

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)
Instituto de Medicina Tropical**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y
PERSONAL DE GUARDIA**
(versión 2)

ID de Licitación:

395573



Modalidad:

Concurso de Ofertas

Publicado el:

12/07/2021

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	395573	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA
Convocante:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Instituto de Medicina Tropical	Tipo de Procedimiento:	CO - Concurso de Ofertas

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Dirección Administrativa. Instituto de Medicina Tropical	Fecha Límite de Consultas:	12/07/2021 10:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Dirección Administrativa. Instituto de Medicina Tropical	Fecha de Entrega de Ofertas:	20/07/2021 08:45
Lugar de Apertura de Ofertas:	Dirección Administrativa. Instituto de Medicina Tropical	Fecha de Apertura de Ofertas:	20/07/2021 09:00

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:	Econ. Lourdes Villasboa	Cargo:	Directora Administrativa
Teléfono:	021-284.000/ 284.007 Interno 3741	Correo Electrónico:	contrataciones.imt@mspbs.gov.py

ADENDA

Adenda

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

ADENDA N° 1

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/2021 ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA Plurianual- ID N° 395.573.

Ante los Comentarios sobre la Verificación del Llamado visualizado en el SICP en Fecha 07/07/2021, se realiza la siguiente modificación en:

Sección Suministros Requeridos - Especificaciones Técnicas.

Plan de Entrega de los Bienes

La emisión de la Orden de Compras se realizará en forma mensual y de acuerdo a las necesidades de la Institución. En la Orden de Compras se establecerá el Plan de Entregas: El Plazo de entrega de los productos se realizará en forma mensual establecido con un Cronograma, el cual contendrá los días de entregas.

A partir de la recepción de la Orden de Compras por parte del contratista, se recepciona además el cronograma de entregas, y se computa el Plazo de Entrega para la provisión de acuerdo a los días del Cronograma.

La entrega de los Productos se realizará en un plazo no mayor a los días corridos establecidos en el cronograma de entregas, desde la recepción de la orden de compras.

Con la emisión de la Orden de Compras se acompañará el cronograma de entregas. El Cronograma de Entregas contendrá días de entregas y cantidades de acuerdo a las necesidades de la Institución, por lo que puede variar por mes, debiendo coincidir con la Totalidad de la Orden de Compras.

Las entregas se realizarán por la totalidad de los bienes consignados en la Orden de Compra, con las fechas por días establecidas en cada cronograma de entregas. Todo producto proveído debe ser igual a la muestra y al ítem al cual fue adjudicado.

Una vez que la orden de compra sea emitida, se acompañará el cronograma, y serán remitidas al correo declarado en el formulario de oferta, el proveedor deberá dar acuse de la recepción del correo, computándose como fecha de recepción el día del envío del correo. En caso de que el proveedor no hiciera efectiva el acuse de la recepción esto no impedirá que corran los plazos establecidos para la entrega de los bienes.

Lugar de entrega: Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical. De Lunes a Viernes de 07:00 a 12:00 horas. La recepción estará a cargo del Departamento de Alimentación y Nutrición y/o Jefatura de Suministros y/o Fiscalizador.

La entrega de los insumos deberá estar acompañada de la Nota de Remisión con membrete de la Empresa. Una vez recepcionados por el Instituto de Medicina Tropical, se emitirá el Acta de Recepción de los Bienes.

La administración del contrato estará a cargo del Instituto de Medicina Tropical, quien otorgará las conformidades de recepción y se responsabilizarán de las vigencias de las garantías y del cumplimiento del contrato.

El requerimiento promedio mensual de las cantidades de los bienes a entregar, podrían sufrir variaciones considerando la cantidad de pacientes y personal de guardia

Los demás puntos o cláusulas permanecen invariables, sin modificaciones.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Suministros requeridos - especificaciones técnicas

- Plan de entrega de los bienes

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace:
<https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/395573-adquisicion-alimentos-pacientes-personal-guardia-1/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

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

DATOS DE LA LICITACIÓN

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

El Estado, por medio de las actividades de compra de bienes y servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

Difusión de los documentos de la licitación

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

Aclaración de los documentos de la licitación

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

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

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

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

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

Documentos de la oferta

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

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

Los oferentes deberán indicar en su oferta, que documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán

unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.

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

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable establecido por el mismo, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación, podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no viole el principio de igualdad.

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

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
2. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotaes, los subtotaes 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:

No Aplica

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 solicitarán presentación de muestras de los ítems ofertados a través de la notificación de la Convocante.

- *Plazo para presentación de las muestras: 48 horas contadas a partir de la notificación de la solicitud de muestras. La notificación podrá ser realizada a través del correo electrónico institucional. La recepción de la nota será contada desde el día en que es remitida vía correo;*

- *Condiciones de presentación: La Empresa Oferente deberá acompañar la presentación con una Nota dirigida a la Convocante, citando las muestras presentadas. Cada muestra deberá ser presentada con un rótulo identificador, donde mencione como mínimo el llamado, la empresa y el ítem ofertado al que corresponde la muestra;*

-*Cantidad de muestras solicitadas por ítem: una muestra por ítem ofertado;*

- *Criterios de evaluación a ser considerado: La muestra deberá cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas, deberá coincidir con el ítem ofertado en marca, procedencia, presentación, unidad de medida, de lo contrario será descalificada. Si la muestra presenta algún deterioro, daño o defecto, la muestra será descalificada. Deberán poseer excelentes apariencias, que no estén vencidas, en adecuados paquetes, envases o bolsas.*

Al momento de la verificación de la muestra, en caso de un producto envasado, se visualizará que esté en perfecto estado de conservación, sin deterioro, con las fechas de elaboración y vencimiento bien legibles, además de todo lo dispuesto en la Resolución acerca del Rotulado. No deberá presentar abolladura, ni daño, defecto o desperfecto. Sin derrame o deshecho del producto. Sin insectos, ni moho.

Para la evaluación de las muestras de productos perecederos, como frutas y/o verduras, se verificarán que estén frescas, sin golpes, sin insectos, sin descomposición, que cumplan con las propiedades organolépticas (aroma, color, sabor, olor, textura), al menos lo que implica (vista- olfato- tacto). Deben cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas según PBC.

Para la evaluación de productos cárnicos y huevos, serán verificados de acuerdo a las propiedades organolépticas (aroma,

color, sabor, olor, textura), se verificarán que estén frescas, sin golpes, sin insectos, sin descomposición. Deben cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas según PBC.

- Procedimiento de devolución: Las muestras de los productos no adjudicados serán devueltas por la Convocante al oferente en un plazo no mayor a las 72 horas, una vez terminado el proceso de evaluación, culminado el Informe de Evaluación.

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

Formato y firma de la oferta

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

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas 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 comprobare 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:

30 (treinta) días posteriores al plazo de ejecución o vigencia del contrato.

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

48 horas

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 según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**)</p>
<p>6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)</p>
<p>7. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)</p>
<p>8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)</p>
<p>9. Documentos legales</p>
<p>9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.</p>
<ul style="list-style-type: none">• Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none">• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)

- 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. (*)

9.2. 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. (*)

9.3. 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 (*):

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

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

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

Capacidad Financiera

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

****Para Contribuyente de IRACIS/ IRE GENERAL: Deberán cumplir con el siguiente parámetro:**

- Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente. Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años. (2019, 2020). - Endeudamiento: pasivo total / activo total . No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años. (2019,2020).

-Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio en los años. (2019, 2020), no deberá ser negativo.

****Para Contribuyente de IRPC/IRE SIMPLE. Deberán cumplir con el siguiente parámetro:**

-Eficiencia: (Ingreso/Egreso).Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los ejercicios fiscales requeridos.

****Para Contribuyente de IRP/ IRP RSP/ IRP RGC. Deberán cumplir con el siguiente parámetro:**

-Eficiencia: (Ingreso/Egreso).Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los ejercicios fiscales requeridos.

****Para Contribuyentes de exclusivamente IVA General. N/A. Deberán cumplir con el siguiente parámetro:**

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos 3 meses anteriores a la fecha de presentación de la oferta conforme al Calendario Perpetuo establecido por la SET.

****Para los Consorcios todos los integrantes deberán cumplir los índices financieros solicitados.**

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Balance General y Estado de Resultados de los años 2019, 2020 para contribuyentes de IRACIS/ IRE GENERAL.

b. Formularios IVA General de los 3 últimos meses año 2020

c. Formulario 106 año 2019, y 501 para los contribuyentes IRPC/ IRE SIMPLE

d. Formulario 104 año 2019, y 515 año 2020 para los contribuyentes de Renta Personal

Experiencia requerida

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

Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial o industrial se encuentra vinculada a la venta de productos alimenticios demostrando con Copias de Contratos ejecutados de provisión y/o facturación de ventas y/o recepciones finales de bienes similares en provisión de alimentos, en instituciones públicas y/o privadas.

Demostrar la experiencia en Provisión de Productos Alimenticios con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 30 % del monto total ofertado en la presente licitación, de los: 3 (tres) últimos años.(2018-2019-2020).

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

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

2. Copias de Contratos que avalen la experiencia requerida

Capacidad Técnica

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

**Que cumpla en su totalidad con las especificaciones técnicas (para lo cual deberán presentar las especificaciones técnicas firmadas y selladas).*

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

1. Contar con Registro Sanitario de Producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE), vigente, (Solo para importador y/o exportador de productos o sub productos de origen vegetal) de verduras, legumbres y

frutas in natura,

2. Contar con *Habilitación por SENAVE, para transporte de Hortalizas y derivados, en al menos 01 (un) vehículo (conforme a la Resolución N° 551 por SENAVE, por la cual se aprueba el Reglamento para el Registro y Habilitación de Medios de Transportes Terrestres de Frutas y Hortalizas In Natura.*

3. *Poseer Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización. y listado del RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. No se aceptarán documentos en trámite.*

4. *Contar con Certificado de Origen Nacional de productos Lácteos, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA.*

5. *En caso de ofertarse productos de fabricación propia, presentar documento que avale lo mencionado.*

6. *Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán estar habilitados por lo menos con unos de los siguientes requisitos.*

**Certificado de Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.*

**Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).*

**En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2018-2019-2020 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañada por un cálculo de kilos de carne por animal).*

**En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes, de los últimos 3 años (2018-2019-2020) con copias de facturas de compra de dichos bienes y que represente por lo menos el 30 % del monto ofertado.*

**En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura.*

7. *Constancia de contar con al menos un (01) vehículo frigorífico, (debido al volumen y la cantidad de Servicios a proveer), aptos para el transporte de los productos cárnicos, huevos y lácteos, habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas),*

Observación: Para oferentes en consorcio: todos los integrantes deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales y de seguridad social. Además, en caso de consorcios deberá indicarse en la oferta quien es el líder, no siendo obligatorio que sea la empresa de mayor experiencia y capacidad. Para tener cumplidos los requisitos de experiencia y capacidad técnica del consorcio, el Líder deberá cumplir con al menos 60% y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

a. Planilla de Especificaciones técnicas firmadas y selladas

b. Registro Sanitario de Producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal de Semilla (SENAVE), vigente, (Solo para importador y/o exportador de productos o sub productos de origen vegetal) de verduras, legumbres y frutas in natura,

c. Registro de Habilitación expedido por Senave, para transporte de Hortalizas y derivados, en al menos 01 (un) vehículo (conforme a la Resolución N° 551 por Senave, por la cual se aprueba el Reglamento para el Registro y Habilitación de Medios de Transportes Terrestres de Frutas y Hortalizas In Natura.

d. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización. y listado del RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. No se aceptarán documentos en trámite

e. Certificado de Origen Nacional de productos Lácteos, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA

f. Registro de Marca, en caso de que sea fabricante del producto ofertado.

En caso de que coticen ítems de carne:

1. Certificado de Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.

2. Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).

3. Constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2018-2019-2020, y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañada por un cálculo de kilos de carne por animal).

4. Constancia de compra de cortes, de los últimos 3 años (2018-2019-2020) con copias de facturas de compra de dichos bienes y que represente por lo menos el 30 % del monto ofertado.

5. Contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura, en caso de no contar con matadero propio.

g. Copia autenticada de Constancia de contar con al menos un (1) Vehículo refrigerado y/o frigorífico habilitado por SENACSA. Para transporte de: Carnes, huevos y lácteos.

h. Para los Consorcios: referente al punto a), el Líder deberá cumplir con el 60% y el 40% el restante de los integrantes. Para los demás documentos todos los integrantes deberán cumplir con las documentaciones.

Otros criterios que la convocante requiera

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

a. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.

b. Certificado de Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro Bancario.

c. Declaración Jurada donde el oferente declare poseer capacidad de suministro en tiempo y forma.

d. Presentación de las Especificaciones Técnicas impresas, firmadas, y selladas en su totalidad, conforme a lo establecido en la Sección Especificaciones Técnicas.

e. Declaración Jurada donde manifiesta que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que los mismos serán entregados de conformidad al Plan de Entregas.

f. Formulario N° 5 - Nomina de Socios / Representantes Legales

g. Formulario N° 6 Planilla de Datos Garantizados.

Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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

<i>No. De Artículo</i>	<i>Nombre de los Bienes</i>	<i>Especificaciones Técnicas y Normas</i>
1	Aceite de Girasol	<p>Aceite vegetal comestible puro de Girasol (100%).</p> <p>Especificaciones técnicas conforme a la Circular DNCP N°11/2014.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Descripción del producto: Es el aceite comestible, obtenido de semillas distintas variedades de <i>Helianthus annuus</i> L. (girasol).2. Características del producto: 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 proviene y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. <p>Características Organolépticas:</p>

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

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

Características fisicoquímicas:

Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología
Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40° C	1,467	1,467	AOCS Cc7-25
Índice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd 1-25
Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd 3-25
Materia Insaponificable		Máx: 1,5 %	AOCS Ca 6 ^a - 40
Humedad y materia volátil a 105° C		Máx: 0,5 %	AOCS C ^a 2 B-38
Índice de Peróxido, mEqo2/Kg		Máx: 10,0	AOCS Cd 8- 53
Insolubles en éter de petróleo		0,03 %	AOCS Ca 3 ^a -46
Reacción de Halphen	(-)		AOCS CB 1-25
Jabones con oleato de sodio		Máx: 5 mg/l	AOCS Cc 17-95

Acidez expresado en acido oleico		Máx: 0,06 %	AOCS Ca 5 ^a -40
Test de enfriamiento a 0°C	Min: 5,5 Hs		AOCS Cc 11-53
Color (Lovibond Cubeta 133,3 mm)	Amarillo Rojo Azul	Máx: 1,5 Máx: 1,5 Máx: 0	AOC Cc 13 B-45

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 Norma Paraguaya.

4. Especificaciones técnicas del material del envase:

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 inviolable y deberán cumplir con 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°24/04: 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. N°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 N°) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se

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

b) En caso de oferentes que sean empresas fraccionadoras del aceite ofertado deberán presentar copias simples pero legibles de:

Registro de Establecimiento (RE N°) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) 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 pero legibles de:

Registro de Establecimiento (RE N°) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

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

Autorización del fabricante.

d) En caso de oferentes que no sean elaboradores, importadores ni fraccionadores del aceite ofertado deberán presentar fotocopia simples pero legible de:

Registro de Establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda.

Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente.

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 N°) 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. Especificaciones del rotulado general y nutricional.

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22052 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 47/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y la 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:

a) Denominación del alimento

b) Peso neto

		<p>c) Datos del establecimiento del elaborador</p> <p>d) País de Origen (Ej. Ind. Paraguaya)</p> <p>e) Lote 32/61</p> <p>f) Lista de ingredientes</p> <p>g) Fecha de vencimiento</p> <p>h) Datos del importador, en caso de productos importados</p> <p>i) Condiciones de conservación</p> <p>j) Información Nutricional</p> <p>k) Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN-MSPyBS.</p> <p>l) 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.</p> <p>8. Referencias:</p> <p>Norma del Codex para aceites vegetales especificados CODEX STAN 210 (Enmendado 2003) Código alimentario argentino.</p> <p>Norma paraguaya NP N°109 Aceite de girasol. Especificaciones.</p> <p>Norma paraguaya NP N°106 Aceite de soja. Especificaciones.</p> <p>NMX-F-265-SCFI-2005. Alimentos Aceite comestible puro de girasol.</p> <p>El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Bidón de 5 litros. Cotizar: unidad por bidón de 5 litros.</p>
2	Sal fina yodada	<p>Sal fina yodada en paquete. Sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos, contener yodo, establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. En bolsas que indique marca, fecha de elaboración. Cotizar: Paquete x 1 kg.</p>

3	Concentrado de Tomate	<p>Concentrado de Tomate, productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa de tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. En pote que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 4272012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Fecha de vencimiento: mínimo de 12 meses. Presentación: Pote x 1000 grs. Cotizar: unidad de Pote x 1000 grs</p>
4	Huevo de gallina	<p>Huevo fresco de gallina tipo 1 ó A, con cáscara limpia, seca y sin rajadura, sin restos de heces, ni plumas en la superficie del producto. En planchas de cartón limpias, cerradas con film, Plancha x 30 unidades. De establecimientos con habilitación del SENACSA. Con etiqueta adherida al envase: con marca, información nutricional, fecha de elaboración y/o envasado y vencimiento. Cotizar por unidad de huevo.</p>

5	Yogurt dietético saborizado	<p>Yogurt dietético saborizado, descremado, de la producción de la semana, en muy buen estado de conservación. Producto obtenido por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>termophilus</i> a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez. De acuerdo con el contenido de materia grasa, el producto deberá corresponder a un <i>yogur descremado</i> cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g. El producto no deberá estar adicionado de azúcar, ni de ningún otro edulcorante nutritivo. Para productos lácteos y/o sus derivados se aplicará lo establecido en la Ley N° 5264/2014 FOMENTO DE LA CADENA LACTEA, FORTALECIEMITNO DE LA PRODUCCION NACIONAL Y PROMOCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS LACTEOS, que, en su Artículo 6 establece: En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogur, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional, cumpliendo los procedimientos establecidos para el efecto en la Ley N° 2.051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.</p> <p>Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. En Potes que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación Potes x 140 cc como mínimo. Cotizar por unidad de pote.</p>
---	-----------------------------	--

6	Atún en agua	<p>Trozos de Atún en agua y sal , procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, envasadas en salmuera y en envases herméticamente cerrados y tratadas térmicamente para asegurar su esterilidad. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. En latas que indique marca , fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Lata por 170 grs peso neto como mínimo. Cotizar por unidad de lata.</p>
7	Queso Tipo Paraguay	<p>Queso Paraguay fresco, no congelado, elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierno sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, excepto de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico, indicando peso, fecha de vencimiento. Queso Tipo Paraguay es el Producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche, coagulados 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, aditivos específicamente indicados. Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Para productos lácteos y/o sus derivados se aplicará lo establecido en la Ley N° 5264/2014 FOMENTO DE LA CADENA LACTEA, FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCION NACIONAL Y PROMOCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS LACTEOS, que, en su Artículo 6 establece: En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogur, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional, cumpliendo los procedimientos establecidos para el efecto en la Ley N° 2.051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.</p> <p>El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. La Presentación será en Bolsa x 1 Kg. como mínimo y como máximo 3 kg. Cotizar: por 1 kilogramo.</p>

8	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1	<p>Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1. Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. Presentación en paquete x 1 kg. Cotizar: unidad de Paquete x 1 Kg.</p>
9	Locro	<p>Locro, 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. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete x 1 kilogramo. Cotizar: unidad por Paquete de 1 kilogramo.</p>

10	Fideo Moñito	<p>Fideo Moñito. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños. Elaborada a base de sémolas o semolín o harina de trigo ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 4272012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. Presentación: Paquete x 5 kilogramos Cotizar: unidad de Paquete x 5 kilogramo.</p>
11	Fideo caracolito / cortadito	<p>Fideo caracolito / cortadito. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños. Elaborada a base de sémolas o semolín o harina de trigo ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 4272012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC.. Presentación: Paquete x 5 kilogramos. Cotizar: Paquete x 5 kilogramos</p>

12	Fideo Spaghetti	<p>Fideo Spaghetti. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños. Elaborada a base de sémolas o semolín o harina de trigo ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. En Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete x 5 kilogramos Cotizar: Paquete x 5 kilogramos</p>
13	Harina de Trigo	<p>Harina de Trigo enriquecida con hierro y vitaminas, del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete x 5 kilogramos. Cotizar: Paquete x 5 kilogramos</p>

14	Fideo Tallarín	<p>Fideo Tallarín. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños. Elaborada a base de sémolas o semolín o harina de trigo ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos, requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Debe cumplir con la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete x 5 kilogramos Cotizar: Paquete x 5 kilogramos</p>
15	Harina de maíz precocida	<p>Harina de maíz precocida, producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura. El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: sabores y olores extraños; - suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos). No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete x 1 kilogramos. Cotizar: Paquete x 1 kg</p>

16	Arveja seca remojada en conserva	<p>Arveja seca remojada en conserva. Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie <i>Pisum sativum</i> L (excluida la subespecie <i>macrocarpum</i>); envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Lata que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: lata x 200 gramos como mínimo. Cotizar por unidad de lata.</p>
17	Choclo o maíz dulce	<p>Choclo o maíz dulce en conserva. La conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del <i>Zea mays</i> L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.</p> <p>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 sustancias y cuerpos extraños. El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Lata que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: lata x 200 gramos como mínimo. Cotizar por unidad del lata.</p>

18	Galleta Molida	<p>Galleta Molida. Producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expenderán envasados. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete x 1 kg. Cotizar: Paquete x 1 kg</p>
19	Mayonesa reducida en valor lipídico	<p>Mayonesa, 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.</p> <p>La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.</p> <p>Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Sachet que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. La presentación será Sachet x 475 gramos como mínimo. Cotizar por unidad de sachet.</p>

20	Mostaza	<p>Mostaza. Mostaza, 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, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Sachet que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. La presentación será Sachet x 250 gramos como mínimo. Cotizar por unidad de sachet.</p>
21	Salsa de Soja	<p>Salsa de Soja, condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. Pueden contener los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Frasco que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. La presentación será Frasco por 450 cc como mínimo. Cotizar por unidad de frasco.</p>

22	Vinagre de vino Blanco	<p>Vinagre de vino blanco de mesa. Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco. 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. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Frasco que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación Frasco x 500 ml como mínimo. Cotizar por unidad de frasco.</p>
23	Carnaza de primera	<p>Carnaza de primera, 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. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Debe figurar la fecha de elaboración y vencimiento. La presentación será en Bolsa x 10 Kg a 13 Kg. Cotizar: Por 1 kilogramo.</p>
24	Peceto	<p>Peceto tipo exportación, 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. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Debe figurar la fecha de elaboración y vencimiento. La presentación será en Bolsa x 10 Kg a 13 Kg. Cotizar: por 1 kilogramo.</p>

25	Pechuga de Pollo Con hueso	Pechuga de pollo tipo exportación, Fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rótulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. SIN MENUDECENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Debe figurar la fecha de elaboración y vencimiento. La presentación será en Bolsa x 10 Kg a 13 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.
26	Muslo de Pollo entero	Muslo de pollo tipo exportación, Fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Rotulo: Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. SIN MENUDECENCIA. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Debe figurar la fecha de elaboración y vencimiento. La presentación será en Bolsa x 10 Kg a 13 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.
27	Ajo	Ajo ristra. Con cabezas enteras, maduras, limpias, libres de tierra, con raíces cortadas contra la base, no deberán ser flácidas, exentas de señales de moho, con bulbos completos, sanas, libres de humedad, libres de lesiones producidas por insectos u otras causas, con olor y sabor característicos, aptos para el consumo. No se admitirán mezclas de formas y colores. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación: ristra x 50 unidades. Cotizar por unidad de ristra (con 50 unidades de cabeza de ajo).
28	Cebolla blanca de cabeza	Cebolla blanca de cabeza fresca, Cabezas grandes (de 350 gr. a 400 gr), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). La presentación será en Caja x 10 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.
29	Locote verde	Locote fresco, 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 con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación será Caja x 10 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.

30	Papa negra o blanca	Papa negra o blanca fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, 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, deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación será Caja x 10 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.
31	Remolacha	Remolacha fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de primera calidad deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Presentación será Caja x 10 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.
32	Repollo	Repollo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillar, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). La Presentación será Caja x 10 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.
33	Tomate perita	Tomates frescos Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). La Presentación será Caja x 10 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.
34	Zanahoria	Zanahoria fresca Sana, limpia, libre de tierras adheridas, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). La Presentación será Caja x 10 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.
35	Zapallo	Zapallo fresco entero, sano, limpio, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). La presentación será Caja x 10 Kg. Cotizar por 1 kilogramo.

36	Naranja	Naranja en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas con una maduración aproximada de 80%. La Presentación será en Bolsas x 100 Unidades. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Cotizar por 1 kilogramo.
37	Banana	Ver Plantilla de Especificaciones Estándar del SICP
38	Coquito	Coquito a la manteca, elaborados con harina de trigo Tipo 000, suaves de agradable sabor. El coquito es el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Bolsa que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Bolsa de 5 kg. Cotizar: Unidad de Bolsa x 5 Kg.
39	Poroto seco tipo San francisco	Poroto seco San Francisco, granos enteros, libres de impureza, sanos, color y tamaño uniforme. Bolsa de 1 kilogramo. Envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos. Debe cumplir con la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°). Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Paquete x 1 kilogramo. Cotizar: Paquete x 1 Kg.

40	Azúcar	<p>Azúcar refinada blanca, Sacarosa purificada y cristalizada obtenida de la caña de azúcar, mediante procesos tecnológicos apropiados con una polarización igual o mayor de 99,7 ° Z. Exenta de materia extraña y de sustancias de uso no permitido. Ausente de pesticidas, plaguicidas y sus metabolitos no podrán superar los límites establecidos por el Codex Alimentarius. Sin adición de colorantes ni de otras sustancias que modifiquen la naturaleza del producto. Con granos de cristal blanco uniforme del azúcar blanco. Inocuo y apto para consumo humano. Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas.</p> <p>Aspecto: polvo cristalizado, Color: blanco, Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador</p> <p>(en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información</p> <p>nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. En bolsas que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Bolsa por 5 kilogramos. Cotizar: Bolsas x 5 kilos</p>
41	Edulcorante líquido	<p>Endulzantes o Edulcorantes de mesa. Son los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas, constituidos por los edulcorantes no nutritivos previstos en la legislación vigente y/o extracto de Ka'a He'e - Stevia y los nuevos que la Autoridad Sanitaria Competente apruebe en el futuro, usados solos, sus mezclas o mezclados con azúcares nutritivos. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Frasco x 500 ml. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Frasco que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Frasco x 500 ml. Cotizar: Frasco x 500 ml.</p>

42	Yerba Mate	<p>Yerba mate elaborada, producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta <i>Ilex paraguariensis</i> Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendan y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Bolsas que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Bolsas x 5 kg. Cotizar: Bolsas x 5 kilos</p>
43	Té Negro en saquitos	<p>Té Negro en saquitos. Producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie <i>Camellia sinensis</i> L.</p> <p>El té destinado a la preparación de infusiones se presentará como Té o té negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enlulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquetes que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete de 25 saquitos. Cotizar: Unidad de Paquete que contenga 25 saquitos</p>

44	Leche entera en polvo	<p>Leche entera en polvo, Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. De acuerdo con el contenido de materia grasa, se clasifica la leche en polvo Entera en (mayor o igual que 26,0%).</p> <p>Fortificada, con adición de hierro, zinc y de otros nutrientes en forma opcional. El producto debe ser de preparación instantánea (no debe requerir cocción para su consumo) y debe tener buena solubilidad.</p> <p>Las leches enteras en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: Blanco amarillento. Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.</p> <p>Paquete x 800 grs. Para productos lácteos y/o sus derivados se aplicará lo establecido en la Ley N° 5264/2014 FOMENTO DE LA CADENA LACTEA, FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCION NACIONAL Y PROMOCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS LACTEOS, que, en su Artículo 6 establece: En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogur, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional, cumpliendo los procedimientos establecidos para el efecto en la Ley N° 2.051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.</p> <p>Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Fecha de vencimiento: mínimo 12 meses. Presentación: Paquete x 800 gramos. Cotizar: Unidad de Paquete x 800 grs.</p>
----	-----------------------	---

45	Leche descremada en polvo instantánea	<p>Leche descremada en polvo. Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, descremada, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.</p> <p>De acuerdo con el contenido de materia grasa, se clasifica la leche en polvo Descremada en (menor que 1,5%), Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. La leche en polvo descremada deberá responder a las características de leche en polvo instantánea.</p> <p>Las leches descremadas en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: Blanco amarillento. Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Paquete x 800 grs.</p> <p>Para productos lácteos y/o sus derivados se aplicará lo establecido en la Ley N° 5264/2014 FOMENTO DE LA CADENA LACTEA, FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCION NACIONAL Y PROMOCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS LACTEOS, que, en su Artículo 6 establece: En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogur, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional, cumpliendo los procedimientos establecidos para el efecto en la Ley N° 2.051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.</p> <p>Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Fecha de vencimiento: mínimo 12 meses. Presentación: Paquete x 800 gramos. Cotizar: Unidad de Paquete x 800 grs.</p>
----	---------------------------------------	--

46	Fécula de Maíz	<p>Fécula de Maíz, De primera calidad, en buen estado de conservación, sin sustancias contaminantes.</p> <p>Almidón o Fécula de maíz, se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma 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 presentarán en forma de polvo fino. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Paquete con la marca y fecha de vencimiento. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete x 1 kilo. Cotizar: Por unidad de Paquete de 1 kilo</p>
47	Durazno en almíbar	<p>Durazno en conserva (Almíbar), frutos del Prunus persica L, amarillos y dentro de éstos, pavías o priscos, cortados en mitades simétricas, maduros, sanos, limpios y sin piel, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial. La Presentación será lata con peso neto 820 gramos como mínimo. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. La lata debe contener marca y fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Cotizar por unidad de lata.</p>

48	Chocolate en polvo	<p>Polvo para preparar chocolate. Es el producto consistente en la mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin agregados de los aditivos permitidos. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan e riesgo la salud del consumidor. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Con la marca y fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación será paquete x 800 gramos como mínimo. Cotizar por unidad de paquete.</p>
49	Galletitas de salvado	Ver Plantilla de Especificaciones Estándar del SICP
50	Arroz glaseado largo, fino tipo 2	<p>Arroz glaseado largo, fino tipo 2. Deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Bolsa que indique marca, fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Bolsas x 5 kg. Cotizar: por unidad de Bolsa de 5 kilos.</p>

51	Café Molido,	<p>Café torrado molido con azúcar blanco. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido.</p> <p>Aspecto: homogéneo</p> <p>Olory sabor: agradable, característico a café</p> <p>El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Con marca y fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: Paquete por 1 kg. Cotizar: paquete por 1 kilogramo.</p>
52	Laurel de españa	<p>Laurel de España. Hojas sanas, deshidratadas o secas del Laurus nobilis L, libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, limpias.</p> <p>Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Con marca y fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: paquete de 15 gr .Cotizar: paquete de 15 gr</p>

53	Margarina vegetal	<p>Margarina vegetal con sal untable. Alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica.</p> <p>En la elaboración de la margarina queda permitido el empleo de los siguientes ingredientes: Leche y/o crema de leche, sal, azúcares (cualquier materia de carbohidrato edulcorante), proteínas comestibles adecuadas y vitaminas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Todas las materias primas e ingredientes utilizados en su elaboración deben ser de calidad alimentaria. Para productos lácteos y/o sus derivados se aplicará lo establecido en la Ley N° 5264/2014 FOMENTO DE LA CADENA LACTEA, FORTALECIEMITNO DE LA PRODUCCION NACIONAL Y PROMOCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS LACTEOS, que, en su Artículo 6 establece: En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogur, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional, cumpliendo los procedimientos establecidos para el efecto en la Ley N° 2.051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes.</p> <p>Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Con marca y fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: pote de 500 gramos. Cotizar: por unidad de pote de 500 gramos</p>
----	-------------------	--

54	Pan para sándwich	<p>Pan para sándwich o Pan inglés. Elaborados con harina de trigo, suaves de agradable sabor. Es el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles y 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. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Con marca y fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: paquete por 1 kg. Cotizar: paquete por 1 kilo</p>
55	Orégano	<p>Orégano. Hoja 100% seca, color y olor característico, libres de impurezas, sin palitos.</p> <p>Con los nombres de Mejorana, Orégano y Sarilla, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum mejorana L y sus diversas variedades.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Deben ser genuinos, sanos y responder a sus características normales, estar exentos de sustancias extrañas. Deberán presentarse en forma desecada. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Con marca y fecha de elaboración. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC. Presentación: paquete por 50 grs. Cotizar: paquete por 50 gramos</p>

56	Queso para sándwich	<p>Queso tipo sándwich. Cortado en fetas, derivado lácteo, madurado, de mediana humedad con contenido graso, normal, de consistencia: semidura elástica, textura: Compacta, lisa, no granulosa, de color blanco amarillento, olor: Láctico, salado, sin cortezas en la superficie.</p> <p>Es el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.</p> <p>Para productos lácteos y/o sus derivados se aplicará lo establecido en la Ley N° 5264/2014 FOMENTO DE LA CADENA LACTEA, FORTALECIMIENTO DE LA PRODUCCION NACIONAL Y PROMOCION DEL CONSUMO DE PRODUCTOS LACTEOS, que, en su Artículo 6 establece: En los procedimientos de contratación pública para la adquisición de productos lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogur, queso, dulce de leche), que realicen los Organismos, Entidades del Estado y Municipalidades serán de origen nacional, cumpliendo los procedimientos establecidos para el efecto en la Ley N° 2.051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS, sus modificaciones y reglamentaciones vigentes. El Oferente deberá tener en cuenta las Especificaciones Técnicas y Normas aprobadas por las Resoluciones SG N° 97/09, SG N° 156/09 y SG N° 427/2012 con sus anexos correspondientes que forman parte integral del PBC.</p> <p>La presentación será en Bolsas o Paquetes de 1 kilogramo. Cotizar por 1 kilogramo.</p>
57	Choclo de maíz fresco	<p>Choclo de maíz fresco. En Granos, Fresco. Semilla desgranado entero, de maíz blanco, sin cuerpos extraños adheridos. La Presentación será en bolsas de 1 kilo, de plástico para alimentos, transporte refrigerado de 5 a 10° C. Reúnan los requisitos fitosanitarios. Fecha de envasado, lote, vencimiento. Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE. Cotizar por 1 kilogramo.</p>
58	Carne molida de primera	<p>Carne Molida. 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. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso. Debe figurar la fecha de elaboración y vencimiento. La presentación será en Bolsa de 10 a 12 kilos. Cotizar por 1 kilogramo.</p>

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

Convocante: Instituto de Medicina Tropical. Sub UOC N 34. Dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Dirección: Avda. Venezuela casi Tte. Ecurra. Ciudad: Asunción, Paraguay.

Email: contrataciones.imt@mspbs.gov.py

Teléfono: 021-284.000, 021—284.007 Interno 3741

Responsable del Llamado: Econ. Lourdes Villasboa, Directora Administrativa del Instituto de Medicina Tropical.

El Llamado para la Adquisición de Alimentos para Pacientes y Personal de Guardia se realiza con fines de satisfacer las necesidades de alimentación en caso de pacientes internados que requieren de una nutrición de acuerdo al Diagnóstico Médico. Cubrir la Alimentación al Personal de Guardia que cumple horarios rígidos para la atención y cuidados de pacientes internados.

El Instituto de Medicina Tropical es un Hospital de Alcance Nacional, registra pacientes provenientes de todo el país, en su mayoría de escasos recursos que no poseen la posibilidad de adquirir alimentos durante la internación además de la condición de estar encamado.

El Llamado responde a una necesidad frecuente que se presenta en pacientes internados, y que por motivos de la Pandemia del Covid- 19, se acentúa con mayor requerimiento por el aumento de pacientes.

La alimentación saludable es un derecho fundamental, por lo tanto, asegurar la nutrición del paciente es primordial para su tratamiento y recuperación.

La Adquisición de Alimentos para la Nutrición de pacientes y personal de guardia se planifica anualmente, pero existen desafíos como las epidemias y pandemias que exigen el mayor y mejor abastecimiento de insumos alimenticios.

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:

ITEMS	DESCRIPCION DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES	FECHA FINAL DE ENTREGA DE LOS BIENES
1	Aceite de Girasol	350	UNIDAD	Bidón x 5 litros	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

2	Sal fina yodada	260	Unidad	Paquetes x 1 kg	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
3	Concentrado de Tomate	200	Unidad	Pote x 1000 grs	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
4	Huevo de gallina	2.510	Unidad	Unidad	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

5	Yogurt dietético saborizado	2.500	Unidad	Potes x 140 cc como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
6	Atún en agua	50	Unidad	Lata por 170 grs peso neto como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
7	Queso Tipo Paraguay	500	Kilogramo	Bolsa x 1 Kg. como mínimo y como máximo 3 kg	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

8	Arroz grano largo, fino parbolizado tipo 1	500	Kilogramo	Paquete x 1 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
9	Locro	40	Kilogramo	Paquete x 1 kilogramo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
10	Fideo Moñito	100	unidad	Paquete x 5 kilogramos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

11	Fideo caracolito / cortadito	100	unidad	Paquete x 5 kilogramos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
12	Fideo Spaghetti	150	unidad	Paquete x 5 kilogramos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
13	Harina de Trigo	80	unidad	Paquete x 5 kilogramos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

14	Fideo Tallarín	120	unidad	Paquete x 5 kilogramos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
15	Harina de maíz precocida	300	Kilogramo	Paquete x 1 kg	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
16	Arveja seca remojada en conserva	100	Unidad	lata x 200 gramos como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

17	Choclo o maíz dulce	80	Unidad	lata x 200 gramos como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
18	Galleta Molida	50	kilogramo	Paquete x 1 kg	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
19	Mayonesa reducida en valor lipídico	80	Unidad	Sachet x 475 gramos como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

20	Mostaza	80	Unidad	Sachet x 250 gramos como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
21	Salsa de Soja	60	Unidad	Frasco por 450 cc como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
22	Vinagre de vino Blanco	100	Unidad	Frasco x 500 ml como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

23	Carnaza de primera	5.224	Kilogramo	Bolsa x 10 Kg a 13 Kg..	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
24	Peceto	1.500	Kilogramo	Bolsa x 10 Kg a 13 Kg..	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
25	Pechuga de Pollo Con hueso	5.000	Kilogramo	Bolsa x 10 Kg a 13 Kg..	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

26	Muslo de Pollo entero	4.000	Kilogramo	Bolsa x 10 Kg a 13 Kg..	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
27	Ajo	30	Unidad	Ajo ristra x 50 unidades	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
28	Cebolla blanca de cabeza	3.500	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

29	Locote verde	1.000	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
30	Papa negra o blanca	5.000	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
31	Remolacha	150	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

32	Repollo	300	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
33	Tomate perita	3.500	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
34	Zanahoria	4.500	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

35	Zapallo	7.000	Kilogramo	Caja x 10 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
36	Naranja	500	Kilogramo	Bolsas x 100 Unidades	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
37	Banana	1.000	kilogramo	Caja x 20 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

38	Coquito	100	Kilogramo	Bolsas x 5 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
39	Poroto seco tipo San francisco	200	Unidad	Paquete x 1 Kg.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
40	Azúcar	400	unidad	Bolsas x 5 kilos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

41	Edulcorante líquido	350	Unidad	Frasco x 500 ml.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
42	Yerba Mate	350	unidad	Bolsas x 5 kilos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
43	Té Negro en saquitos	500	Unidad	Paquetes de 25 saquitos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

44	Leche entera en polvo	1.100	Unidad	Paquete x 800 grs.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
45	Leche descremada en polvo instantánea	1.100	Unidad	Paquete x 800 grs.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
46	Fécula de Maíz	24	Unidad	Paquete x 1 kilo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

47	Durazno en almíbar	50	Unidad	lata con peso neto 820 gramos como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
48	Chocolate en polvo	5	Unidad	paquete x 800 gramos como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
49	Galletitas de salvado	300	Unidad	Paquete x 170 gramos como mínimo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

50	Arroz glaseado largo, fino tipo 2	300	unidad	Bolsa por 5 kilos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
51	Cafe Molido,	10	Unidad	paquete por 1 kilo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
52	Laurel de españa	200	unidad	paquete de 15 gr	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

53	Margarina vegetal	100	Unidad	pote de 500 gramos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
54	Pan para sándwich	50	Unidad	paquete por 1 kilo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
55	Orégano	100	unidad	paquete por 50 gramos	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

56	Queso para sándwich	20	kilogramos	Bolsas o Paquetes de 1 kilogramo,	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
57	Choclo de maíz fresco	150	kilogramos	Bolsas de 1 kilo	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad
58	Carne molida de primera	300	kilogramos	Bolsas x 10 a 12 kilos.	Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical	Entregas semanales o de acuerdo a necesidad, establecidas según Cronogramas de Entregas. La emisión de la Orden será de manera mensual y/o de acuerdo a necesidad

La emisión de la Orden de Compras se realizará en forma mensual y de acuerdo a las necesidades de la Institución. En la Orden de Compras se establecerá el Plan de Entregas: El Plazo de entrega de los productos se realizará en forma mensual establecido con un Cronograma, el cual contendrá los días de entregas.

A partir de la recepción de la Orden de Compras por parte del contratista, se recepciona además el cronograma de entregas, y se computa el Plazo de Entrega para la provisión de acuerdo a los días del Cronograma.

La entrega de los Productos se realizará en un plazo no mayor a los días corridos establecidos en el cronograma de entregas, desde la recepción de la orden de compras.

Con la emisión de la Orden de Compras se acompañará el cronograma de entregas. El Cronograma de Entregas contendrá días de entregas y cantidades de acuerdo a las necesidades de la Institución, por lo que puede variar por mes, debiendo coincidir con la Totalidad de la Orden de Compras.

Las entregas se realizarán por la totalidad de los bienes consignados en la Orden de Compra, con las fechas por días establecidas en cada cronograma de entregas. Todo producto proveído debe ser igual a la muestra y al ítem al cual fue adjudicado.

Una vez que la orden de compra sea emitida, se acompañará el cronograma, y serán remitidas al correo declarado en el formulario de oferta, el proveedor deberá dar acuse de la recepción del correo, computándose como fecha de recepción el día del envío del correo. En caso de que el proveedor no hiciera efectiva el acuse de la recepción esto no impedirá que corran los plazos establecidos para la entrega de los bienes.

Lugar de entrega: Depósito del Departamento de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina Tropical. De Lunes a Viernes de 07:00 a 12:00 horas. La recepción estará a cargo del Departamento de Alimentación y Nutrición y/o Jefatura de Suministros y/o Fiscalizador.

La entrega de los insumos deberá estar acompañada de la Nota de Remisión con membrete de la Empresa. Una vez recepcionados por el Instituto de Medicina Tropical, se emitirá el Acta de Recepción de los Bienes.

La administración del contrato estará a cargo del Instituto de Medicina Tropical, quien otorgará las conformidades de recepción y se responsabilizarán de las vigencias de las garantías y del cumplimiento del contrato.

El requerimiento promedio mensual de las cantidades de los bienes a entregar, podrían sufrir variaciones considerando la cantidad de pacientes y personal de guardia

Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

Las Inspecciones de los Bienes recibidos estarán a cargo del Personal del Servicio de Alimentación, y/o Jefe/a de la Sección Suministros, y/o del Fiscalizador/a. Los bienes suministrados deberán cumplir con las especificaciones técnicas solicitadas, comprobada la falta de correspondencia entre lo adjudicado y lo entregado o constatándose deficiencia o alteraciones de calidad de los bienes a ser adquiridos, no se formalizará la correspondiente recepción y se labrará acta de rechazo, en este caso, el Proveedor deberá sustituir el bien teniendo en cuenta el plazo máximo para la entrega en 48 horas, día hábil.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.

Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.

3. La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir al contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundamentado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	PRESENTACIÓN

Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	<i>Mensualmente o de acuerdo a las necesidades de la Institución.</i>
--------------------------------------	--------------------------------------	---

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

Criterios de Adjudicación

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

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

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

Notificaciones

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

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo

para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

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

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

Audiencia Informativa

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

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

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

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

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

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

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

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

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

2. Documentos. Consorcios

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

- Original o fotocopia del consorcio constituido.

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

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

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

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

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

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

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

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

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

- a) La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b) La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

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

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

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

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

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

Transporte

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

Si las mismas no está de acuerdo con los Incoterms, el transporte deberá ser como sigue:

El proveedor está obligado bajo los términos del contrato a transportar los bienes al lugar de destino final (Deposito del Servicio de Alimentación y Nutrición del IMT) dentro del Paraguay, definido como el sitio del proyecto, transportarlos a dicho lugar de destino, incluyendo seguro y almacenamiento, y tal como se estipulará en el contrato, será contratado por el Proveedor, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato; o bajo otro término comercial que se haya acordado.

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).

Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:

El pago del Suministro se efectuará con fondos previstos en el grupo: 300; Subgrupo: 311; Objeto de Gasto: 310 "PRODUCTOS ALIMENTICIOS", del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2021, aprobado por Ley N° 6672/21 Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2021, asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social y de conformidad al Plan de Caja, conjuntamente con los fondos efectivamente transferidos y a la Emisión del Código de Contratación por parte del Ministerio de Hacienda. El pago se realizará en guaraníes. El monto facturado será pasible de las retenciones correspondientes a impuestos a la Renta e IVA, según lo establecido por las disposiciones conforme a la Ley 125/91 y sus modificaciones. Independiente a estas retenciones impositivas, en aplicación del Art 41 de la Ley 3439/07 De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,5 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes, conforme se establece en el Art. 627 de la Ley 6672/2020, que aprueba el Presupuesto General de la Nación vigente para el Ejercicio Fiscal 2021. El Precio del contrato podrá ser solicitado cuando el Proveedor cuente con el Acta de Recepción Definitiva de los Bienes expedida por el Administrador de la Contratante y las facturas conformadas. El CONTRATISTA, presentará la solicitud de pago ante la Ventanilla Única de Proveedores del MSPYBS, adjuntando los documentos respaldatorios según lo establecido en la VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (sito en Avda. Pettrossi esq. Brasil, donde se procederá a registrar en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero cuando contengan los documentos solicitados según VUP. Se procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago. Deberá cumplir con lo establecido en la Ley N° 2421/04 y sus reglamentaciones en lo referente a los comprobantes que expidan por las ventas que efectúen y/o servicios que presten a la institución. Se exigirá lo establecido en la Resolución SET 22/14 POR LA CUAL SE DISPONEN MEDIDAS ADMINISTRATIVAS EN RELACION A EMISION DE COMPROBANTES DE VENTA EN LAS ENAJENACIONES DE AZUCAR, que establece las siguientes condiciones en su artículo 1°. ENAJENACION DE AZUCAR: En cada enajenación de azúcar de una cantidad igual o superior a cincuenta kilogramos (50 kg), al momento de la expedición del comprobante de venta, además del llenado de todos los datos o requisitos no preimpresos previstos en la norma que rige el timbrado y la expedición de comprobantes de venta, el vendedor deberá consignar en la columna de descripción o concepto del bien transferido, la siguiente información: a) Razón social o nombre del ingenio azucarero del cual proceda el producto o del importador en su caso. b) Número de Lote de Coccimiento o Templa de masa proveído por el ingenio azucarero, ajustado al modelo que dispone la Resolución MIC N° 197, de fecha 9 de abril de 2007. c) Número de habilitación o licencia expedida por el Ministerio de Industria y Comercio y del Despacho de Importación, cuando los productos sean importados d) Tipo o clase del producto enajenado, conforme a la Resolución General SET N° 22/2014

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Reajuste

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

El precio del contrato estará sujeto a reajustes, siempre y cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y está se vea reflejada en el índice de precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento (15%) sobre la inflación oficial. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

$$Pr = P \times \frac{IPC1}{IRPCO}$$

IRPCO

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.

Para solicitar el reajuste el oferente deberá presentar su solicitud al convocante acompañado de la documentación y justificación de su solicitud. No se reconocerán reajustes de precios si el proveedor se encuentra en mora en la entrega de los Bienes por causa imputable al mismo.

Porcentaje de multas

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

0,50 %

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

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

Tasa de interés por Mora

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

0,001

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

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

Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el Proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el Proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

Se retendrá el equivalente a cero punto (0.5%) sobre el importe de cada factura, deducidos impuestos correspondientes, conforme lo establecido en el Art. 41 de la Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas.

Convenios Modificatorios

La Contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un Convenio Modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

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

Fuerza mayor

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

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya

notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.

5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por Insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

- i. Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o
- ii. Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

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

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

Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.
2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:
 - (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
 - (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
 - (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
 - (iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
- (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
- (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
- (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
- (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los Oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

