

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:
Gobierno Departamental de Boquerón
Uoc Boqueron

Nombre de la Licitación:
ADQUISICION DE ALIMENTOS PLURIANUAL 2022-2023
(versión 2)

ID de Licitación:
409089



Modalidad:
Concurso de Ofertas

Publicado el:
09/05/2022

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	409089	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE ALIMENTOS PLURIANUAL 2022-2023
Convocante:	Gobierno Departamental de Boquerón	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Uoc Boqueron	Tipo de Procedimiento:	CO - Concurso de Ofertas

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	OFICINA UOC/GOBERNACION DE BOQUERON	Fecha Límite de Consultas:	10/05/2022 14:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	OFICINA UOC/GOBERNACION DE BOQUERON	Fecha de Entrega de Ofertas:	17/05/2022 08:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	OFICINA UOC/GOBERNACION DE BOQUERON	Fecha de Apertura de Ofertas:	17/05/2022 08:30

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	LENNA REBEKKA RIVEROS MEAURIO	Cargo:	JEFE UOC
Teléfono:	(595) 4914 32051/ 4	Correo Electrónico:	uoc.boqueron18@gmail.com

ADENDA

Adenda

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

LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 2/2022
ADQUISICION DE ALIMENTOS PLURIANUAL 2022-2023
ID 409089

ADENDA N° 1/2022 AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES
A LOS POTENCIALES OFERENTES SE INDICA:

SE MODIFICA REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
Capacidad Técnica -
Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de calificación y criterios de evaluación

- Capacidad Técnica
- Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

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/409089-adquisicion-alimentos-plurianual-2022-2023-1/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 suscriptos. La adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

DATOS DE LA LICITACIÓN

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

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

Difusión de los documentos de la licitación

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

Aclaración de los documentos de la licitación

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

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

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

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

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

Documentos de la oferta

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

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

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

Oferentes en consorcio

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

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

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
2. Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total
3. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.
4. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Idioma del contrato

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

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

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

Precio y formulario de la oferta

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

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

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- 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 a 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 al 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 requerirá la presentación de muestras de los siguientes productos y en las siguientes condiciones: **SI, EN TODOS LOS ITEMS**

Se solicitan muestras de los productos ofertados, para lo cual los oferentes deberán presentar las mismas en la Unidad Operativa de Contratación de la GOBERNACION.

Las muestras presentadas deberán ser individualizadas por cada ítem conforme al rótulo siguiente:

MUESTRA

N° Ítem: _____

Descripción: _____

Marca: _____

Oferente: _____

Las muestras que no vengan con el rótulo correspondiente no serán aceptadas, así mismo deberán presentar una nota con membrete de la firma detallando las muestras entregadas, indicando el número de ítem, descripción y marca.

Las Muestras deberán presentarse en las mismas condiciones que el producto a ser entregado en caso de ser adjudicado. Las muestras se solicitan a fin de verificar si las mismas corresponden al producto solicitado, en cuanto a especificaciones técnicas, origen, marca, presentación, envase primario (el que deberá estar de acuerdo a las especificaciones técnicas) y en el Formulario de la Lista de Precios. Se verificarán que las especificaciones técnicas solicitadas se ajusten a lo ofertado conforme a dichas muestras. Estos aspectos serán evaluados por los profesionales que integrarán la respectiva comisión evaluadora.

Las evaluaciones se realizarán aplicando el sistema CUMPLE o NO CUMPLE.

La falta de presentación de muestras en el plazo previsto, obligará al Comité de Evaluación a la descalificación de la oferta en el ítem respectivo.

Las muestras de ítems adjudicados quedarán en resguardo de la Convocante, para su verificación al momento de la entrega respectiva.

Las muestras que no resultaren adjudicadas serán devueltas, dentro de los 10 (diez) días posteriores a la notificación de adjudicación, transcurrido ese periodo, la Convocante podrá disponer la utilización o desecho de las mismas.

Se garantiza la aplicación irrestricta de los principios de igualdad y transparencia en el acto de recepción de las muestras y proceso de inspección.

La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

Formato y firma de la oferta

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

Periodo de validez de las ofertas

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

90

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
4. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
 - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
 - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
5. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:
 - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
 - b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
 - c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
 - d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - d.2. firmar el contrato,
 - d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4. se comprueba que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
 - d.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que

previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

120

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

El plazo de vigencia de esta garantía deberá cubrir por lo menos de 30 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:

5 días hábiles

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura,

durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en 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 constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

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

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

Análisis de precios ofertados

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

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

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

1. Formulario de Oferta (*)

[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

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

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

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

5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**)

6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)

7. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)

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

9. Documentos legales

9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

- Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)

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

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:

1. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura.

2. Para contribuyentes de IRACIS

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

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

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3(tres) últimos años (2019-2020-2021)

2. **Endeudamiento:** pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3(tres) últimos años (2019-2020-2021)

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

El promedio en los 3(tres) últimos años(2019-2020-2021), no deberá ser negativo.

C) Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, en los 3(tres) últimos años (2019-2020-2021)

4. Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, en los 3(tres) últimos años (2019-2020-2021)

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

CONSORCIOS: Para el caso de Consorcios, indicarse en la oferta cuál es la empresa líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos 60% de los criterios de calificación de capacidad financiera, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

Observaciones: La documentación que se valorará para determinar los ratios financieros serán los Balances de los años (2019-2020-2021) firmados por el/los propietarios de la firma y un profesional Contador, las copias deberán ser legibles y autenticadas por escribano público

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

- | |
|--|
| a)Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha de apertura |
| b)Copia de Balances de los últimos tres años (2019-2020-2021) para contribuyentes IRACIS |
| c)Copia de formulario N°106 (2019-2020-2021) para contribuyentes de IRPC |

Experiencia requerida

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

Demstrar la experiencia en la provisión de Víveres/alimentos objeto de la presente licitación con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: **3 (tres)** años. (2019-2020-2021)

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- | |
|--|
| 1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida. |
| 2. <i>Patente Comercial Vigente a la fecha de apertura del municipio en donde este asentado el establecimiento principal del oferente.</i> |
| 3. <i>Constancia de RUC emitida por la SET</i> |

Capacidad Técnica

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

- | |
|--|
| 1. Contar con un depósito dentro del territorio departamental de la convocante. El local deberá estar habilitado por los organismos estatales correspondientes, así como la patente comercial vigente, este local es a los efectos de la verificación del estado de los alimentos antes de ser distribuidos. |
| 2.Contar con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución. |
| 3. Medios de Transporte propios o tercerizados, debidamente habilitados por la autoridad competente de acuerdo al uso, en cantidad suficiente para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de alimentos. |
| 4. Certificado de Producto y Empleo Nacional |

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

- a.. En caso de que el local sea alquilado se deberá presentar el contrato privado del inmueble autenticado por escribanía.
. En caso de que el local sea propio, presentar copias de título de propiedad o documento que demuestre ser el titular del inmueble

b. Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.

c. Declaración Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las Especificaciones Técnicas solicitadas.

d. Certificado de Producto y Empleo Nacional expedido por la autoridad competente.

e. Declaración Jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso (presentar copias de habilitaciones, en caso de ser de terceros presentar autorización del propietario que estará disponible para el uso en caso de resultar adjudicado en la presente licitación), en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro.

Otros criterios que la convocante requiera

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

Muestras - Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación

- ✓ El comité de evaluación durante el proceso de evaluación solicitará muestras a los oferentes, las cuales deberán ser presentadas en el período de 24 horas contados desde la recepción de la solicitud por parte de los oferentes.
- ✓ La no presentación de las mismas en el lugar y hora establecida, constituirá causal de desestimación de la oferta presentada y por tanto la oferta será rechazada.
- ✓ Las muestras presentadas deberán contener la marca del bien ofertado, debiendo llevar adheridas la identificación correspondiente al N° de ítem y firma oferente.
- ✓ Las mismas serán objeto de verificación por parte del Equipo Técnico de la Convocante, quien evaluará que las mismas cumplan con las condiciones exigidas en las Especificaciones Técnicas y coincidan con lo declarado en la oferta presentada.
- ✓ Las muestras de los bienes ofertados serán devueltas una vez culminada la evaluación. Las muestras que no cumplan con las condiciones exigidas, serán causal de desestimación de ofertas y por tanto la oferta será rechazada.

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:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN
1	PUCHERO DE POLLO	Características: Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que está presente color y olor frescos. Sin grasa visible. De manera clara y visible, día y mes de vencimiento. Envasado sin liquido de exudado, limpio, sano, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. No superior a 4 °C, manteniendo la cadena de frío. En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado por la institución rectora. Acompañado con el certificado Sanitario correspondiente. COTIZAR POR KILO	2.450	KG	PAQUETE
2	ARROZ	Glaseado largo entero, descascarado, blanco y limpio, sin mezcla de sustancias extrañas, con humedad máxima del 15% Presentación: paquete de 5 Kg. Etiqueta: la impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, fecha de vencimiento, año y mes. Fecha de vencimiento no inferior a 6 (seis) meses a partir de la fecha de entrega. N° RE RSPA. COTIZAR POR PAQUETE DE 5 KILOS	2.300	KG	PAQUETE DE 1 KILO
3	FIDEO	Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en forma: Spaghetti Nido. Características Organolépticas: El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños. Características Físico-químicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos. deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentaria y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Características Microbiológica: El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. ADITIVOS ALIMENTARIOS Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales. OBS: Validez del bien 1 año desde la entrega. COTIZAR POR KILO	1.000	KG	PAQUETE DE DE 1 KILO
4	HARINA DE TRIGO	DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Harina de Trigo enriquecida con hierro, vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO: 2.1- Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. 2.2. Características Organolépticas: *Aspecto: polvo fino *Color: blanco *Olor y sabor - Característicos, sin sabores, ni olores Extraños 2.3- Características Físicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 2.4- Características Microbiológicas: El producto deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentaria y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. 3-NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO: De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. OBS: Validez del bien 4 meses desde la entrega. COTIZAR POR PAQUETE DE 5 KILOS.	2.500	KG	PAQUETE DE 1 KILO

5	YERBA MATE	<p>Características: Tipo molienda elaborada con yerba mate canchada seleccionada de producción nacional, estacionada naturalmente.</p> <p>Mezcla: Hojas gruesas: mínimo 24% Hojas finas: máximo 11%</p> <p>Características Físicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>Características Microbiológicas: El producto deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO: Procesado de forma natural sin aditivos inocuos.</p> <p>Obs: Validez de 1 año desde la. COTIZAR POR KILO</p>	450	KG	PAQUETE DE 1 KG																																																																
6	GALLETA SECA BLANCA	<p>Producto obtenido por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, constituidos por una mezcla de harina y agua, con sal, con manteca y/o grasas alimenticias, con adición de anís. Presentado en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por la tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El contenido de agua no será superior a 30,0% a 100-105 °C y las cenizas a 500-550° C no mayor de 2,30%. Inocuo y adecuado 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-MSPBS. COTIZAR POR PAQUETE DE 5 KILOS</p>	250	UNIDAD	PAQUETE DE 5 KILOS																																																																
7	SALFINA YODADA	<p>Sal fina yodada, de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES: El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.</p> <p>Características físicoquímicas: La sal yodada deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. Metales Pesados: Según legislación nacional vigente sobre Enriquecimiento de sal.</p> <p>Nivel de Enriquecimiento: La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal. OBS: Validez de 1 año desde la entrega del bien. COTIZAR POR PAQUETE DE 1 KILO</p>	500	KG	PAQUETE DE 1 KILO																																																																
8	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE SOJA	<p>CARACTERÍSTICAS GENERALES:</p> <p>LOS ACEITES DEBEN ELABORARSE A PARTIR DE SEMILLAS O FRUTOS OLEAGINOSOS MEDIANTE PROCESOS DE ELABORACIÓN QUE SE AJUSTEN A LAS CONDICIONES DE HIGIENE ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE. CONTENDRÁN SOLAMENTE LOS COMPONENTES PROPIOS DEL ACEITE QUE INTEGRA LA COMPOSICIÓN DE LAS SEMILLAS O FRUTOS DEL QUE PROVIENEN Y LOS ADITIVOS AUTORIZADOS EN EL PUNTO 3 DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN.</p> <p>LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER INOCUOS Y ADECUADOS PARA EL CONSUMO HUMANO.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SEDIMENTOS A 20°C. SABOR Y OLOR: AGRADABLES, CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS: LOS ACEITES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:</p> <table><tr><td>PARÁMETRO</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td><td>METODOLOGÍA</td></tr><tr><td>DENSIDAD RELATIVA A 25° C/25°C</td><td>0,91</td><td>9,92</td><td></td></tr><tr><td>INDICE DE REFRACCIÓN A 40°C</td><td>1,467</td><td>1,467</td><td>AOCS CC7-25</td></tr><tr><td>INDICE DE YODO (WIJS)</td><td>118</td><td>145</td><td>AOCS CD 1-25</td></tr><tr><td>INDICE DE SAPONIFICACION</td><td>188</td><td>194</td><td>AOCS CD 3-25</td></tr><tr><td>MATERIA INSAPONIFICABLE</td><td></td><td>MÁX: 1,5%</td><td>AOCS CA 6A-40</td></tr><tr><td>HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL A 105° C</td><td></td><td>MÁX: 0,05%</td><td>AOCS CA 2B-38</td></tr><tr><td>INDICE DE PERÓXIDO, MEQ02/KG</td><td></td><td>MÁX: 10,0</td><td>AOCS CD8-53</td></tr><tr><td>INSOLUBLES EN ÉTER DE PETRÓLEO</td><td></td><td>0.03%</td><td>AOCS CA 3°-46</td></tr><tr><td>REACCION DE HALPHEN</td><td>(-)</td><td></td><td>AOCS CB 1-25</td></tr><tr><td>JABONES COMO OLEATO DE SODIO</td><td></td><td>MAX: 5MG/L</td><td>AOCS CC17-95</td></tr><tr><td>ACIDEZ EXPRESADO EN ACIDO OLEICO</td><td></td><td>MAX: 0.06%</td><td>AOCS CA 5A - 40</td></tr><tr><td>TEST DE ENFRIAMIENTO A 0°C</td><td>MIN 5,5 HS.</td><td></td><td>AOCS CC 11-53</td></tr><tr><td>COLOR (LOVIBOND CUBETA 133.3 MM)</td><td>AMARILLO MAX: 15</td><td></td><td>AOCS CC 13B-45</td></tr><tr><td></td><td>ROJO MAX: 1.5</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td>AZUL MAX: 0</td><td></td><td></td></tr></table>	PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	METODOLOGÍA	DENSIDAD RELATIVA A 25° C/25°C	0,91	9,92		INDICE DE REFRACCIÓN A 40°C	1,467	1,467	AOCS CC7-25	INDICE DE YODO (WIJS)	118	145	AOCS CD 1-25	INDICE DE SAPONIFICACION	188	194	AOCS CD 3-25	MATERIA INSAPONIFICABLE		MÁX: 1,5%	AOCS CA 6A-40	HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL A 105° C		MÁX: 0,05%	AOCS CA 2B-38	INDICE DE PERÓXIDO, MEQ02/KG		MÁX: 10,0	AOCS CD8-53	INSOLUBLES EN ÉTER DE PETRÓLEO		0.03%	AOCS CA 3°-46	REACCION DE HALPHEN	(-)		AOCS CB 1-25	JABONES COMO OLEATO DE SODIO		MAX: 5MG/L	AOCS CC17-95	ACIDEZ EXPRESADO EN ACIDO OLEICO		MAX: 0.06%	AOCS CA 5A - 40	TEST DE ENFRIAMIENTO A 0°C	MIN 5,5 HS.		AOCS CC 11-53	COLOR (LOVIBOND CUBETA 133.3 MM)	AMARILLO MAX: 15		AOCS CC 13B-45		ROJO MAX: 1.5				AZUL MAX: 0			1000	UNIDAD	FRASCO DE 900 ML
PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	METODOLOGÍA																																																																		
DENSIDAD RELATIVA A 25° C/25°C	0,91	9,92																																																																			
INDICE DE REFRACCIÓN A 40°C	1,467	1,467	AOCS CC7-25																																																																		
INDICE DE YODO (WIJS)	118	145	AOCS CD 1-25																																																																		
INDICE DE SAPONIFICACION	188	194	AOCS CD 3-25																																																																		
MATERIA INSAPONIFICABLE		MÁX: 1,5%	AOCS CA 6A-40																																																																		
HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL A 105° C		MÁX: 0,05%	AOCS CA 2B-38																																																																		
INDICE DE PERÓXIDO, MEQ02/KG		MÁX: 10,0	AOCS CD8-53																																																																		
INSOLUBLES EN ÉTER DE PETRÓLEO		0.03%	AOCS CA 3°-46																																																																		
REACCION DE HALPHEN	(-)		AOCS CB 1-25																																																																		
JABONES COMO OLEATO DE SODIO		MAX: 5MG/L	AOCS CC17-95																																																																		
ACIDEZ EXPRESADO EN ACIDO OLEICO		MAX: 0.06%	AOCS CA 5A - 40																																																																		
TEST DE ENFRIAMIENTO A 0°C	MIN 5,5 HS.		AOCS CC 11-53																																																																		
COLOR (LOVIBOND CUBETA 133.3 MM)	AMARILLO MAX: 15		AOCS CC 13B-45																																																																		
	ROJO MAX: 1.5																																																																				
	AZUL MAX: 0																																																																				

OBS: VALIDEZ DEL BIEN 10 MESES DESDE LA ENTREGA							
9	JUGO ELABORADO EN POLVO DE FRUTAS	Jugo en polvo elaborado con esencias naturales en presentación en paquetes de 8 litros como mínimo. COTIZAR POR CAJA	50	UNIDAD	CAJA (24 UND X SOBRE DE 8 LITROS)		
10	EXTRACTO DE TOMATE DE 140G	Características: Salsa roja de pulpa de tomate, tamizada y concentrada, con rotulado y lista de ingredientes. Envase de 140g, limpio y sano apto para consumo humano, cerrado herméticamente. OBS: Validez de 1 año desde la entrega del bien. COTIZAR POR UNIDAD	2.500	UNIDAD	UNIDAD		
11	CARNE VACUNA ENLATADA CONSERVADA 340G	Carne vacuna enlatada, en cajas de 24 unidades. Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azúcar, conservador (nitrito de sodio) y envasada higiénicamente, En latas con un contenido de 340 gr. de peso neto	500	UNIDAD	UNIDAD		
12	FIAMBRE PARIS	Carne vacuna, carne porcina, agua, sal, especias naturales y resaltador de sabor. Libre de Gluten. Fabricado por establecimiento con Registro de Marca, RSPA, RE y Hab. Senacsa. COTIZAR POR KILO	580	KG	PAQUETE		
13	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE DE GIRASOL	CARACTERÍSTICAS GENERALES:					
		LOS ACEITES DEBEN ELABORARSE A PARTIR DE SEMILLAS O FRUTOS OLEAGINOSOS MEDIANTE PROCESOS DE ELABORACIÓN QUE SE AJUSTEN A LAS CONDICIONES DE HIGIENE ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE. CONTENDRÁN SOLAMENTE LOS COMPONENTES PROPIOS DEL ACEITE QUE INTEGRA LA COMPOSICIÓN DE LAS SEMILLAS O FRUTOS DEL QUE PROVIENEN Y LOS ADITIVOS AUTORIZADOS EN EL PUNTO 3 DE LA PRESENTE ESPECIFICACIÓN.					
		LOS PRODUCTOS DEBERÁN SER INOCUOS Y ADECUADOS PARA EL CONSUMO HUMANO.					
		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: LIQUIDO TRANSPARENTE Y LIBRE DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SEDIMENTOS A 20°C. SABOR Y OLOR: AGRADABLES, CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS O RANCIOS.					
		CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: LOS ACEITES DEBERÁN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:					
		PARÁMETRO	MÍNIMO	MÁXIMO	METODOLOGÍA		
		DENSIDAD RELATIVA A 25° C/25°C	0,91	9,92			
		INDICE DE REFRACCIÓN A 40°C	1,467	1,467	AOCS CC7-25		
		INDICE DE YODO (WIJS)	118	145	AOCS CD 1-25		
		INDICE DE SAPONIFICACION	188	194	AOCS CD 3-25		
		MATERIA INSAPONIFICABLE		MÁX: 1,5%	AOCS CA 6A-40	700	UNIDAD
		HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL A 105° C		MÁX: 0,05%	AOCS CA 2B-38		BIDON DE 5 LITROS COMO MINIMO
		INDICE DE PERÓXIDO, MEQ02/KG		MÁX: 10,0	AOCS CD8-53		
		INSOLUBLES EN ÉTER DE PETRÓLEO		0.03%	AOCS CA 3°-46		
		REACCION DE HALPHEN	(-)		AOCS CB 1-25		
		JABONES COMO OLEATO DE SODIO		MAX: 5MG/L	AOCS CC17-95		
		ACIDEZ EXPRESADO EN ACIDO OLEICO		MAX: 0.06%	AOCS CA 5A - 40		
		TEST DE ENFRIAMIENTO A 0°C	MIN 5,5 HS.		AOCS CC 11-53		
		COLOR (LOVIBOND CUBETA 133.3 MM)	AMARILLO MAX: 15		AOCS CC 13B-45		
			ROJO MAX: 1.5				
	AZUL MAX: 0						
OBS: VALIDEZ DEL BIEN 10 MESES DESDE LA ENTREGA							
14	AJO	Cabeza de ajo, tamaño mediano, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Proveer en bolsa. COTIZAR POR KILO	500	KG	BOLSA		
15	ARROZ	Glaseado largo entero, descascarado, blanco y limpio, sin mezcla de sustancias extrañas, con humedad máxima del 15% Presentación: paquete de 5 Kg. Etiqueta: la impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, fecha de vencimiento, año y mes. Fecha de vencimiento no inferior a 6 (seis) meses a partir de la fecha de entrega. N° RE RSPA. COTIZAR POR PAQUETE DE 5 KILOS	700	UNIDAD	PAQUETE DE 5 KILOS		

16	AZUCAR BLANCA	<p>Azúcar: Refinada, blanca, limpia, seca, sin adición de sustancias extrañas, Presentación: paquete de 5 kg.</p> <p>Etiqueta: la impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, fecha de vencimiento, año mes.</p> <p>Fecha de vencimiento no inferior a 6 (seis) meses a partir de la fecha de entrega. N° RE RSPA. COTIZAR POR PAQUETE DE 5 KILOS</p>	700	UNIDAD	PAQUETE DE 5 KILOS
17	BANANA	VER PLANTILLA	100	KG	CAJA
18	CARNE VACUNA ENLATADA CONSERVADA 340G	Carne vacuna enlatada, en cajas de 24 unidades. Elaborada de carne vacuna cocida, sal, azúcar, conservador (nitrito de sodio) y envasada higiénicamente, En latas con un contenido de 340 gr. de peso neto	1.500	UNIDAD	CAJA
19	CEBOLLA	De tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, deberán estar exentas de brotes. La presentación se hará en bolsas de 20 kilos como mínimo. COTIZAR POR KILO	850	KG	BOLSA
20	COMINO DE 15G	Deberá ser seco, molido y natural, sin sustancias extrañas contaminantes. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gramos. Debe constar el R.E. y R.S.P.A. Vencimiento como mínimo un año a partir de la fecha de recepción del producto. Presentación: Bolsa de 15 gramos. Envasado en bolsas de plástico para alimentos, en origen, selladas. COTIZAR POR SOBRE DE 15GR	100	UNIDAD	SOBRES DE 15G
21	COQUITO	<p>Descripción del Producto: Con la denominación genérica coquito se entiende el producto obtenido, por la cocción en hornos y temperaturas conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina de trigo enriquecida, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con la adición de anís, cuya forma corresponda a su designación. No envasado en caliente para evitar su enmohecimiento, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme. Debe ser de olor y color agradable. Envasado: Debe ser transparente, sano, limpio e inviolable, de un material aprobado con N° de: R.E., R.S.P.A., Rotulado: Debe tener en su envase en forma clara y visible la fecha de elaboración y vencimiento. Deberá ser del día. Características Organolépticas: Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, ni contener sustancias extrañas, ni parásitos. Color: tostado claro, no quemado. Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).. Cotizar por kilogramos.</p>	3.500	KG	PAQUETE DE 1 KILO
22	DULCE DE GUAYABA	Elaborado de guayaba, sin sabor ni olor desagradable, envasado higiénicamente con un plazo mínimo de seis meses antes de su vencimiento. Con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. COTIZAR POR POTE DE 500GR	70	UNIDAD	FRASCO DE 500G
23	EDULCORANTE	Frasco de 500 cc. Como mínimo (costo x unidad)	150	UNIDAD	FRASCO DE 500 CC
24	FARIÑA	<p>DESCRIPCION DEL PRODUCTO: El producto es obtenido de la molienda gradual y metódica de mandioca a la cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.</p> <p>CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO: 2.1- Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro o microscópicas. La fariña de mandioca deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento.</p> <p>2.2- Características Organolépticas: *Aspecto: granulado *Color: tostado *Olor y sabor - Característicos, sin sabores, ni olores extraños</p> <p>2.3- Características Físicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>2.4- Características Microbiológicas: El producto deberá cumplir con los requisitos Sección III. Suministros Requeridos 27 microbiológicos establecidos en la Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentaria y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>Presentación: en paquetes de 1 kilogramos como mínimo. El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18. COTIZAR POR KILO</p>	150	KG	PAQUETE
25	FIAMBRE PARIS	Carne vacuna, carne porcina, agua, sal, especias naturales y resaltador de sabor. Libre de Gluten. Fabricado por establecimiento con Registro de Marca, RSPA, RE y Hab. Senacsa. COTIZAR POR KILO	150	KG	PAQUETE
26	FIDEO	<p>Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en forma: Spaghetti Nido. Características Organolépticas: El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños. Características Físico-químicas. El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos. deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentaria y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Características Microbiológica: El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. ADITIVOS ALIMENTARIOS Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales. OBS: Validez del bien 1 año desde la entrega. COTIZAR POR KILO</p>	3.500	KG	PAQUETE DE 5 KILOS

27	GALLETA SECA BLANCA	<p>Producto obtenido por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, constituidos por una mezcla de harina y agua, con sal, con manteca y/o grasas alimenticias, con adición de anís. Presentado en forma de bollos de diversos tamaños oscuros por la tostación en su parte externa y de color blanco en su interior. El contenido de agua no será superior a 30,0% a 100-105 °C y las cenizas a 500-550° C no mayor de 2,30%. Inocuo y adecuado 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-MSPBS. COTIZAR POR KILO.</p>	300	KG	PAQUETE
28	GALLETITA SALVADO DE 200G	<p>Galletitas de salvado/ 200 gramos como mínimo, SIN HUMEDAD. Envase 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-MSPBS. COTIZAR POR PAQUETE</p>	120	UNIDAD	PAQUETE DE 200GR
29	HARINA DE TRIGO	<p>DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Harina de Trigo enriquecida con hierro, vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.</p> <p>CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO:</p> <p>2.1- Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.</p> <p>2.2. Características Organolépticas:</p> <p>*Aspecto: polvo fino *Color: blanco *Olor y sabor</p> <p>- Característicos, sin sabores, ni olores Extraños 2.3- Características Fisicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay.</p> <p>2.4- Características Microbiológicas: El producto deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentaria y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay.</p> <p>3-NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO: De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.</p> <p>OBS: Validez del bien 4 meses desde la entrega. COTIZAR POR PAQUETE DE 5 KILOS.</p>	3.500	KG	PAQUETE DE 5 KILOS
30	HARINA DE MAIZ	<p>Con el nombre de harina de maíz precocida obtenida de los granos de maíz y sometido a un proceso de molienda. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, peso neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPBS. COTIZAR POR KILOS.</p>	100	KG	PAQUETE
31	HUEVO DE GALLINA EN PLANCHA DE 12 UNIDADES	<p>Huevo de gallina Tipo A, frescos, deberán presentarse en cajas de 30 unidades. COTIZAR POR PLANCHA DE 30 UNIDADES</p>	1.500	UNIDAD	PAQUETE/ PLANCHA DE 12
32	LECHE ENTERA LIQUIDA	<p>VER PLANTILLA AEO11-LECHE ENTERA FLUIDA UAT</p>	5.000	LITROS	TETRAPAK DE 1L
33	LIMON	<p>De tamaño mediano, de color verde con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), en bolsas de 1 kilo o mas (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo).</p>	50	KG	BOLSAS
34	LOCOTE	<p>De tamaño mediano, de color verde con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), en bolsas de 1 kilo o mas (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo).</p>	150	KG	BOLSA
35	MANZANA	<p>Manzanas Rojas de tamaño mediano, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80%, con color uniforme y sin tumores, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), presentación en cajas de madera de 20 kilos o más (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo).</p>	200	KG	CAJA DE 20 KILOS
36	MAYONESA	<p>En saché, con los siguientes ingredientes agua, óleo vegetal refinado, huevo pasteurizado, vinagre, sal, azúcar, jugo limón, con un plazo mínimo de entrega de tres meses antes de su vencimiento, con la marca contratada impresa en cada saché de 1000 gramos. Etiqueta: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., Métodos de conservación. Vencimiento 6 (seis) meses como mínimo desde la recepción del producto. COTIZAR POR SACHÉ DE 1 KILO</p>	350	KG	SACHÉ
37	CAFÉ INSTANTANEO 200 G	<p>Café instantáneo soluble. Frasco de 200 gr</p>	350	UNIDAD	FRASCO DE 200 GR
38	OREGANO DE 15G	<p>Orégano hojas al 100 % secas, color y olor característico, libres de impurezas, sin palitos. Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, materia prima de origen, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gramos. Debe constar el R.E. y R.S.P.A. Vencimiento como mínimo un año a partir de la fecha de recepción del producto. Presentación: Bolsa de 15 gramos. Envasado en bolsas de plástico para alimentos, en origen, selladas. COTIZAR POR SOBRE DE 15GR</p>	50	UNIDAD	SOBRES DE 15G

39	PAPA	Deberá ser negra, de tamaño mediano, no deberá estar en estado de descomposición, sin contaminación de sustancias extrañas, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), sin brotes, sin exceso de arena. En bolsas de 5 kilos o más . (El precio unitario que se indicara en la oferta sera el precio por kilo).	850	KG	BOLSAS DE 5 KILOS
40	PECHUGA DE POLLO	Características: Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que está presente color y olor frescos. Sin grasa visible. De manera clara y visible, día y mes de vencimiento. Envasado al vacío por unidad, sin liquido de exudado, limpio, sano, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. No superior a 4 °C, manteniendo la cadena de frío. En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado por la institucion rectora. Acompañado con el certificado Sanitario correspondiente. COTIZAR POR KILO	900	KG	BOLSA
41	PEPINO	Fresco y natural, de color uniforme, sin sustancias contaminantes, no deberá estar en estado de descomposición. La cotización se hará en kilogramos y la provisión se hará en cajas.	100	KG	CAJA DE 20 KILOS
42	PICADILLO DE CARNE VACUNA ENLATADA	Picadillo de carne enlatado de 90 gramos ingredientes: carne vacuna, agua, menudencias vacunas, grasa vacuna, almidón, harina enriquecida, sal fina, proteína de trigo, vinagre emulsionante polifosfato de sodio, extracto seco de especias, conservante nitrito de sodio. COTIZAR POR UNIDAD	1.500	UNIDAD	CAJA
43	POROTO SAN FRANCISCO	Granos enteros, cosecha del año especialmente el poroto de tipo criollo, sin mezcla con otros de la misma especie, con humedad de 13/14, sin vestigio de mohos o insectos, sin sustancias extrañas contaminantes, La cotización se hará por kilo y la provisión por paquetes de 1 uno y 5 cinco kilos , con la marca de la empresa fraccionadora o elaboradora impresa en cada paquete y fecha de vencimiento, que no deberá ser menor a 8 meses a la fecha de entrega. El bien requerido debe ajustarse a lo estipulado en los Art. 11 al 18 del Decreto 9270/18.	400	KG	PAQUETE DE 1 KG
44	PUCHERO DE 1RA	Características: Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Será limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos. Si contiene grasa que está presente color y olor frescos. Sin grasa visible. De manera clara y visible, día y mes de vencimiento. Envasado al vacío por unidad, sin liquido de exudado, limpio, sano, herméticamente cerrado , con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG. No superior a 4 °C, manteniendo la cadena de frío. En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados, habilitado con N° SENACSA. Acompañado con el certificado Sanitario correspondiente. COTIZAR POR KILO	4.000	KG	BOLSA
45	QUESO PY	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, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico. 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados. 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. 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES 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 en riesgo la salud del consumidor. 2.1. Características organolépticas El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños. 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos 4. REFERENCIAS MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos. MERCOSUR \GMC\ RES N° 69/93. Requisitos microbiológicos para quesos. 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador en casos de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014. Presentación: Bolsa x 1 Kg. Como mínimo y como máximo 3 kg. Cotizar por kilogramo.	100	KG	BOLSA
46	REPOLLO	De tamaño mediano, de color verde con una maduración aproximada del 70%, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), en bolsas de 1 kilo o mas (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilo).	100	KG	BOLSA

47	TE DE ANIS	Te de anís. 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. Presentación en paquete por 20 saquitos como mínimo y máximo 25 saquitos. COTIZAR POR PAQUETE	200	UNIDAD	PAQUETE
48	TE DE MANZANILLA	Té de Manzanilla. 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. Presentación en paquete por 20 saquitos como mínimo y máximo 25 saquitos. COTIZAR POR PAQUETE	200	UNIDAD	PAQUETE
49	TOMATE	Tipo perita, tamaño mediano, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80% con color uniforme y sin tumores, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color), presentación en cajas de madera de 20 kilos o mas (El precio unitario que se indicará en la oferta será el precio por kilogramo).	800	KG	CAJA DE 20 KILOS
50	YERBA MATE	Características: Tipo molienda elaborada con yerba mate canchada seleccionada de producción nacional, estacionada naturalmente. Mezcla: Hojas gruesas: mínimo 24% Hojas finas: máximo 11% Características Físicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Características Microbiológicas: El producto deberá cumplir con lo establecido en las Normas Alimentarias y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO: Procesado de forma natural sin aditivos inocuos. Obs: Validez de 1 año desde la. COTIZAR POR KILO	1.000	KG	PAQUETE DE 1 KG

		<p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO: Se entiende por Yogur o Yoghurt, el producto obtenidos 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 Lactobacillus, a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácidolácticas 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 yogur entero cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa de 3,0 a 5,9 g/100g.</p> <p>2- COMPOSICION Y REQUISITOS.</p> <p>2.1- Composición.</p> <p>Ingredientes obligatorios.</p> <p>-Leche entera o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.</p> <p>- Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1.</p> <p>- Ingredientes opcionales. Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos. Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas. Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias. Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final. Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos.) Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.</p> <p>Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1%(m/m) del producto final. Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.</p> <p>2.2. Requisitos.</p> <p>2.2.1. Características Organolépticas.</p> <p>Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.</p> <p>Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.</p> <p>Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.</p> <p>2.2.2. Características Físicoquímicas</p> <p>El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>2.2.3. Características microbiológicas.</p> <p>El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>3. ACONDICIONAMIENTO.</p> <p>El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.</p> <p>4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.</p> <p>Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.</p> <p>5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION. Según Resolución MERCOSUR /GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas</p> <p>6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 10. Información Nutricional 11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima. 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. 6. <p>REFERENCIAS - Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas. Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014 Yogurt entero saborizado que indique marca , fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. rspa. Re.Presentación pote de 140 gramos como mínimo. Cotizar por unidad.</p>			
51	YOGURT		500	UNIDAD	POTE
52	ZANAHORIA	De tamaño mediano, color uniforme, con una maduración aproximada del 85%, no deberá estar en estado de descomposición, que mantengan sus características organolépticas propias (olor, color) <u>en bolsas de 5 kilos o mas. (El precio unitario que se indicara en la oferta será el precio por kilo)</u>	100	KG	BOLSA
53	ZAPALLO	Zapallo fresco entero, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados 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). COTIZAR POR KILO.	100	KG	BOLSA

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

- SECRETARIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS - DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACION - UNIDAD DE SUMINISTROS
- MEDIANTE LA CONTRATACION A SER REALIZADA SE PRETENDE PROVEER ALIMENTOS SEMANALMENTE AL HOSPITAL MATERNO INFANTIL DE VILLA CHOFERES, AL PERSONAL DE CAMPO Y A OTRAS AREAS QUE LO SOLICITEN.

- EL LLAMADO SE REALIZA SEGUN LA NECESIDAD Y LA DISPONIBILIDAD.
- LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS SON LAS MINIMAS REQUERIDAS PARA QUE LA INSTITUCION PUEDA CONTAR CON ALIMENTOS DE CALIDAD.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el Proveedor indicados a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	Lugar de entrega	Fecha de entrega
1	PUCHERO DE POLLO	2450	Kilogramos		
2	ARROZ	2300	Kilogramos		
3	FIDEO	1000	Kilogramos		
4	HARINA	2500	Kilogramos		
5	YERBA	450	Kilogramos		
6	GALLETA	250	Unidad		
7	SAL	500	Kilogramos		
8	ACEITE DE SOJA	1000	Unidad		
9	JUGO CARICIA	50	Unidad		
10	EXTRACTO DE TOMATE	2500	Unidad		
11	CARNE CONSERVADA	500	Unidad		
12	MORTADELA	580	Kilogramos		
13	Aceite por 5 litros	700	Unidad		
14	Ajo por kg.	500	Kilogramos		
15	Arroz por 5kg.	700	Unidad		
16	Azucar por 5 kg.	700	Unidad		
17	Banana por kg	100	Kilogramos		
18	Carne conservada de 340	1500	Unidad		
19	Cebolla por kg	850	Kilogramos		
20	Comino molido	50	Unidad		
21	Coquito por 5 kg	3500	Kilogramos		
22	Dulce de guayaba de 500 gs	70	Unidad		
23	Edulcorante clasico por 500 ml	150	Unidad		
24	Fariña por kg	150	Kilogramos		
25	Fiambre	150	Kilogramos		15 DIAS HABILES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE LA ORDEN DE COMPRAS A
26	Fideo por 5 kg	3500	Kilogramos	GOBERNACION DE BOQUERON, SITO EN CALLE CARAYA ESQ. HINDENBURG	
27	Galleta blanda por kg	300	Kilogramos	FILADELFIA, EN EL HORARIO DE 07:00 A 14:00 HORAS DE LUNES A VIERNES	SER EMITIDA POR LA SECRETARIA DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
28	galletita salvado	120	Unidad		
29	Harina 000 por 5 kg	3500	Kilogramos		
30	Harina de maiz por kg	100	Kilogramos		
31	Huevo por 12 unidad	1500	Unidad		
32	Leche entera	5000	Litros		
33	Limon por kg	50	Kilogramos		

34	locote por kg	150	Kilogramos
35	Manzana roja por kg	200	Kilogramos
36	Mayoneza por kg	350	Kilogramos
37	Nescafe 200 gs	350	Unidad
38	Oregano	50	Unidad
39	Papa por kg	850	Kilogramos
40	Pechuga de pollo	900	Kilogramos
41	Pepino	100	Kilogramos
42	Picadillo 90 gs	1500	Unidad
43	Poroto san francisco	400	Kilogramos
44	Puchero de primera	4000	Kilogramos
45	Queso paraguay	100	Kilogramos
46	Repollo	100	Kilogramos
47	Te de anis	200	Unidad
48	Te de manzanilla	200	Unidad
49	Tomate	800	Kilogramos
50	Yerba pot 5 kg	1000	Kilogramos
51	Yogurt 140 gs	500	Unidad
52	Zanahoria	100	Kilogramos
53	Zapallo	100	Kilogramos

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:		
INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Orden de Compra / Nota de Remisión	Orden de Compra / Nota de Remisión	15 DIAS HABILES A PARTIR DE LA RECEPCIÓN DE LA ORDEN DE COMPRAS A SER EMITIDA POR LA SECRETARIA ADMINISTRACION Y FINANZAS

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:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la Resolución de adjudicación.

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

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

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

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

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

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

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el Contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).

4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

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

El CONTRATISTA, presentará la solicitud de pago ante la Secretaría de Administración y Finanzas por escrito y adjuntará a dicha solicitud, las facturas que deberán estar debidamente llenadas con los datos del CONTRATANTE y de los bienes detallados en las Órdenes de Compra/Servicio respectivas, acompañados de sus respectivas notas de remisión. El pago se realizará dentro de los 60 (sesenta) días posteriores a la presentación de la solicitud correspondiente, de conformidad al Plan de Caja y a los Fondos efectivamente transferidos por el Ministerio de Hacienda. Los documentos exigidos para el pago son: Nota de solicitud de pago, Factura crédito original y Certificado de Cumplimiento Tributario vigente al momento de presentación de la factura. A los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas, se retendrá el 0,5 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes que presente al cobro el proveedor. (Art. 1º de la

Ley 3439/07 que modifica el Art. 41 de la Ley 2051/03). El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o auto facturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido

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 será reajutable si durante la ejecución del contrato exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta 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 sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo. El reajuste de precios se realizará conforme con la siguiente fórmula:

$$Pr = Po + Po (Nr - Ne)$$

En donde:

Pr = Precio Reajutable

Po = Precio Inicial o Precio Adjudicado

Nr = Índice de Precios de Consumo, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

Ne = Índice de Precios de Consumo, correspondiente al mes de la Apertura de Ofertas

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entrega establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.

El PROVEEDOR, solicitará por escrito a la CONVOCANTE el reajuste de precio exponiendo la causa del 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:

0,05 %

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:

0,01

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:

SIN EXCEPCIONES

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:

Cuando la contratante considere que la entrega de los bienes o servicios realizada con posterioridad al plazo establecido en el Contrato, y no satisfaga la necesidad en tiempo y forma para los fines que fuera solicitado; la convocante podrá actuar de conformidad con el Art. 59 inc. a) de la Ley N°2051/03

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

Si

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

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

Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:

(i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o

(ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;

(iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.

(iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

(i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

(ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

(iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

(iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.

(v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

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

MODELO DE CONTRATO

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

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

FORMULARIOS

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

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

