

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Secretaría Nacional Antidrogas (SENAD) / Presidencia de la
República
Secretaría Nacional Antidrogas**

Nombre de la Licitación:

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
(versión 2)

ID de Licitación:

388660



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

16/06/2021

"Pliego para la Adquisición de Bienes - Convencional"
Versión 4

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	388660	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Convocante:	Secretaría Nacional Antidrogas (SENAD) / Presidencia de la República	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Secretaría Nacional Antidrogas	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	AVDA. FERNANDO DE LA MORA 2998 C/ DE LA VICTORIA - EDIFICIO SENAD, OFICINA DE LA DIRECCIÓN DE LA UOC	Fecha Límite de Consultas:	16/06/2021 10:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	AVDA. FERNANDO DE LA MORA 2998 C/ DE LA VICTORIA - EDIFICIO SENAD, OFICINA DE LA DIRECCIÓN DE LA UOC	Fecha de Entrega de Ofertas:	30/06/2021 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	AVDA. FERNANDO DE LA MORA 2998 C/ DE LA VICTORIA - EDIFICIO SENAD, OFICINA DE LA DIRECCIÓN DE LA UOC	Fecha de Apertura de Ofertas:	30/06/2021 10:30

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. MANUEL ALEJANDRO PORTILLO	Cargo:	DIRECTOR DE LA UOC
Teléfono:	(021) 559-248	Correo Electrónico:	uoc@senad.gov.py

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N° 01

LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL 01/2021

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ID. 388.660

Asunción, 15 de Junio de 2021

La SENAD de conformidad al Art. 22 de la Ley N° 2051/03 inciso b y el Decreto N° 2992/2019, que reglamenta la citada Ley y en uso de sus atribuciones, emite la siguiente Adenda a fin de modificar la cantidad solicitada del ítem 122 y el precio de referencia del ítem 114 en el SICP.

Los puntos que no hayan sido modificados por la presente Adenda, siguen invariables y con plena vigencia.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Datos de la licitación

- Disconformidad, errores y omisiones
- Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

Sección: Requisitos de calificación y criterios de evaluación

- Requisitos de Calificación
- Margen de preferencia local - CPS

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Identificación de la unidad solicitante y justificaciones
- Plan de entrega de los bienes
- Documentación requerida para la firma del contrato

Sección: Condiciones contractuales

- Derechos Intelectuales

Sección: Modelo de contrato

- Multas

Sección: Formularios

- FORMULARIO DE DECLARACIÓN DE MIEMBROS

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/388660-adquisicion-productos-alimenticios->

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 décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Idioma del contrato

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

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

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

Precio y formulario de la oferta

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

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

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

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

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

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

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

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

Abastecimiento simultáneo

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:

Todos los items deberán contar con autorización del fabricante.

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:

Se requiera la presentación de muestras de los siguientes productos:

*Item 54: Fideo de harina de trigo tipo spaghetti nido,

*Item 55: Fideo de Harina de trigo tipo tallarin laminado grueso

Las muestras deberán presentarse el día de la apertura de sobres con una tolerancia de hasta 24 horas posteriores a la fecha y hora tope de presentación de ofertas consignadas en el SICP.

Las muestras deben tener un rótulo indicando:

- Nombre del llamado

- N° de ID.

- Marca

- Nombre del Oferente

Las muestras de los oferentes que no fueron adjudicados podrán ser retiradas de la oficina de la UOC posterior a la recepción de la notificación de adjudicación correspondiente

- Criterios de evaluación a ser considerados, indicando las inspecciones y pruebas a aplicar.

Las muestras deberán ajustarse a las especificaciones técnicas de acuerdo a las bases del llamado, se procederá a la verificación de la información nutricional del producto, el cual deberá contener la totalidad de los ingredientes requeridos en las especificaciones técnicas

- Procedimiento de devolución: Las muestras de los oferentes que no fueron adjudicados podrán ser retiradas de la oficina de la UOC posterior a la recepción de la notificación de adjudicación correspondiente, deberán

efectuarse en un lapso de 48 horas.

- Cantidad de muestras solicitadas por ítem.

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.

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la Oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días 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, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.

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

4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:

- Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
- Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.

5. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:

- a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
- b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
- c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
- d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - d.2. firmar el contrato,
 - d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4. 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:

doce meses

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:

fecha de vencimiento mínima de 1 año a partir de la fecha de provisión para los productos que correspondan.

Plazo de reposición de bienes

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

01 (un) día hábil a partir de la fecha de notificación.

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 o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

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

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

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

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

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

Análisis de precios ofertados

Durante la evaluación de ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme a los siguientes parámetros:

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

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, 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.

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

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

<p>1. Formulario de Oferta (*)</p> <p>[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]</p>
<p>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</p> <p>La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.</p>
<p>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)</p>
<p>4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)</p>
<p>5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados en el marco de la Ley N° 6355/19. (**)</p>
<p>6. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)</p>
<p>7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)</p>
<p>8. Documentos legales</p>
<p>8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none">• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none">• En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)

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:

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

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

1) Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 03 (tres) últimos años (2017 2018 2019).

2) Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 03 (tres) últimos años (2017 2018 2019).

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

El promedio en los en los 03 (tres) últimos años, no deberá ser negativo. (2017 2018 2019).

Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2017 2018 2019.

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. (2017, 2018 y 2019)

Formulario 106

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. (2017, 2018 y 2019)

Formulario 104

Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los últimos tres (3) meses anteriores a la presentación de la oferta, conforme al calendario perpetuo establecido por la Sub Secretaría de Estado de Tributación (SET).

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 2017, 2018 y 2019 para contribuyentes de IRACIS
c. Formulario 106 de los últimos 3 años para contribuyentes del IPC
d. IVA General de los últimos 3 (tres) meses, para contribuyentes sólo del IVA general
e. Formulario 104 de los últimos 3 (tres) años 2017, 2018 y 2019 para contribuyentes de Renta Personal.
a. [Agregar otros documentos dependiendo de la obligación tributaria]
b. [Agregar otros documentos dependiendo de la obligación tributaria]
c. [Agregar otros documentos dependiendo de la obligación tributaria]

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en provision de alimentos a entidades publicas o privadas con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: ultimos 03 años. (2018, 2019, 2020) (La sumatoria de los años establecidos)

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. 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:

- a. Certificado o constancia de registros sanitarios de productos alimenticios (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N°. 1635 del 12 de enero de 1999), vigente para todos los productos que lo requieran.
- b. Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) para importador o exportador de productos o subproductos de origen vegetal, vigente por lo menos 6 (seis meses de vigencia contados a partir de la apertura de ofertas).
- b. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA No se admitirán las constancias otorgadas por médicos o ayudantes veterinarios que no fuere el director habilitado. En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios; compromiso debidamente firmado entre el matadero habilitado y el oferente de formular contrato, para el caso de ser adjudicado.
- c. Copia de documentos que demuestre la habilitación de vehículos apropiados para el transporte de carne vacuna, conforme disposición de la ordenanza H.J.M. N° 71/98 y la SENACSA o constancia y/o acuerdos comerciales que permita disponer de locales habilitados (Carnicerías) habilitados conforme a los requerimientos de la MUNICIPALIDAD y SENACSA, respectivamente, para la provisión en el Edificio de la SENAD.
- d. Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne, expedida por la SENACSA, se admitirán el arrendamiento de cámaras (los cuales deberán contar con el mismo formulario y se deberá acompañar con una nota de compromiso de arrendamiento en caso de adjudicación) Para realizar el traslado de productos cárnicos, a los lugares de entrega, estipulados en la orden de compra, deberá contar con constancia de poseer vehículos frigorífico, apto para el transporte de los productos cárnicos habilitados por la SENACSA (Se deberá acompañar con la copia autenticada de la habilitación respectiva.)
- e. En caso de fraccionadoras, cada producto con certificación de la INAN y la procedencia de los productos ofertados en la planilla de precios deberá coincidir con la procedencia declarada en la certificación.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

- a. *Certificado o constancia de registros sanitarios de productos alimenticios (RSPA)*
- b. *Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE)*
- c. *Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA*
- d. *Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación del matadero respectivo, emitida por la SENACSA*
- e. *Fotocopia autenticada de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne, expedida por la SENACSA*
- f. *En caso de fraccionadoras, cada producto con certificación de la INAN y la procedencia de los productos ofertados en la planilla de precios deberá coincidir con la procedencia declarada en la certificación.*
- g. *Declaración Jurada que acredite la disponibilidad de una unidad comercial del oferente para la verificación in situ del mismo por parte del Comité de Evaluación*

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, iguales 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:

	Descripción del Bien	Unid. de medida	Especificaciones técnicas mínimas requeridas
01	Ajo	UNI	Cabeza de ajo, tamaño mediano, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Proveer en bolsa.
02	Cebolla	KG	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño mediano, de primera calidad, deberá estar exenta de brotes Proveer en bolsa.

03	Locote	KG	<p>Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color verde o rojo.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
04	Locote Rojo	KG	<p>Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
05	Mandioca pelada	KG	<p>Deberá ser proveído en bolsas de 1er uso de hasta 40 kilos, de tamaño mediano/grande, sin moho en perfecto estado de conservación, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Proveer en bolsas.</p>
06	Papa	KG	<p>Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de primera calidad deberá ser negra.</p> <p>Proveer en bolsas.</p>
07	Pepino	KG	<p>Los frutos deberán ser verdes, alargados, curvos o estrangulados y carecerán de excrecencias cerosas; la superficie del fruto puede ser lisa, de color externo generalmente verde y la pulpa blanca. Fruto de tamaño variable</p> <p>Proveer en caja.</p>
08	Remolacha	KG	<p>Parte superior de la raíz con cuerpo carnoso comestible, de forma globular y de color rojo oscuro, tallo erguido. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
09	Repollo	KG	<p>Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña</p> <p>Proveer en caja.</p>

10	Tomate	KG	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo mediano Proveer en caja.
11	Zanahoria	KG	Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración moderada. Proveer en bolsa.
12	Zapallo	KG	Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración moderada. Proveer en bolsa.
13	Acelga	UNI	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.
14	Albahaca	UNI	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
15	Cebolla en hoja	UNI	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
16	Curatu fresco	UNI	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
17	Lechuga	UNI	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
18	Perejil	UNI	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
19	Banana	KG	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGÚN PLANTILLA DEL PRODUCTOS DEL SICP

20	Limón taiti	KG	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo. Proveer en bolsa.
21	Naranja peso mínimo por Unidad 140 Gr.	KG	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo. Proveer en bolsa.
22	Arroz con leche	UNI	Envase de 200 gr.
23	Flan	UNI	Envase de 140 gr.
24	Yogurt con trozos de frutas	UNI	Envase de 200 gr.
25	Carne vacuna tipo bola de lomo sin grasa	KG	Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.
26	Carne vacuna tipo carnaza negra sin grasa	KG	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.

27	Carne vacuna tipo lomo sin grasa	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Envasado al vacío.</p>
28	Carne vacuna tipo molida de primera	KG	<p>Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Envasado al vacío.</p>
29	Carne vacuna tipo paleta	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Envasado al vacío.</p>

30	Carne vacuna tipo peceto	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal -SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Envasado al vacío.</p>
31	Carne vacuna tipo rabadilla sin grasa	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Envasado al vacío.</p>
32	Carne vacuna tipo vacio	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>

33	Carne vacuna tipo costilla de primera	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
34	Chorizo de viena	KG	<p>Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
35	Chorizo Parrillero	KG	<p>Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
36	Manteca Vegetal con Sal en Pan	UNI	<p>En potes de 200 gramos, en buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada pote, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG</p> <p>En pan de 200 gr.</p>
37	Pancho	KG	<p>Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>

38	Panceta ahumada	KG	<p>La panceta es un producto cárnico que comprende la piel y las capas que se encuentran bajo la piel del cerdo o puerco, específicamente de los músculos ventrales (de ahí el nombre de «panceta»). Está compuesta de la piel, tocino (grasa) entreverado de carne (de ahí que también se denomine «tocino entreverado» o «tocino de veta»). Suele elaborarse ahumado y consumirse salado, teniendo un gran valor energético (aproximadamente 9 calorías por gramo).</p> <p>Envasado.</p>
39	Muslo de pollo de 270 a 300 Gr. por unidad.	KG	<p>Será limpio, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, olor característico. Si contiene grasa, que esta presente color y olor fresco.</p> <p>Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
40	Pollo entero.	KG	<p>Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
41	Pechuga de pollo	KG	<p>Será limpio, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, olor característico. Si contiene grasa, que esta presente color y olor fresco.</p> <p>Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
42	Hamburguesa de carne vacuna	UNI	<p>Deberá ser, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Caja x 60 unidades.</p>

43	Crema de leche	UNI	<p>Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasteurización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.</p> <p>Color: Blanco o levemente amarillento.</p> <p>Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.</p> <p>Ingredientes obligatorios Crema obtenida a partir de leche de vaca.</p> <p>Ingredientes opcionales Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m).</p> <p>La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5° C a los efectos de mantener sus características.</p> <p>Sachet de 1 litro.</p>
44	Costeleta de cerdo	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
45	Costilla de cerdo	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
46	Paleta de cerdo	KG	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura</p> <p>Proveer en bolsa.</p>

47	Filete de surubi	KG	Deberá ser fresco, que presenta color, olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación.		
48	Filete de tilapia	KG	Deberá ser fresco, que presenta color, olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación.		
49	Leche Entera Liquida Pasteurizada	UNI	Entera, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en tetrapak de 1 litro, con tratamiento térmico de la leche a 140° C de temperatura durante 2(dos) segundos, y en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de tres meses antes de su vencimiento.		
50	Arroz Glaseado Largo fino tipo 0000	UNI		Cantidad por Porción	%VD
			Valor energético (Kcal)	175,2 Kcal= 735,84 kj	9
			Carbohidratos	40g	13
			Proteínas	3,8g	5
			Grasas totales	0	0
			Grasas saturadas	0	0
			Grasas trans	0	-
			Fibra alimentaria	0,6	2
			Sodio	2mg	0
			La descripción del producto Arroz glaseado largo fino tipo 0000 deberá estar indicada en el paquete. Paquete de 5 kilos.		

51	Locro	UNI	<p>Con el nombre de locro se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (blanco). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de insectos o partes de insectos y de sustancias extrañas al maíz.</p> <p>Envasado en paquetes de 800 gramos</p>		
52	Poroto rojo	UNI	<p>Granos enteros, cosecha del año, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin vestigios de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Rotulado: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Envasado en paquetes de 1 kilogramos</p>		
53	Poroto San Francisco	UNI	<p>Granos enteros, cosecha del año, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin vestigios de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Rotulado: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Envasado en paquetes de 1 kilogramos.</p>		
54	Fideo de harina de trigo tipo spaghetti nido.			Cant. Por porción	%VD
			Valor energético	273 Kcal	16
			Carbohidratos	57 g	19
			Proteínas	09 g	12
			Grasas Totales	0,9 g	2
			Grasas saturadas	0 g	0
			Grasas trans	0 g	
			Fibra alimentaria	2,4 g	10

			Sodio	8 mg	0
			Envasado de Fábrica en paquetes de 5 kilos.		
55	Fideo de harina de trigo tipo tallarín laminado grueso.			Cant. Por porción	%VD
			Valor energético	273 Kcal	16
			Carbohidratos	57 g	19
			Proteínas	09 g	12
			Grasas Totales	0,9 g	2
			Grasas saturadas	0 g	0
			Grasas trans	0 g	
			Fibra alimentaria	2,4 g	10
			Sodio	8 mg	0
			Envasado de Fábrica en paquetes de 5 kilos.		
56	Azúcar blanca	UNI	<p>Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada. El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas, de aspecto polvo cristalizado, color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores, ni olores extraños.</p> <p>Envasado en paquetes de 5 kilogramos.</p> <p>RE RSPA.</p>		
57	Yerba mate molienda fina	UNI	<p>La Yerba Mate Molienda Fina está elaborada con yerba mate canchada seleccionada, con un estacionamiento de 2 años. La yerba mate canchada con distintos tiempos de estacionamiento se somete a procesos de trituración, clasificación, molienda y dosificación. La Molienda Fina se caracteriza por tener gránulos bastantes pulverizados, con un porcentaje elevados de finos polvo (mín. 21%).</p> <p>Paquete de 5 kilos.</p>		

58	Aceite vegetal comestible de girasol.	UNI	<p>Las Especificaciones se encuentran en las páginas N° 39, 40, 41, 42 y 43 del presente Pliego.</p> <p>En concordancia con la Circular DNCP N° 11/2014.-</p> <p>Envase de 5 litros.</p>
59	Disco para empanada	UNI	<p>Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado.</p> <p>Paquete x 12 unidades.</p>
60	Disco para pascualina	UNI	<p>Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado</p> <p>Paquete x 02 unidades.</p>
61	Jamón cocido	KG	<p>Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación.. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
62	Masa tapa para lasagna	UNI	<p>Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Tamaño grande, masa fresca, color blanco.</p> <p>Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado.</p> <p>Paquete de 500 gr.</p>

63	Ñoquis frescos	UNI	<p>Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticio s de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción.</p> <p>Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos.</p> <p>El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una tempera tura no superior a 10°C.</p> <p>Paquete de 500gr.</p>
64	Queso Tipo Dambo o Sandwich	KG	<p>Sin olor, ni contaminación, fresco, la provisión será por Kg. y en fetas, sin mezcla de soja, elaborado con leche vacuna, fresca y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Envase: Debe ser de film de PVC termo sellado, que impida su contaminación, limpio, sano. Rótulo: debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento con la leyenda mantener refrigerado con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.</p>
65	Queso Tipo Muzzarella	KG	<p>Sin mezcla de soja, elaborado con leche vacuna y cuajo natural, fresco y tierno sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Envase: Debe ser de film de PVC termo sellado, que impida su contaminación.</p> <p>Rótulo: debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento con la leyenda mantener refrigerado</p> <p>Con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.</p>
66	Queso tipo Paraguay	KG	<p>Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.</p>
67	Queso tipo Rallado	UNI	<p>Elaborado con queso reggianito rallado deshidratado, la provisión será en sobres de 120 gramos con un plazo de entrega mínimo de 3 (tres) meses antes de su vencimiento, y con la marca contratada impresa en cada sobre</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.</p>

68	Ravioles frescos	UNI	Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan , harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción, paquetes de 500 gramos Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C
69	Aceituna sin carozo y relleno	UNI	Verdes enlatados, enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. a. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase de 300gr
70	Arveja en lata	UNI	Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie Pisum sativum L (excluida la subespecie macrocarpus); envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. - Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias Color: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; Olor y sabor : sin olores ni sabores extraños Textura y madurez: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse. con N° de: R.E., R.S.P.A Lata x 200gr.
71	Atún Desmenuzado al aceite	UNI	Carne de atún enlatada lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Lata de 160 gr.

72	Atún Desmenuzado al Agua	UNI	<p>Carne de atún enlatada lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Lata de 160 gr.</p>
73	Café soluble	UNI	<p>El café soluble es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado. El café deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No podrá contener agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.</p> <p>Aspecto: Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme</p> <p>Olor y sabor: característico a café En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.</p> <p>Frasco de 200 gr.</p>
74	Café molido	UNI	<p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido. Aspecto: homogéneo, molido. Olor y sabor: agradable, característico a café.</p> <p>Paquete de 500 gr.</p>
75	Caramelos de café	UNI	<p>Es una golosina elaborada como una consistencia dura con sabor dulce, recubierto de azúcar caramelizado que puede ser coloreado y aromatizado de diversas maneras.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A.</p> <p>Paquete de 800 gr como mínimo.</p>
76	Caramelos de leche	UNI	<p>Es una golosina elaborada como una consistencia dura con sabor dulce, recubierto de azúcar caramelizado que puede ser coloreado y aromatizado de diversas maneras.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Paquete de 800 gr como mínimo.</p>
77	Caramelos de miel	UNI	<p>Es una golosina elaborada como una consistencia dura con sabor dulce, recubierto de azúcar caramelizado que puede ser coloreado y aromatizado de diversas maneras.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Paquete de 800 gr como mínimo.</p>

78	Caramelos frutales	UNI	<p>Es una golosina elaborada como una consistencia dura con sabor dulce, recubierto de azúcar caramelizado que puede ser coloreado y aromatizado de diversas maneras.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Paquete de 800 gr como mínimo.</p>
79	Caramelos masticable	UNI	<p>Es una golosina elaborada como una consistencia dura con sabor dulce, recubierto de azúcar caramelizado que puede ser coloreado y aromatizado de diversas maneras.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Paquete de 800 gr como mínimo.</p>
80	Carne vacuna enlatada	UNI	<p>Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.</p> <p>Lata de 340 gr.</p>
81	Choclo en lata	UNI	<p>Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños. El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.</p> <p>Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.</p> <p>Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.</p> <p>Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.</p> <p>Lata de 200 gr. Peso escurrido</p>

82	Comino	UNI	<p>Características:</p> <p>Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p>Rotulado:</p> <p>En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y</p> <p>Nº de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Presentación:</p> <p>Paquetes 50 gr.</p>
83	Curry	UNI	<p>Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto.</p> <p>Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con Nº de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Paquete de 15 gr.</p>
84	Dulce de batata	UNI	<p>Dulce de batata enlatado lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Paquete de 600 gr.</p>
85	Mermelada de guayaba	UNI	<p>Dulce de guayaba procesado lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Envase de 1 kilo.</p>
86	Dulce de leche	UNI	<p>Dulce de leche en potes lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con Nº de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Envase de 1 kilo.</p>

87	Durazno en almíbar	UNI	<p>Durazno en almíbar enlatado lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Lata de 820 gr.</p>
88	Edulcorante líquido	UNI	<p>Características:</p> <p>Líquido transparente.</p> <p>Rotulado:</p> <p>En el cuerpo del envase, entre sus principios activos principales esteviósido, lista de componentes, contenido en ml. Numero de autorización por DNVS del MSP y BS. Cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar, N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Presentación:</p> <p>Frascos de 250 ml.</p>
89	Galleta molida	UNI	<p>Con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expendrán envasados. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, paquetes de 800 gr.</p>
90	Laurel Deshidratado	UNI	<p>Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto.</p> <p>Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Paquete de 15 gr.</p>
91	Maní tostado molido	UNI	<p>El producto deberá ser adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales, estar exento de insectos o partes de insectos y de sustancias extrañas al maní ,envasado en paquetes de 1 kilogramos</p>

92	Mayonesa	UNI	<p>Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.</p> <p>Podrá contener:</p> <p>a) Cloruro de sodio.</p> <p>b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. • Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. • Será de color amarillo uniforme. <p>con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Sachet de 350 gr.</p>
93	Mayonesa	UNI	<p>Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.</p> <p>Podrá contener:</p> <p>a) Cloruro de sodio.</p> <p>b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme, con N° de: R.E., R.S.P.A. <p>Sachet de 2,5 kg.</p>

94	Mostaza	UNI	<p>Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado en un recipiente bromatológicamente apto.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales, en frascos de 500gr. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A.</p> <p>Sachet de 350 gr.</p>
95	Mostaza	UNI	<p>Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado en un recipiente bromatológicamente apto.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales, en frascos de 500gr. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A.</p> <p>Envase de 2.5 kilos.</p>
96	Nuez moscada	UNI	<p>Características:</p> <p>Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p>Rotulado:</p> <p>En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y</p> <p>N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Presentación:</p> <p>Paquetes de polipropileno hasta 15 g.</p>

97	Orégano	UNI	<p>Características:</p> <p>Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas,</p> <p>enteras.</p> <p>Rotulado:</p> <p>En el cuerpo del envase, 100 % según corresponde, fecha de vencimiento</p> <p>R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase:</p> <p>Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Presentación:</p> <p>Paquetes de 50 g.</p>
98	Picadillo de carne vacuna	UNI	<p>Carne vacuna enlatada lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Lata de 90 gr.</p>
99	Pimienta	UNI	<p>Salsa picante de ají. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Paquete de 15 gr.</p>
100	Sal fina yodada	UNI	<p>Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes.</p> <p>Envase: Sal fina (paquete 1 kilogramo); limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Paquete de 1 kilo.</p>
101	Sal gruesa yodada	UNI	<p>Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal gruesa (paquete 1 kilogramos), limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p>Paquete de 1 kilo.</p>

102	Salsa de Pimienta - Molho	UNI	<p>Salsa Picante Envasada.- Es el producto resultante de la mezcla y/o molienda y suspensión de una o más variedades de pimientos frescos, secos o conservados, sanos, limpios, adicionados o no de acidulantes, espesantes, especias e ingredientes permitidos que le proporcionen el sabor característico.</p> <p>Frasco de 150 ml.</p>
103	Salsa de soja	UNI	<p>La salsa de soja o salsa de soja es un condimento producido al fermentar semillas de soya con hongos.</p> <p>Frasco de 1 litro.</p>
104	Salsa de tomate (Ketchup)	UNI	<p>Con la denominación de salsa de tomate en pasta o salsa de tomate de mesa, se entiende el aderezo elaborado con pulpas de tomates, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color rojo; de textura lisa y uniforme; con sabor agradable característicos.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Envase de 2.5 kilos.</p>
105	Salsa de tomate (Ketchup)	UNI	<p>Con la denominación de salsa de tomate en pasta o salsa de tomate de mesa, se entiende el aderezo elaborado con pulpas de tomates, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color rojo; de textura lisa y uniforme; con sabor agradable característicos.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Envase de 350 gr.</p>
106	Sardina	UNI	<p>Sardina enlatada lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar</p> <p>Envase de 125 gr.</p>

107	Vinagre Blanco	UNI	<p>Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco.</p> <p>El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.</p> <p>Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino.</p> <p>Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos;</p> <p>Sabor: ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.</p> <p>Botella de 1 litro.</p>
108	Vinagre Tinto	UNI	<p>Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino tinto.</p> <p>El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.</p> <p>Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino</p> <p>Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos;</p> <p>Sabor: ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.</p> <p>Botella de 950 ml.</p>
109	Galletita dulce sin relleno	UNI	<p>Con la denominación de Galletita dulce se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, endulzado con un poco de azúcar, entera y en buen estado de conservación.</p> <p>Estos productos se expendrán envasados. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, paquetes de 360gr.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble con N° de: R.E., R.S.P.A.</p> <p>Paquete de 340 gr como mínimo.</p>

110	Harina de maíz cocido	KG	Maíz blanca (chipá), cocido, fresca, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, de la producción del día, sin mohos. Impreso fecha de Elaboración, contenido peso neto, limpio y sano. Proveer en bolsa.
111	Harina de trigo tipo 0000	UNI	La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo cuatro ceros (0000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Paquete de 5 kilos.
112	Harina de trigo tipo 000	UNI	Paquete de 5 kilos
113	Huevo de gallina de 56 a 65 Gr. por Unidad	UNI	Tipo A, color rojo. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en plancha de 30 unidades. Establecimientos aprobados por SENACSA
114	Agua mineral sin gas bidon de 20 lts	UNI	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGÚN PLANTILLA DEL PRODUCTOS DEL SICP
115	Agua mineral sin gas botella de 500 ml	UNI	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEGÚN PLANTILLA DEL PRODUCTOS DEL SICP
116	Gaseosa descartable	UNI	Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase de vidrio, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguaya INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A Botella descartable de entre 190 a 200 ml.

117	Gaseosa descartable	UNI	Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase de vidrio, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguaya INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A. Botella descartable de 2 litros.
118	Jugo Elaborado en Polvo	UNI	Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de diez meses antes de su vencimiento. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables, con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. Rendimiento para 8 litros. Sobre de 200 gr.
119	Esencia de vainilla	UNID.	Envasado en botella de vidrio o plástico, la provisión se hará por ml, con un plazo mínimo de tres meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido.
120	Polvo para hornear	UNID.	Elaborado con almidón de maíz, leudantes químicos, bicarbonato de sodio y fosfato tricalcico. Envasado en paquetes de 1 kilogramo, con la marca del bien impreso por la misma, con plazo mínimo de tres meses antes de su fecha de vencimiento.
121	Leche Condensada	UNID.	Leche condensadas en lata de 390 gramos como mínimo, producto obtenido mediante eliminación parcial del agua de la leche y adición azúcar o mediante cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto de la misma composición y características. Características del producto: Color: La leche condensada azucarada es de color característico de marfil a crema, de acuerdo con la materia prima empleada. Sabor: La leche condensada azucarada presenta un sabor dulce y agradable. Olor: El olor de la leche condensada azucarada es característico del producto, de acuerdo con las materias primas, Consistencia: Este producto debe ser de consistencia uniforme. EL MISMO DEBERÁ DE CONTAR LOS REGISTROS DE R.E. Y R.S.P.A. Cotizar por UNIDAD DE LATA.
122	Cereza	KG	Cereza roja en frasco o paquete de 700 gr como mínimo.
123	Coco rayado	KG	Coco rayado en paquete de 500 gr como mínimo.

124	Maizena	KG	<p>Se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasmas de células vegetales en la etapa de la maduración del maíz.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentaran en forma de polvo fino. No se admitirán las féculas de maíz obtenidas de semillas de maíz, húmedas, averiadas, alteradas, invalidos por insectos, ácaros, etc.</p> <p>Presentación: Paquete x 2 kg como mínimo.</p>
125	Levadura en pan	KG	<p>La levadura deberá presentarse en forma fresca, prensada o filtrada que corresponde a la levadura que ha sido centrifugada, prensada o filtrada, de manera que su humedad no sea mayor de 75% en peso. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin presencia de sustancias extrañas. Debe estar constituida por células en su mayor parte vivas. Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis. Presentación en panes 500 gramos o mas.</p>
126	Chipa piru - chipitas	KG	<p>Chipa piru cotizar por kilos</p> <p>Proveer en bolsas</p>
127	Coquito mantecado	KG.	<p>Se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, sin grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A.</p> <p>Proveer en bolsa.</p>
128	Galleta con anís	KG.	<p>Con la denominación de galleta con grasa, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA con N° de: R.E., R.S.P.A.</p> <p>Se deberá proveer en bolsas.</p>

129	Palito mantecado	KG.	<p>El producto deberá contener obligatoriamente: - Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas. - Agua. - Manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada. - Levadura. - Sal yodada (máximo 1%). - Anís (optativo) - Aditivos alimentarios permitidos. Ingredientes prohibidos. No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.</p> <p>Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos. Color: tostado claro, no quemado. Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.). Textura: Crocante y de fácil masticación.</p> <p>Se deberá proveer en bolsas.</p>
130	Pan de hamburguesa	UNID.	<p>Con la denominación de pan de hamburguesa, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrá utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A.,</p> <p>Paquete de 06 unidades.</p>
131	Pancito de Viena	UNID.	<p>Con la denominación de pancito de viena, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrá utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.</p> <p>con N° de: R.E., R.S.P.A.,</p> <p>Paquete de 12 unidades.</p>

132	Pre-pizza grande mínimo 8 porciones - cuadrado	UNI	Con la denominación de pre pizza, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA. con N° de: R.E., R.S.P.A.,
-----	---	-----	--

Especificaciones técnicas ítem 58 Aceite vegetal comestible de girasol

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de *Helianthus annuus* L. (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

2.1 Características Generales: Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.

2.2. Características Organolépticas

Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C.

Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

2.3. Características fisicoquímicas

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específicas. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Normas Paraguayas.

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL MATERIAL

Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas y organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur N° 03/92 "Criterios Generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET) y polietileno de alta densidad (PEAD), con tapa y deberán cumplir las siguientes reglamentaciones técnicas:

RES. MERCOSUR GMC N° 56/92: Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

RES. MERCOSUR GMC N° 2404: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

RES. MERCOSUR GMC N° 32/07: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y equipamientos en contacto con alimentos.

5. CONTENIDOS NETOS

Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur

GMC/Res No. 31/07 Reglamento Técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos premedidos.

6. REGISTROS SANITARIOS

Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN):

a) En caso de oferentes que sean **EMPRESAS ELABORADORAS** del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de:

☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

b) En caso de empresas que sean **FRACCIONADORAS DEL ACEITE OFERTADO** deberán presentar copias simples pero legibles de:

☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite

☐ Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

☐ Autorización del Fabricante

c) En caso de oferentes que sean **EMPRESAS IMPORTADORAS** del aceite ofertado, deberán presentar copias simples de:

☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

☐ Autorización del Fabricante

d) En caso de oferentes **DISTRIBUIDORES (QUE NO SEAN ELABORADORES, IMPORTADORES NI FRACCIONADORES)** del aceite ofertado deberán presentar fotocopia simple pero legible de:

☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

☐ Autorización del Fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente a ofertar los productos por ellos fabricados, importados o fraccionados, según corresponda.

☐ En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE No.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el Certificado de Origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino.

7. Rotulado General Y Nutricional: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional
 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
 13. Asimismo, se incluirá a efectos de evitar el desvío de los fines para los cuales fueron adquiridos, la siguiente leyenda ADQUIRIDO POR EL ESTADO PARAGUAYO. PROHIBIDA SU COMERCIALIZACIÓN.

8. REFERENCIAS

- Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 23-1981 (Rv. 1-1989)
- Código Alimentario Argentino

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

Presentación al momento de la entrega en el depósito: *Bidones x 5 litros.*

Observaciones Generales

1. PRODUCTOS CARNICOS (AVE, CARNES VACUNA, CARNE DE CERDO): deberán contar con rótulo detallando: Nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento, deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.
2. Todos los productos empaquetados y enlatados deberán contar con N° de: R.E., R.S.P.A.
3. Los productos empaquetados y enlatados deberán cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:
 1. Denominación del alimento
 2. Peso Neto y peso Ecurrido
 3. Datos del Establecimiento elaborador
 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
 5. Lote
 6. Lista de ingredientes
 7. Fecha de vencimiento
 8. Datos del Importador, en caso de productos importados
 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.

11. Información Nutricional

12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

4. Para los ítems **127 al 132 correspondiente a PANIFICADOS**, la empresa que resulte adjudicada deberá proveer en forma diaria panificados frescos, es decir de producción diaria.

1. Los productos en los cuales no se ha establecido un tiempo mínimo de fecha de vencimiento, deberán tener como fecha de vencimiento no menor a 04 (cuatro) meses a partir de la provisión.
2. Los productos que no se encuentran en buenas condiciones serán devueltos y retribuidos en igual cantidad por nuevos productos en condiciones óptimas de consumo y según especificaciones técnicas.
3. La empresa que resulte adjudicada deberá designar un encargado en carácter de enlace, para lo cual deberá facilitar Nombre y Apellido, dirección de correo electrónico, número de línea baja y número de celular.
4. De conformidad a lo establecido en el Decreto N° 9270 de fecha 30 de Julio de 2018, se determina la obligación de que el proveedor adquiera insumos alimenticios directamente del Productor de la Agricultura Familiar, individuales u organizados, aplica para los ítems 01, 02, 03, 04, 05, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 50, 66, 110, 113.

Las convocantes establecerán en sus contratos que el proveedor deberá adquirir obligatoriamente los insumos alimenticios de los productores de la agricultura familiar individuales u organizados, en un porcentaje que no podrá ser inferior al 10% del valor total del contrato. El proveedor deberá presentar a la convocante mensualmente, los documentos legales que den cuenta del cumplimiento efectivo de la adquisición.

(Las demás condiciones se registran en el Decreto 9270 de fecha 30/07/2018 disponible en el portal de la DNCP - Marco Legal Decretos).

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

La unidad que solicita la Adquisición de productos Alimenticios es la Dirección Administrativa dependiente de la Dirección General de Administración y Finanzas de la SENAD - La Abg. Claudia Orue ocupa el cargo de Directora Administrativa.

Considerando que la SENAD cumple funciones de guardia las 24 horas como entidad de seguridad y así también contamos con regionales en los distintos puntos del país, donde los Agentes Especiales residen en cada regional.

Conforme a la planificación, la Dirección Administrativa está orientada a cumplir dichas necesidades, con un plan mensual para cada puesto de control como regional y operativos.

El proceso de Adquisición de Alimentos es un proceso que se realiza de forma anual por la SENAD.

Las Especificaciones Técnicas establecidas están conforme a las necesidades que fueron hechas por la Dirección Administrativa.

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	Cantidad	Unid. de medida	Lugar de entrega de los Bienes	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Bienes	Planos y diseños
01	Ajo	2.000	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:
02	Cebolla	2.300	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	No Aplica
03	Locote	450	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	Embalajes y documentos El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:
04	Locote Rojo	80	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
05	Mandioca pelada	1.100	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
06	Papa	2.200	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	No Aplica
07	Pepino	180	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	Inspecciones y pruebas Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:
08	Remolacha	150	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
09	Repollo	300	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	No Aplica
10	Tomate	2.450	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	Indicadores de Cumplimiento El documento requerido para
11	Zanahoria	400	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	

12	Zapallo	350	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	acreditar el cumplimiento contractual, será:
13	Acelga	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	Planificación de indicadores de cumplimiento:
14	Albahaca	80	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
15	Cebolla en hoja	600	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
16	Curatu fresco	500	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
17	Lechuga	1.200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
18	Perejil	700	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
19	Banana	800	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
20	Limón taiti	300	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
21	Naranja peso mínimo por Unidad 140 Gr.	1.200	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
22	Arroz con leche	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	
23	Flan	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022	

24	Yogurt con trozos de frutas	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
25	Carne vacuna tipo bola de lomo sin grasa	1.900	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
26	Carne vacuna tipo carnaza negra sin grasa	2.875	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
27	Carne vacuna tipo lomo sin grasa	950	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
28	Carne vacuna tipo molida de primera	400	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
29	Carne vacuna tipo paleta	2.950	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
30	Carne vacuna tipo peceto	900	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
31	Carne vacuna tipo rabadilla sin grasa	2.100	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
32	Carne vacuna tipo vacio	950	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
33	Carne vacuna tipo costilla de primera	700	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
34	Chorizo de viena	150	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
35	Chorizo Parrillero	400	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

36	Manteca Vegetal con Sal en Pan	100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
37	Pancho	200	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
38	Panceta ahumada	30	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
39	Muslo de pollo de 270 a 300 Gr. por unidad.	1.200	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
40	Pollo entero.	2.800	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
41	Pechuga de pollo	450	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
42	Hamburguesa de carne vacuna	100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
43	Crema de leche	280	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
44	Costeleta de cerdo	350	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
45	Costilla de cerdo	330	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
46	Paleta de cerdo	350	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
47	Filete de surubi	80	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

48	Filete de tilapia	80	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
49	Leche Entera Liquida Pasteurizada	24.000	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
50	Arroz Glaseado Largo fino tipo 0000	1.000	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
51	Locro	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
52	Poroto rojo	180	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
53	Poroto San Francisco	100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
54	Fideo de harina de trigo tipo spaghetti nido.	500		Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
55	Fideo de harina de trigo tipo tallarín laminado grueso.	350		Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
56	Azúcar blanca	1.100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
57	Yerba mate molienda fina	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
58	Aceite vegetal comestible de girasol.	600	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
59	Disco para empanada	1.100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

60	Disco para pascualina	350	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
61	Jamón cocido	500	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
62	Masa tapa para lasagna	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
63	Ñoquis frescos	1.200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
64	Queso Tipo Dambo o Sandwich	330	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
65	Queso Tipo Muzzarella	200	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
66	Queso tipo Paraguay	430	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
67	Queso tipo Rallado	500	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
68	Ravioles frescos	530	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
69	Aceituna sin carozo y relleno	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
70	Arveja en lata	380	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
71	Atún Desmenuzado al aceite	1.100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

72	Atún Desmenuzado al Agua	1.100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
73	Café soluble	650	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
74	Café molido	160	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
75	Caramelos de café	20	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
76	Caramelos de leche	20	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
77	Caramelos de miel	20	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
78	Caramelos frutales	20	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
79	Caramelos masticable	20	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
80	Carne vacuna enlatada	800	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
81	Choclo en lata	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
82	Comino	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
83	Curry	30	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

84	Dulce de batata	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
85	Mermelada de guayaba	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
86	Dulce de leche	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
87	Durazno en almíbar	600	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
88	Edulcorante liquido	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
89	Galleta molida	300	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
90	Laurel Deshidratado	60	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
91	Maní tostado molido	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
92	Mayonesa	250	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
93	Mayonesa	100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
94	Mostaza	100	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
95	Mostaza	80	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

96	Nuez moscada	60	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
97	Orégano	300	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
98	Picadillo de carne vacuna	2.000	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
99	Pimienta	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
100	Sal fina yodada	450	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
101	Sal gruesa yodada	450	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
102	Salsa de Pimienta - Molho	80	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
103	Salsa de soja	300	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
104	Salsa de tomate (Ketchup)	40	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
105	Salsa de tomate (Ketchup)	120	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
106	Sardina	1.200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

107	Vinagre Blanco	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
108	Vinagre Tinto	200	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
109	Galletita dulce sin relleno	500	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
110	Harina de maíz pre cocido	350	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
111	Harina de trigo tipo 0000	20	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
112	Harina de trigo tipo 000	800	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
113	Huevo de gallina de 56 a 65 Gr. por Unidad	600	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
114	Agua mineral sin gas bidon de 20 lts	20	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
115	Agua mineral sin gas botella de 500 ml	3.600	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
116	Gaseosa descartable	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
117	Gaseosa descartable	1.700	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
118	Jugo Elaborado en Polvo	400	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

119	Esencia de vainilla	30	UNID.	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
120	Polvo para hornear	30	UNID.	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
121	Leche Condensada	50	UNID.	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
122	Cereza	3	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
123	Coco rayado	8	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
124	Maizena	20	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
125	Levadura en pan	40	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
126	Chipa piru - chipitas	60	KG	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
127	Coquito mantecado	2.000	KG.	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
128	Galleta con anís	1.500	KG.	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
129	Palito mantecado	2.000	KG.	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
130	Pan de hamburguesa	1.200	UNID.	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

131	Pancito de Viena	300	UNID.	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022
132	Pre-pizza grande mínimo 8 porciones - cuadrado	800	UNI	Avda Fernando de la Mora 2998 c/ La Victoria	Desde Julio 2021 a Abril 2022

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA <i>(se indica la fecha que debe presentar según el PBC)</i>
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción	Julio 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	Agosto 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	Septiembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	Octubre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	Noviembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	Diciembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción	Enero 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	Nota de Remisión / Acta de recepción	Febrero 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	Nota de Remisión / Acta de recepción	Marzo 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 10	Nota de Remisión / Acta de recepción	Abril 2022
Nota de Remisión / Acta de recepción 11	Nota de Remisión / Acta de recepción	Mayo 2022

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

Criterios de Adjudicación

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

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

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

Notificaciones

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

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

Audiencia Informativa

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

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

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

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

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
<ul style="list-style-type: none">• Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;
<ul style="list-style-type: none">• Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS;
<ul style="list-style-type: none">• 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;
<ul style="list-style-type: none">• Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

2. Documentos. Consorcios

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

- Original o fotocopia del consorcio constituido.

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

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

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

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

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

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

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

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

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

a) La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y

b) La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

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

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

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

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

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

Transporte

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

Si 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: NO APLICA

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:

$$Pr = PxIPC1 / IPC0$$

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.

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. No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado

Porcentaje de multas

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

0,50 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

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

Tasa de interés por Mora

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

0,10

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 registrarán 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 registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un Convenio Modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

Fuerza mayor

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

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

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o

ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o

iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;

iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;

v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;

vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por Insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

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

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

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

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

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

ANEXOS

Los anexos I y II comprendidos en este apartado constituyen los documentos a ser presentados tanto en la oferta como para la firma del contrato.