NOVIEMBRE Y 30 UNIDADES LA PRIMERA Y TERCERA SEMANA EN DICIEMBRE                                      | 10 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO  |
| 58 | ALBAHACA | UNIDADES | 160   | 280    |                                  |  |  |
| 59 |          |          |       |        | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 625 KILOS LA PRIMERA , SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE , 750 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE       | 400 KILOS LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y 550 KILOS CUARTA SEMANA DE ENERO A AGOSTO   |
|    | PAPA     | KILOS    | 8.000 | 14.000 |                                  |  |  |

|    |                      |          |       |       |                                  |  |   |
|----|----------------------|----------|-------|-------|----------------------------------|--|---|
| 60 | REMOLACHA            | KILOS    | 160   | 280   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 50 KILOS MENSUALES DE OCTUBRE A NOVIEMBRE Y 60 KILOS EN DICIEMBRE  | 35 KILOS MENSUALES DE ENERO A AGOSTO  |
| 61 | PEPINO               | KILOS    | 40    | 70    | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 12 KILOS MENSUALES DE OCTUBRE A NOVIEMBRE Y 16 KILOS EN DICIEMBRE  | 10 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO   |
| 62 | PEREJIL              | UNIDADES | 400   | 700   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 30 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE, 40 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE | 20 UNIDADES LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 35 UNIDADES LA PRIMERA, SEGUNDA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO |
| 63 | LENGUA VACUNA FRESCA | KILOS    | 150   | -     | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 150 KILOS LA PRIMERA SEMANA DEL MES DE DICIEMBRE   | -   |
| 64 | REPOLLO MORADO       | KILOS    | 100   | 175   | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 30 KILOS LA PRIMERA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE Y 40 KILOS LA TERCERA SEMANA DE DICIEMBRE  | 20 KILOS MENSUALES DE ENERO A JULIO Y 35 KILOS EN EL MES DE AGOSTO  |
| 65 | TOMATE PERITA        | KILOS    | 5.200 | 9.100 | HOSPITAL DE CLÍNICAS SAN LORENZO | 400 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE, 500 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA SEMANA DE DICIEMBRE     | 290 KILOS LA PRIMERA, LA SEGUNDA, LA TERCERA Y CUARTA SEMANA DE ENERO A JULIO Y 245 KILOS LA PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA, Y CUARTA SEMANA DE AGOSTO   |



|    |                         |        |        |        |  |   |   |
|----|-------------------------|--------|--------|--------|--|---|---|
| 66 |                         |        |        |        | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 70 KILOS LA<br>PRIMERA ,<br>SEGUNDA,<br>TERCERA Y CUARTA<br>SEMANA DE<br>OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 60<br>KILOS LA PRIMERA,<br>SEGUNDA,<br>TERCERA Y CUARTA<br>SEMANA DE<br>DICIEMBRE   | 40 KILOS LA PRIMERA, LA<br>SEGUNDA, LA TERCERA Y 55<br>KILOS CUARTA SEMANA DE<br>ENERO A AGOSTO   |
|    | ZAPALLITO DE<br>TRONCO  | KILOS  | 800    | 1.400  |  |   |   |
| 67 |                         |        |        |        | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 150 KILOS LA<br>PRIMERA ,<br>SEGUNDA,<br>TERCERA Y CUARTA<br>SEMANA DE<br>OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 200<br>KILOS LA PRIMERA,<br>SEGUNDA,<br>TERCERA Y CUARTA<br>SEMANA DE<br>DICIEMBRE | 110 KILOS LA PRIMERA, LA<br>SEGUNDA, LA TERCERA Y<br>CUARTA SEMANA DE ENERO A<br>JULIO Y 105 KILOS LA<br>PRIMERA, SEGUNDA ,<br>TERCERA Y CUARTA SEMANA<br>DE AGOSTO |
|    | ZANAHORIA               | KILOS  | 2000   | 3.500  |  |   |   |
| 68 |                         |        |        |        | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 500 KILOS LA<br>PRIMERA, LA<br>SEGUNDA, LA<br>TERCERA Y CUARTA<br>SEMANA DE<br>OCTUBRE A<br>DICIEMBRE   | 335 KILOS LA PRIMERA, LA<br>SEGUNDA, LA TERCERA Y<br>CUARTA SEMANA DE ENERO A<br>JULIO Y 280 KILOS LA<br>PRIMERA, SEGUNDA TERCERA<br>Y CUARTA SEMANA DE<br>AGOSTO   |
|    | ZAPALLO                 | KILOS  | 6000   | 10.500 |  |   |   |
| 69 |                         |        |        |        | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 750 UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 500<br>UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE DICIEMBRE                                       | 300 UNIDADES EN LA<br>PRIMERA, LA SEGUNDA, LA<br>TERCERA Y 225 UNIDADES LA<br>CUARTA SEMANA DE ENERO A<br>AGOSTO  |
|    | PERA DE AGUA<br>FRESCA  | UNIDAD | 4000   | 9.000  |  |   |   |
| 70 |                         |        |        |        | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 60 KILOS LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 40<br>KILOS LA PRIMERA<br>Y TERCERA SEMANA<br>DE DICIEMBRE  | 35 KILOS LA PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA DE ENERO<br>A AGOSTO  |
|    | BANANA<br>CAVENDISH     | KILOS  | 320    | 560    |  |   |   |
| 71 |                         |        |        |        | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 1500 UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 2000<br>UNIDADES LA<br>PRIMERA Y<br>TERCERA SEMANA<br>DE DICIEMBRE                                     | 625 UNIDADES EN LA<br>PRIMERA, LA SEGUNDA, LA<br>TERCERA Y CUARTA SEMANA<br>DE ENERO A AGOSTO   |
|    | MANZANA<br>ROJA MEDIANA | UNIDAD | 10.000 | 20.000 |  |   |   |

|    |                                  |       |     |       |  |   |   |
|----|----------------------------------|-------|-----|-------|--|---|---|
| 72 | CHOCLO<br>FRESCO<br>DESGRANADO   | KILOS | 480 | 840   | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 80 KILOS LA<br>PRIMERA Y LA<br>SEGUNDA SEMANA<br>DE OCTUBRE A<br>DICIEMBRE                                      | 50 KILOS LA PRIMERA Y 55<br>KILOS LA TERCERA SEMANA<br>DE ENERO A AGOSTO  |
| 73 | HARINA DE<br>MAIZ PRE-<br>COCIDA | KILOS | 880 | 1.540 | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 250 KILOS LA<br>PRIMERA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y<br>NOVIEMBRE , 280<br>KILOS LA PRIMERA<br>SEMANA DE<br>DICIEMBRE | 95 KILOS LA PRIMERA Y LA<br>TERCERA SEMANA DE ENERO<br>A JULIO Y 110 KILOS LA<br>PRIMERA Y 100 KILOS LA<br>TERCERA SEMANA DE AGOSTO |
| 74 | POROTO<br>COLORADO               | KILOS | 80  | 200   | HOSPITAL<br>DE<br>CLÍNICAS<br>SAN<br>LORENZO | 40 KILOS LA<br>SEGUNDA SEMANA<br>DE OCTUBRE Y 40<br>KILOS LA SEGUNDA<br>SEMANA DE<br>DICIEMBRE                  | 100 KILOS EN EL MES DE<br>FEBRERO 100<br>KILOS EN ELE MES DE MAYO   |

OBS: LAS ENTREGAS DE TODA FRUTOHORTICOLA SERAN 2 VECES A LA SEMANA

## 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:

Al momento de la entrega de los bienes, se verificará que los mismos coincidan con lo adjudicado en cuanto a marca, presentación y especificaciones técnicas. En caso de observarse algún defecto, o discrepancia entre lo adjudicado y lo entregado se podrá rechazar y exigir el cambio de los suministros defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas. En caso de bienes con garantía escrita, se verificará la recepción de la misma.

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

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

| INDICADOR               | TIPO                    | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC) |
|-------------------------|-------------------------|---|
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>OCTUBRE/2020</i>   |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>NOVIEMBRE/2020</i>   |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>DICIEMBRE/2020</i>   |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>ENERO/2021</i>   |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>FEBRERO/2021</i>   |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>MARZO/2021</i>   |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>ABRIL/2021</i>   |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>MAYO/2021</i>  |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>JUNIO/2021</i>   |

|                         |                         |                    |
|-------------------------|-------------------------|--------------------|
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>JULIO/2021</i>  |
| <i>Nota de Remisión</i> | <i>Nota de Remisión</i> | <i>AGOSTO/2021</i> |

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

## 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. 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  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo - CPS</li></ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato</li></ul>   |
| 2. Documentos. Consorcios  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.</li></ul>           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Original o fotocopia del consorcio constituido.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.</li></ul>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul> |

# 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 autor de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo de propiedad del mismo. Si esta información fue suministrada a la Contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, el derecho de autor de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la Contratante de la Sub-Cláusula siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la Contratante y 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 patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derecho 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 las mismas no está de acuerdo con los Incoterms, 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;
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:

**7) Certificado de Cuenta Bancaria Vigente según Circular DGTP 2/11 (Original o copia autenticada por escribanía pública)**

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:

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

$$Pr = P \times IPC1$$

IPC0

Dónde: Pr: Precio Reajustado.

P: Precio adjudicado

IPC1: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de la resolución de Adjudicación.

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

No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado. Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Facultad de Ciencias Médicas, por el Proveedor. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad de la Facultad de Ciencias Médicas.

## Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por cada día de atraso en la entrega de los bienes 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 fracción de tiempo 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.

## 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:

0,10

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 Contratante en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la Contratante en el plazo de siete (7) días calendario sobre dicha condición y causa. 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:

No

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que registró 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.

