

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Gobierno Departamental de Alto Paraná (A.PARANÁ)  
Uoc Alta Parana**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE LECHE FLUIDA UAT Y ALIMENTOS  
SÓLIDOS PARA EL SISTEMA DE COMPLEMENTO  
NUTRICIONAL PARA DISTINTAS INSTITUCIONES  
EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE ALTO PARANÁ ?  
PLURIANUAL 2023  
(versión 1)**

ID de Licitación:

**412376**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**12/04/2022**

*"Pliego de Desayuno - Merienda Escolar- SBE"  
Versión 3*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	412376	Nombre de la Licitación:	ADQUISICIÓN DE LECHE FLUIDA UAT Y ALIMENTOS SÓLIDOS PARA EL SISTEMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA DISTINTAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DEPARTAMENTO DE ALTO PARANÁ ? PLURIANUAL 2023
Convocante:	Gobierno Departamental de Alto Paraná (A.PARANÁ)	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Uoc Alta Parana	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Consultas Virtuales a traves del portal	Fecha Límite de Consultas:	27/05/2022 12:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Gobernación del Alto Paraná - Oficina UOC	Fecha de Entrega de Ofertas:	07/06/2022 08:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Gobernación del Alto Paraná - Oficina UOC	Fecha de Apertura de Ofertas:	07/06/2022 08:30

### Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

### Datos del Contacto

Nombre:	ESTELA MARGARITA PERALTA LESME	Cargo:	DIRECTORA
Teléfono:	061518105	Correo Electrónico:	uocgober10@gmail.com

## 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 Sostenible - 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 obre 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 PBC que reciba dentro del plazo establecido que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará su respuesta incluida una explicación de la consulta, pero sin indentificar su procedencia, a través del 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 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 se 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 total y el precio unitario será corregido.
2. Los precios subtotales podrán ser corregidos siempre que se mantenga inalterable el precio total obtenido en la SBE.
3. En ambos casos, los precios unitarios modificados no podrán ser superiores a los precios unitarios iniciales que figuran en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE.
4. 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, aún cuando el resultado varíe del precio total que se encuentra en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE como precio final.
5. 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 e idioma del contrato**

La oferta y el contrato deberán ser redactados en idioma castellano.

## **Moneda de la oferta y pago**

La moneda de oferta y pago es el guaraní. La cotización en moneda diferente será causal de rechazo. Se deberá mantener la moneda de la oferta como moneda del pago.

Las ofertas expresadas en moneda nacional deberán ser cotizadas en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

En ningún caso se admitirán ofertas totales o unitarias con valor cero o sin cotización en la planilla de precios ofertados. Cuando la naturaleza de la contratación así lo requiera, las cotizaciones podrán expresarse en porcentajes.

## **Visita al sitio de ejecución del contrato**

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

Fecha: Día 1: Miércoles 20 de abril, Día 2: Jueves 21 de abril, Día 3: Viernes 22 de abril del corriente.

Lugar: Se partirá desde la Gobernación del Alto Paraná y se realizará de acuerdo al cronograma.

Hora: 07.05 a.m., Se recibirá a los potenciales oferentes o sus representantes hasta las 07.30 a.m. del día Miércoles 20 de abril del corriente a fin de emitir la Orden de Visita, pasado el tiempo no se podrán recepcionar a otros oferentes que se presenten pasado el plazo de hora fijado en este enunciado. La orden será emitida una única vez y será válido para todos los días establecidos. Se aclara que aquellos oferentes que no cuenten con la debida orden, no serán habilitados para la realización de la visita.

Procedimiento: El potencial oferente o sus representantes, debidamente acreditados por autorización escrita por escribanía pública con el nombre y el I.D. del llamado deberán presentarse en la Gobernación del Alto Paraná en el lugar y hora señalados para la emisión de la correspondiente

ORDEN DE VISITA expedida por la UOC de la Convocante, documento que avala que el Oferente interesado pueda realizar la misma previa verificación de la documentación requerida para el efecto.

Posterior a dicho procedimiento se solicitará la presencia de los mismo en la Secretaría de Educación quienes serán responsables de guiar la visita a los oferentes interesados y habilitados. El horario de visita inicia a las 09:00 y será realizado a las instituciones educativas citadas a continuación:

DIA 1

Escuela Bas. N° 3348 SAN ANTONIO

Escuela Bas. N° 1895 ROMUALDO GRAPILON CARTERA

Escuela Bas. N° 1520 CRISTO REDENTOR

Escuela Bas. N° 1898 Augusto Roa Bastos

Escuela Bas. N° 7637 Centro Educativo Betel

Escuela Bas. N° 6138 Ntra. Señora de Betharram

Escuela Bas. N° 5533 Inmaculada

Escuela Bas. N° 3352 San Roque

Escuela Bas. N° 2680 Virgen de Fátima

Escuela Bas. N° 5483 Santa Cecilia

Escuela Bas. N° 2427 Santa Librada

Escuela Bas. N° 2423 Iturbe

Escuela Bas. N° 4113 Emiliano R. Fernández

Escuela Bas. N° 8107 Santo Tomas de Aquino

Escuela Bas. N° 5782 Espíritu Santo

Escuela Bas. N° 7845 13 de Junio

DIA 2

Escuela Bas. N° 7944 San José

Escuela Bas. N° 3812 San Carlos

Escuela Bas. N° 4392 Santa Rita

Escuela Bas. N° 2703 Santa Teresa

Escuela Bas. N° 4402 Santa Catalina

Escuela Bas. N° 1317 María Teresa de Calcuta

Escuela Bas. N° 5512 Niños Mártires de Acosta Ñu

Escuela Bas. N° 4405 San Alfredo

Escuela Bas. N° 5464 San José

Escuela Bas. N° 1865 Santa Margarita

Escuela Bas. N° 4627 Santa Bárbara

Escuela Bas. N° 5466 Iturbe

Escuela Bas. N° 4408 Virgen de Fátima

Escuela Bas. N° 5511 Arthur Poland

DIA 3

Escuela Bas. N° 481 Mcal. Francisco Solano López

Escuela Bas. N° 3489 Santa Clara de Asís

Escuela Bas. N° 2929 Juan L. Mallorquin

Escuela Bas. N° 4022 Sindulfo Candía

Escuela Bas. N° 415 Mcal Francisco Solano López

Escuela Bas. N° 1634 Bernardino Caballero

Escuela Bas. N° 351 Las Residentas

Escuela Bas. N° 4102 San Rafael

Escuela Bas. N° 3482 Acosta Ñu

Escuela Bas. N° 6294 La Amistad

Escuela Bas. N° 437 Ramón Indalecio Cardozo

Escuela Bas. N° 972 San Agustín

Escuela Bas. N° 5470 Virgen de Fátima

Escuela Bas. N° 552 John F. Kennedy

Escuela Bas. N° 2003 Santa Lucía

Escuela Bas. N° 971 Basilio Benítez

Escuela Bas. N° 4093 Prof. Ana de Jesús Bolaños de Aquino

La Convocante establece este requisito de manera a que el Oferente puede tener la información necesaria relativa para preparar su oferta, cotizar sus precios, y garantizar el buen cumplimiento de contrato en caso de ser adjudicado. El oferente está obligado a realizar el recorrido en su totalidad en todos los días establecidos. El oferente deberá presentar obligatoriamente con su oferta la orden emitida por la UOC, la constancia de visita, la constancia será expedida por la Convocante al final del tercer día indicando los detalles del recorrido hecho por la empresa. La visita será guiada por Funcionario designado por la Secretaría de Educación. Cada oferente correrá con los gastos de la visita a ser realizada.

Nombre del funcionario responsable de guiar la visita: Arturo da Silva

Participación obligatoria: SI

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.

## **Condiciones de la fruta in natura - CPS**

De conformidad a lo establecido en la Ley N° 6277/2019 que modifica la Ley N° 5210/2014 de Alimentación Escolar y Control Sanitario, en lo relativo exclusivamente a la fruta fresca BANANA, considerando que la misma será proveída in natura a las instituciones educativas, y que por cuestiones de disponibilidad de la misma, se deberá prever la sustitución temporaria por otro producto previamente incluido y aprobado en el proyecto de desayuno/merienda escolar. El costo del producto para el reemplazo no podrá superar el precio ofertado de la fruta. Para ello se deberá indicar en los Datos de la Licitación (DDL) las condiciones a ser requeridas para la oferta.

## **Porcentaje a ser adquirido de la Agricultura Familiar - CPS**

La convocante deberá indicar en el SICP el porcentaje mínimo, que no podrá ser inferior al 10% de insumos necesarios para la preparación del almuerzo/cena escolar, que la empresa adjudicada deberá adquirir de los productores de la agricultura familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería.

## **Precio y formulario de la oferta**

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

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

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

d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

e) Para la contratación de Desayuno/Merienda Escolar se utilizará el sistema de adjudicación de Contrato Abierto por Cantidades, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán por la cantidad máxima correspondiente.

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:

- Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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

4. 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 simultaneo para esta licitación será:

No Aplica

---

## **Autorización del Fabricante**

Los productos a los cuales se les requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

SI PARA TODOS LOS ÍTEMS. En caso de que la empresa no sea el fabricante de los productos ofertados deberá presentar la autorización del elaborador del producto ofertado.

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

Si se requiere la presentación de la autorización del fabricante o productor de los bienes para suministrarlos en la República del Paraguay, el oferente que no fabrica o produce esos bienes que propone proveer, deberá presentar una Autorización del fabricante mediante el formulario incluido en la sección "Formularios".

El mencionado formulario podrá ser reemplazado por la documentación que pruebe fehacientemente que el oferente es representante o distribuidor autorizado de la marca del bien ofertado.

---

## **Muestras**

Se solicitará muestras de los siguientes productos y en las siguientes condiciones:

La Muestra deberá ser presentada en el día y la hora de la Apertura por cada ítem presentado. No se aceptarán muestras que se presenten luego de la fecha y hora de la Apertura de Ofertas. Las muestras presentadas deberán coincidir con la carta oferta y no se aceptarán aquellas que difieran a la ofertada. Las muestras deberán presentarse conjuntamente con la oferta en el día fijado para la apertura de ofertas físicas, la presentación de las muestras se considerará requisito indispensable. Las muestras del producto deben ajustarse a las especificaciones técnicas exigidas en el PBC, adjunto con su boceto de rotulación primaria y secundaria, y las muestras de los envases primario y secundarios. La no presentación de las muestras será causal de descalificación de la oferta. El Comité de Evaluación verificará las muestras a fin de determinar que los productos se adecuen a las especificaciones técnicas solicitadas. Las muestras de los ítems adjudicados quedaran en resguardo de la Convocante para la verificación a la hora de la recepción de los bienes adjudicados.



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.

---

## **Copias de la oferta - CPS**

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

---

## **Formato y firma de la oferta**

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

---

## **Periodo de validez de las ofertas**

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

120

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para el inicio de la etapa competitiva, 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. La garantía de mantenimiento de oferta presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.
3. En los contratos abiertos por cantidades, la garantía de mantenimiento de oferta deberá extenderse sobre el monto que resulte del producto de los precios unitarios multiplicados por las cantidades máximas; si la adjudicación fuere por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores

máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.

4. 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".

5. 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.

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

- a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta;
- b) Si 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 oferente no presentare su oferta en la fecha y hora señaladas, previo requerimiento por parte de la convocante; o
- e) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
  - e.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
  - e.2. firmar el contrato,
  - e.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
  - e.4. cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
  - e.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
  - e.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.

7. 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.

8. 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.

9. 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 calendarios) será de:

150

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; cuando la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

## Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los diez (10) días calendario 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 Fiel Cumplimiento de Contrato

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

Hasta el 31 de enero del 2024 como mínimo.

---

## Plazo de reposición de los suministros

El plazo máximo para la reposición del suministro será de:

No aplica

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 reemplazar los bienes en mal estado, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple con su obligación en el plazo establecido, la contratante tomará las 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.

---

## Sistema de presentación de ofertas

Las ofertas serán presentadas en un sólo sobre y 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.

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

Culminada la etapa competitiva, presentarán las ofertas físicas en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP, los siguientes participantes requeridos:

Todos los oferentes que estén en competencia en todos los ítems.

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. El acta de apertura deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

# 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".

Adicionalmente a lo establecido en el párrafo anterior el oferente deberá considerar las siguientes condiciones de participación:

Que se encuentren registrados/as en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), debiendo suscribir ante el mismo una Declaración Jurada en la cual manifiesta que tiene pleno conocimiento y acepta las reglas del proceso, para su activación como oferente. La Declaración Jurada referida, podrá ser descargada desde el SICP, módulo del SIPE.

Que activados/as conforme al SIPE posean su Usuario y Contraseña, personal e intransferible, salvo que los mismos hayan sido cancelados por el sistema, de conformidad a la reglamentación específica. La pérdida del usuario y contraseña deberá ser comunicada a la DNCP para que, a través del sistema, sea bloqueado el acceso inmediatamente; y

Como requisito para la participación en la Subasta a la Baja Electrónica, el oferente deberá manifestar en el campo previsto en el sistema electrónico, que cumple plenamente los requisitos de habilitación y que su propuesta de precios está conforme con las exigencias del pliego de bases y condiciones.

## Requisitos de Calificación

### Calificación 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 o servicio, 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**

De conformidad a la Ley N° 5210/2014 y en concordancia a la Ley de Presupuesto General de la Nación, los alimentos licitados deberán ser necesariamente de origen nacional. La acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, deberá ser a través del Certificado de Producto y Empleo Nacional, expedido por la Autoridad competente.

En caso de consorcios, el certificado de producto y empleo nacional debe corresponder al oferente que elabore los bienes o presten los servicios ofertados. En el caso de que ninguno de los oferentes consorciados fabrique los bienes ofrecidos, el consorcio deberá presentar el certificado de origen 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, según corresponda.

El comité de evaluación deberá corroborar la validez de los certificados ingresando al portal disponible para el efecto, otorgado por el MIC.

El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora de la etapa competitiva.

## **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 la evaluación de las condiciones de participación**

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

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.]

<p>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</p> <p>La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.</p>
<p>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)</p>
<p>4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)</p>
<p>5. Constancia de presentación de la “<b>Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos</b>” ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**)</p>
<p>6. Declaración Jurada de “Declaración de Miembros”, de conformidad con el formulario estándar – Sección Formularios (**)</p>
<p>7. Documentos legales</p>
<p>7.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
<p>7.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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. (*)</li> </ul>
<p>7.3. Oferentes en Consorcio.</p>
<p>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. (*)</p>
<p>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). (*)</p>

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 al inicio de la etapa competitiva para procesos de SBE.

## Capacidad Financiera

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

### *Contribuyentes de IRACIS:*

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

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2018, 2019 y 2020)

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

No deberá ser mayor a 0,50 en promedio, en los 3 últimos años (2018, 2019 y 2020)

c. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad luego de impuestos o pérdidas respecto al Capital.

El promedio en los 3 últimos años (2018, 2019 y 2020) no deberá ser menor a 1.-

Debido a la magnitud de la adquisición, sólo se solicitará ofertas de contribuyentes de IRACIS - IRE

Ninguno de los años solicitado deberá ser negativo.

### d. **Activo Liquido:**

**Rubro Disponibilidades** (excluidos los fondos bancarios a plazo, fondos retenidos, y/o similares) según último balance como así también los estados financieros cerrado y presentado ante la SET del periodo fiscal 2020. Deberá de cubrir el 10% del monto total de la oferta demostrando la liquidez para ejecutar el presente contrato. Para este punto en caso de consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito.

Para consorcios conformados por 2 integrantes el principal deberá cumplir con el 85 % del requisito de experiencia y el otro integrante con el 15%. Para consorcios conformados por 3 y más integrantes; el principal deberá cumplir con el 70% del requisito y los demás miembros deberán cumplir con el 30 % restante

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:



- |  |
|--|
| a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la fecha y hora tope de presentación de ofertas o al inicio de la etapa competitiva para procesos de SBE |
| b. Cálculo de ratios, endeudamiento y rentabilidad de los años 2018-2019 y 2020  |
| c. Formulario SET 101 del año 2018 y 2.019 Formulario 500 del año 2020, cada uno respectivamente con sus Estados Financieros.                                |

## Experiencia requerida

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

- Los oferentes deberán acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculada a la comercialización o producción de alimentos para personas.

*Para el ítem 1: Leche Entera UAT:*

*Demostrar provisión de lo ofertado (Leche Fluida UAT) para el programa de merienda escolar con facturaciones de venta y/o contratos y/o recepciones finales por un monto equivalente al 40% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los 4 (cuatro) últimos años: 2018, 2019, 2020 y 2021.*

*Para los ítems 2, 3, 4 y 5 alimentos sólidos: Galletita Dulce y Galletita Dulce con semilla de chia y sésamo, Galletitas Cracker, Cereal:*

*Demostrar provisión de lo ofertado (alimento sólido) para el programa de merienda escolar con facturaciones de venta y/o contratos y/o recepciones finales por un monto equivalente al 40% como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los 4 (cuatro) últimos años: 2018, 2019, 2020 y 2021.*

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de experiencia requerida

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

- |  |
|--|
| 1. Constancia de RUC emitida por la SET.   |
| 2. Patente comercial vigente al inicio de la etapa competitiva, del municipio donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. |
| 3. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.   |

## Capacidad Técnica

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

1. Contar con los registros sanitarios habilitantes y vigentes de acuerdo al rubro ofertado.
2. Contar con el documento que acredite que los productos son de producción nacional.
3. El producto ofertado deberá contar con el correspondiente registro sanitario (RSPA) vigente.
4. La empresa deberá cumplir con las buenas prácticas de manufactura o almacenamiento respectivamente.
5. En caso de ser distribuidor y el pliego lo requiera los productos ofertados deberán estar debidamente autorizados.
6. Contar con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
7. 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 los alimentos.
8. El oferente deberá garantizar el cumplimiento respecto a la capacidad de producción de suministro y de cumplimiento con la capacidad técnica.

## Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. Para los fabricantes, copia simple del Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) de acuerdo a la categoría habilitada.
2. Para distribuidores, copia simple del Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) en la categoría 17 "Alimentos procesados envasados para su distribución".
3. Copia simple de Registro Sanitario de los Productos Alimenticios (RSPA) vigente, para los productos ofertados.
4. Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura, en caso de elaborador.
5. Certificado de cumplimiento de Buenas Prácticas de Almacenamiento, en caso de distribuidor.
6. Certificado de Producto y Empleo Nacional expedido por la autoridad competente.
7. Autorización del fabricante para los productos ofertados, en caso de requerirse. Solo aplica para el distribuidor. No aplica para el elaborador/fabricante del alimento si éste último se presenta.
8. Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o;
9. Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.
10. Declaración jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las Especificaciones Técnicas solicitadas por cada producto ofertado.
11. Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.
12. Declaración jurada de contar con el personal de acuerdo a lo establecido en los lineamientos del MEC, en cuanto a capacidad y cantidad de los mismos y con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.

13. Declaración jurada de contar con disponibilidad de medios de transporte propios o tercerizados debidamente habilitados por las autoridades de control pertinente al uso, en cantidad requerida para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro.

## **Criterios de desempate de ofertas**

El vencedor de cada grupo subastado será el oferente que ingresó el menor precio. En los casos de igualdad de precios, queda como vencedor el que lo haya ingresado primero.

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, 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.

**Nota1:** Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

# 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

Las especificaciones técnicas del desayuno/merienda escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210/2014 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos, utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la olla nutricional.

Los alimentos distribuidos deben ser inocuos y asegurar la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

Abg. Edgar Velázquez, Secretario de Educación de la Gobernación del Alto Paraná.

El presente es a fin de satisfacer las necesidades de los niños. Los alimentos son necesarios para la provisión del servicio de Merienda Escolar en las Instituciones Educativas del Departamento que son primordiales para la correcta alimentación y nutrición de los estudiantes, factor fundamental para el desarrollo cognitivo de los mismos

Este llamado se realiza de forma periódica, de carácter plurianual.

Las especificaciones técnicas son establecidas teniendo parámetros estándares de la alimentación escolar y aprobados por el MEC, y las reglamentaciones legales vigentes que rigen la materia.

## Especificaciones técnicas de la leche

Especificaciones técnicas de la leche:

Las Especificaciones Técnicas del desayuno/merienda escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210/2014 de Alimentación Escolar y Control Sanitario la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos, utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la olla Nutricional.

Los alimentos distribuidos deben ser inocuos y asegurar la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

### REQUISITOS GENERALES PARA ALIMENTOS DE LA MERIENDA ESCOLAR

El presente documento contiene los requisitos esenciales para todos los alimentos componentes del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay.

#### a. Condiciones Generales

El producto alimenticio debe ser inocuo y adecuado para el consumo humano, por lo que 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.

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá estos productos alimenticios en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad de los mismos.

Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad establecidos en este documento.

**b. Especificaciones del rotulado del envase individual.**

El producto deberá mantener la denominación aceptada para la concesión del Registro Sanitario del Producto Alimenticio (RSPA) emitido por el INAN.

**i. Rotulado general**

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados.

El producto adjudicado en su envase individual primario deberá tener impresa en letra **arial** y en color negro en un tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución: GOBERNACIÓN DE ALTO PARANÁ
- Nombre del Programa SISTEMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS
- DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA.
- DENUNCIAS: AL TELEFONO 061.518.105 INTERNO 1040 y 1007/[www.altoparana.gov.py/](http://www.altoparana.gov.py/)

*SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE LA GOBERNACION DE ALTO PARANÁ. -*

**ii. Rotulado nutricional:**

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional, y sus modificaciones.

**c. Especificaciones del rotulado del envase secundario**

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra **arial**, de color negro y de tamaño no menor a 1 centímetro:

- Denominación del producto:
- Contenido Neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución: GOBERNACIÓN DE ALTO PARANÁ
- Nombre del Programa: SISTEMA DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS
- DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA.
- DENUNCIAS: AL TELEFONO 061.518.105 INTERNO 1040 y 1007/[www.altoparana.gov.py/](http://www.altoparana.gov.py/)

*SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE LA GOBERNACION DE ALTO PARANÁ. -*

**d. Registros Sanitarios**

El Oferente, al momento de la oferta, deberá presentar los siguientes registros vigentes expedidos por el INAN:

- Registro de Establecimiento (R.E. N°.) como elaborador o distribuidor, según corresponda
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A N°.)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

**e. Requisitos Documentales**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

- Declaración jurada** de la composición nutricional del producto terminado, que avale el cumplimiento de la **Tabla Aporte de Nutrientes por 100g**, conforme al Formulario correspondiente. La no presentación será motivo de descalificación técnica.
- Declaración jurada** de la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.
- Declaración jurada** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) sobre el cumplimiento de dicho requisito.

#### f. Control De Calidad.

##### Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

- i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones físico-químicas y microbiológicas, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en **Tabla Aporte de Nutrientes**.
- ii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos bimestrales hasta abarcar un mínimo de 29 escuelas durante la ejecución del contrato.
- iii. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.
- iv. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatare el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, quien deberá comunicar al Proveedor y a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).
- v. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la DNCP en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.

#### g. Incumplimientos:

- i. Si como resultado de las determinaciones aleatorias se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA APOORTE DE NUTRIENTES, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.
- ii. Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 De Contrataciones Públicas.
- iii. El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.
- iv. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos, la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el INTN y/o el INAN, de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

#### h. Certificación por Marca de Conformidad

Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la *Certificación por Marca* de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el INTN. La Certificación por Marca reemplaza el requisito de muestras aleatorias indicadas en este documento.

#### i. Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

#### j. Requisitos para la Recepción del Producto.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el ítem Especificaciones del rotulado del envase individual y Especificaciones del rotulado del envase secundario.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el ítem Especificaciones organolépticas del producto.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan productos quemados, rotos o aplastados
- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.

#### k. Referencias

- MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (DEROGA LA RES. GMC N° 21/02).
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC N° 46/03 Y N° 47/03).
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL.
- MERCOSUR GMC/RES N° 53/98. ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 5. CONFITURAS (CAREMELOS, PASTILLAS, CONFITES, CHICLES, TURRONES, PRODUCTOS DE CACAO Y PRODUCTOS CON CACAO, CHOCOLATES, BOMBONES, BAÑOS RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES)
- RES. MERCOSUR GMC N° 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

- RES. MERCOSUR GMC N° 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

\*\*\*\*\*

#### ÍTEM N° 1 LECHE FLUIDA UAT

##### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

###### a. Denominación:

Leche entera UAT

###### b. Definición:

Se denomina Leche UAT (Ultra Alta Temperatura ó Ultra High Temperture - UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130° C y 150° C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32° C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

El contenido de materia grasa del producto debe contener como mínimo 3,0% m/v.

###### c. Presentación

El producto se presentará en envase tetra brik de 1000 cm<sup>3</sup> o ml

###### d. Ingredientes

###### I. Obligatorios

- Leche entera de vaca.

###### II. Permitidos

- No aplica

###### III. No permitidos

- No aplica

###### e. Aditivos Alimentarios

Serán permitidos aquellos aditivos conforme a la Resolución MERCOSUR GMC/RES N° 78/94 RTM de Identidad y calidad de leche UAT.

###### f. Composición fisicoquímica y nutricional

La composición fisicoquímica y nutricional, deberá estar expresada por 100 mililitros, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1 y Tabla 2.

Tabla 1: Composición fisicoquímica por 100 mL de producto terminado listo para el consumo

Determinaciones	Límites de Aceptación
Materia Grasa % m/v	Min. 3,0
Acidez (g ác. Láctico/100 ml)	0,14 a 0,18
Densidad relativa a 15° C/15° C	Min. 1,028
Estabilidad al etanol 68% (v/v)	Estable

Extracto seco no graso % (m/m)		Min. 8,2	
Descenso Crioscópico	°H	Min. -0,530	Max. -0,550
	°C	Min. -0,512	Max. -0,535

Tabla 2: Composición nutricional por 100 ml del producto terminado listo para el consumo

Nutriente	Mínimo	Máximo
Proteínas % (m/m)	3,0	--

g. Especificaciones organolépticas del producto

- **Aspecto:** líquido
- **Color:** blanco amarillento.
- **Olor:** característico.
- **Sabor:** agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).

h. Especificaciones microbiológicas

La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37° C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 3 y 4.

Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra representativa

Determinación	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterios de aceptación
Aerobios <i>Mesófilos</i> /mL	10	n=5, c=0, m=100

Donde:

- n** Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente.
- c** Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre **m** y **M**.
- m** Límite de aceptabilidad.
- M** Límite de rechazo.

Tabla 4: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa

Determinación	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterios de aceptación
Aerobios <i>Mesófilos</i> /mL (*)	10	100 UFC/ml



\* Luego de una incubación a 35 - 37° C en envase cerrado durante 7 días.

La forma de expresar los resultados en la Tabla 3, de los valores de tolerancia para muestra indicativa y tolerancia del método utilizado, es la siguiente: UFC (Unidad Formadora de Colonia por mililitro de leche).

## 2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

### a. Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de tetra brik.

### b. Especificaciones del envase secundario

- La caja contenedora del alimento debe ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos.

La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucción es del fabricante.

## 3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, abombados, sucios o averiados.

## 4. REFERENCIAS

- RESOLUCIÓN MERCOSUR GMC/RES N°78/94 Identidad y calidad de Leche UAT.
- Norma Paraguay NP N° 25 034 84 LECHE. Leche Esterilizada. Requisitos Generales. Última Edición.

\*\*\*\*\*

## Especificaciones técnicas de los alimentos sólidos

Especificaciones técnicas de los alimentos sólidos:

### REQUISITOS GENERALES PARA MERIENDA ESCOLAR - ALIMENTOS SOLIDOS.

#### ESPECIFICACIONES GENERALES PARA MERIENDA ESCOLAR DE LOS ALIMENTOS SÓLIDOS: GALLETITAS CRACKERS, CEREAL, GALLETITAS DULCES Y GALLETITAS DULCES CON SEMILLA DE CHIA Y SÉSAMO

##### a. Especificaciones del rotulado del envase primario:

###### I. Rotulado general:

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados.

El producto adjudicado en su envase individual primario, deberá tener impresa en letra en un tamaño **no menor a 0,5 centímetros**, las siguientes frases:

- Nombre de la Institución **GOBERNACIÓN DE ALTO PARANÁ**
- Nombre del Programa **COMPLEMENTO NUTRICIONAL MERIENDA ESCOLAR™**
- **DISTRIBUCIÓN GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA**
- **DENUNCIAS AL 021 4154000**

###### II. Rotulado nutricional:

El rotulado deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 46/03 RTM Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución MERCOSUR GMC 47/03 RTM Para Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional.

##### b. Especificaciones del rotulado del envase secundario

Deberá indicarse en lugar bien visible, en letra de tamaño no menor a 1 centímetro:

- Nombre de la Institución **GOBERNACIÓN DE ALTO PARANÁ**
- Nombre del Programa **COMPLEMENTO NUTRICIONAL MERIENDA ESCOLAR**
- **DISTRIBUCIÓN GRATUITA PROHIBIDA SU VENTA**
- **DENUNCIAS AL 021 4154000**

**c. REGISTROS SANITARIOS**

El Oferente, al momento de la presentación de la oferta, deberá contar con los siguientes registros expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.):

- Registro de Establecimiento (R.E. N°.) de la empresa elaboradora.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A N°.)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

**d. REQUISITOS DOCUMENTALES**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

- I. **Declaración jurada** de la composición nutricional del producto terminado, que avale el cumplimiento de la **Tabla 1. Aporte de Nutrientes por 100g**, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.
- II. **Declaración jurada** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

**e. Transporte**

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación hasta su destino.

El oferente deberá contar con Medios de transportes 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 los alimentos. Deberá contar con medios de transporte debidamente habilitado por DINATRAN para transportar alimentos secos, en cantidad suficiente 3 (tres) como mínimo con una capacidad de carga mínima de 5.000 kilos para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos. Presentar copia autenticada de la Cedula Verde, Dinatran y Habilitación Municipal de cada una de las unidades vigentes al momento de la apertura. En caso de que los vehículos sean alquilados se deberá acompañar además de las documentaciones arriba requeridas, contrato de alquiler con certificación de firma ante Escribanía Pública.

**f. Control De Calidad.**

**Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:**

- i. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones físico-químicas y microbiológicas, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en **Tabla Aporte de Nutrientes**.
- ii. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos bimestrales hasta abarcar un mínimo de 29 escuelas durante la ejecución del contrato.
- iii. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.
- iv. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, quien deberá comunicar al Proveedor y a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).
- v. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la DNCP en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.

**g. Incumplimientos:**

- i. Si como resultado de las determinaciones aleatorias se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA APOORTE DE NUTRIENTES, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.
- ii. Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las

sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 De Contrataciones Públicas.

- iii. El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.
- iv. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos, la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el INTN y/o el INAN, de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

#### h. Certificación por Marca de Conformidad

Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la *Certificación por Marca* de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el INTN. La Certificación por Marca reemplaza el requisito de muestras aleatorias indicadas en este documento.

#### i. Requisitos para la Recepción del Producto.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el ítem Especificaciones del rotulado del envase individual y Especificaciones del rotulado del envase secundario.
- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el ítem Especificaciones organolépticas del producto.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan productos quemados, rotos o aplastados
- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.

#### j. Referencias

- MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (DEROGA LA RES. GMC N° 21/02).
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC N° 46/03 Y N° 47/03).
- MERCOSUR/GMC/RES. N° 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL.
- MERCOSUR GMC/RES N° 53/98. ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 5, CONFITURAS (CAMELOS, PASTILLAS, CONFITES, CHICLES, TURRONES, PRODUCTOS DE CACAO Y PRODUCTOS CON CACAO, CHOCOLATES, BOMBONES, BAÑOS RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES)
- RES. MERCOSUR GMC N° 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

\*\*\*\*\*

#### ÍTEM N° 2

#### GALLETITA DULCE sabor vainilla

*Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento Requisitos Generales para la Merienda Escolar-Alimentos Sólidos*

#### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

##### a. Denominación

Galletita dulce sabor vainilla

##### b. Definición

Se denomina al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua y saborizante/aromatizante correspondiente, sometida a proceso de amasado y posterior horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

##### c. Presentación

El producto se presentará en formas geométricas variadas y en porciones individuales de 30 gramos, con una tolerancia de  $\pm 5$  gramos.

##### d. Ingredientes

##### 1. Obligatorios

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
- Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos

## II. Permitidos

- Sal yodada, según requerimientos tecnológicos
- Agua, según requerimientos tecnológicos

## III. No permitidos

- El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

### e. Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería.

### f. Composición nutricional

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	Máximo
Valor Energético (calorías)	338	580
Hidratos de carbono (g)	65	80
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20
Sodio (mg)	---	500

### g. Especificaciones organolépticas del producto:

**Aspecto:** correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, etc.

**Textura:** Crocante y de fácil masticación.

**Color y olor:** característicos.

**Sabor:** agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc).

## 2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:

### a. Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

### b. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en una de las siguientes opciones:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja
- Bolsas de polietileno de baja densidad, transparente con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas

### 3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

### 4. REFERENCIAS

- MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
- RES. MERCOSUR GMC N° 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRA
- S SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

\*\*\*\*\*

#### ÍTEM N° 3

#### GALLETITA DULCE CON CHÍA Y SÉSAMO

*Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento Requisitos Generales para la Merienda Escolar-Alimentos Sólidos*

#### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

##### a. Denominación

Galletita dulce con chía y sésamo

##### b. Definición

Se al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua, semillas de chía y sésamo, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

##### c. Presentación

El producto se presentará en formas geométricas variadas y en porciones individuales de 30 gramos, con una tolerancia de  $\pm 5$  gramos.

##### d. Ingredientes

###### I. Obligatorios

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada

- Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
- Semillas de chía y sésamo (Máximo 10% m/m en combinación)
- Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos

## II. Permitidos

- Sal yodada, según requerimientos tecnológicos
- Agua, según requerimientos tecnológicos

## III. No permitidos

- El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

### e. Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería.

### f. Composición nutricional

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	Máximo
Valor Energético (calorías)	338	580
Hidratos de carbono (g)	65	80
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20
Sodio (mg)	---	500

### g. Especificaciones organolépticas del producto:

**Aspecto:** correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, etc.

**Textura:** Crocante y de fácil masticación.

**Color y olor:** característicos.

**Sabor:** agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc).

## 2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:

### a. Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

### b. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en una de las siguientes opciones:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con

capacidad máxima de 3 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja

- Bolsas de polietileno de baja densidad, transparente con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas

### 3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

### 4. REFERENCIAS

- MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
- RES. MERCOSUR GMC N° 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

\*\*\*\*\*

ÍTEM N° 4

#### **GALLETITA CRACKER**

*Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento Requisitos Generales para la Merienda Escolar-Alimentos Sólidos*

### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

#### a. Denominación

Galletita Cracker

#### b. Definición

Se denomina al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, agua, sal, levadura, manteca y/o grasa vegetal hidrogenada y/o grasas alimenticias y/o sustancias permitidas para esta clase de productos, fermentado o con escasa fermentación, elaborado en forma mecánica y posterior tratamiento de horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

#### c. Presentación

El producto se presentará en formas geométricas variadas y en envases primarios de 30 gramos, con una tolerancia de  $\pm 5$  gramos.

#### d. Ingredientes

##### I. Obligatorios

- Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
- Sal yodada (Máximo 1%).
- Levadura

##### II. Permitidos

- Enzimas y aditivos alimentarios permitidos.

##### III. No permitidos

- El agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

**e. Aditivos alimentarios**

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería.

**f. Composición nutricional**

El producto deberá presentar la composición nutricional detallada en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	Máximo
Valor Energético (calorías)	386	516
Hidratos de carbono (g)	65	80
Proteínas (g)	9	13
Grasas (g)	10	16
Sodio (mg)	---	600

**g. Especificaciones organolépticas del producto:**

- **Aspecto:** Color tostado con zonas vesiculadas más oscuras en las superficies superior e inferior.
- **Olor:** agradable característico.
- **Sabor:** agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).
- **Textura:** crocante y de fácil masticación.

**2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:**

**c. Especificaciones del envase individual.**

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

**d. Especificaciones del envase secundario**

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja.
- Bolsas de polietileno de baja densidad, transparente con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas

**3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:



- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

#### 4. REFERENCIAS

- MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
- RES. MERCOSUR GMC N° 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N°32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

\*\*\*\*\*

#### ÍTEM N° 5

### CEREAL PARA DESAYUNO

*Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento Requisitos Generales para la Merienda Escolar-Alimentos Sólidos*

#### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

##### a. Denominación

Cereal para desayuno

##### b. Definición

Se denomina al producto elaborado de cereales de maíz y/o trigo y/o arroz y/o avena; preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados; en forma de copos.

##### c. Presentación

El producto se presentará en forma de hojuelas o copos, en porción individual de 30 gramos, con una tolerancia de  $\pm 5$  gramos.

##### d. Ingredientes

###### I. Obligatorios

El producto deberá contener obligatoriamente

- Cereal de maíz y/o trigo y/o arroz y/o avena
- Azúcar, glucosa, jarabe de sacarosa o dextrosa, mieles y otros edulcorantes nutritivos
- Extracto de malta

###### II. Permitidos

- Sal yodada
- Frutas deshidratadas (banana, manzana, uva, ciruelas y otras)

###### III. No permitidos

No aplica.

##### e. Aditivos alimentarios

Se aceptarán como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR/GMC/RES. N° 09/07 Reglamento Técnico Mercosur sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: cereales y productos de/o a base de cereales.

##### f. Composición nutricional

El producto presentara la composición nutricional detallada en la Tabla 1.

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto

	Mínimo	Máximo
Valor Energético (calorías)	325	421
Proteínas (g)	4	10
Grasas (g)	0,5	1
Hidratos de carbono (g), de los cuales:	76	93
Azúcares (g)	5	23

**g. Especificaciones organolépticas del producto**

**Aspecto:** No debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, etc.

**Textura:** crocante y de fácil masticación

**Color:** característico.

**Olor:** característico.

**Sabor:** agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).

**2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE**

**a. Especificaciones del envase individual.**

El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo.

**b. Especificaciones del envase secundario**

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kilogramos. Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja
- Bolsas de polietileno de baja densidad, transparente con un espesor mínimo de 50 micrones con cierre caliente sellado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, y con capacidad de 2 a 3 kilogramos garantizando su conservación, traslado y almacenamiento en condiciones adecuadas

**3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Al momento de la recepción en los establecimientos escolares no se aceptarán:

- Productos que hayan alcanzado el 30% de su lapso de aptitud, conforme a su fecha de vencimiento declarada en el rótulo.
- Envases que contengan productos rotos o triturados.

**4. REFERENCIAS**

- MERCOSUR/GMC/RES. N° 09/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES.
- RES. MERCOSUR GMC N° 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- RES. MERCOSUR GMC N° 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS

\*\*\*\*\*

**Plan de entrega de los bienes**

Ítem	Descripción del Bien	Cantidad Total a entregar	Plan de Entrega (indicar periodo y cantidad)		Días y horario de distribución	Lugar de entrega	Responsable de la recepción de los bienes
			Periodo (semanal, mensual, trimestral, semestral)	Cantidad			
1	Leche Fluida UAT	23.937.088	Bimestral entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al siguiente calendario: ENTREGA:		De lunes a viernes de 07:00hs hasta 17:00hs	Los productos serán entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al cronograma de entrega	Director/a; Encargado/a de Despacho de la Institución
			AÑO 2022	3.989.514			
			1ra. entrega: mes de mayo/junio 2022	3.989.515			
			2da. entrega: julio/agosto 2022	3.989.515			
			3era. entrega: septiembre/octubre 2022				
			AÑO 2023	3.989.514			
			1ra. entrega: mes de febrero/marzo 2023	3.989.515			
			2da. entrega: abril/mayo 2023	3.989.515			
			3era. entrega: agosto/septiembre 2023				
			La empresa adjudicada realizará cada entrega, dentro de los 22 días hábiles, contados a partir de la recepción de la NOTA emitida por la Secretaría de Educación de la Convocante.				

2	Galletita dulce	5.862.144	<p>Bimestral entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al siguiente calendario: ENTREGA:</p> <p>AÑO 2022 1ra. entrega: mes de mayo/junio 2022 2da. entrega: julio/agosto 2022 3era. entrega: septiembre/octubre 2022</p> <p>AÑO 2023 1ra. entrega: mes de febrero/marzo 2023 2da. entrega: abril/mayo 2023 3era. entrega: agosto/septiembre 2023 La empresa adjudicada realizará cada entrega, dentro de los 22 días hábiles, contados a partir de la recepción de la NOTA emitida por la Secretaría de Educación de la Convocante.</p>	<p>977.024</p> <p>977.024</p> <p>977.024</p> <p>977.024</p> <p>977.024</p> <p>977.024</p>	De lunes a viernes de 07:00hs hasta 17:00hs	Los productos serán entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al cronograma de entrega	Director/a; Encargado/a de Despacho de la Institución
3	Galletita Dulce con Chia y Sésamo	5.862.144	<p>Bimestral entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al siguiente calendario: ENTREGA:</p> <p>AÑO 2022 1ra. entrega: mes de mayo/junio 2022 2da. entrega: julio/agosto 2022 3era. entrega: septiembre/octubre 2022</p> <p>AÑO 2023 1ra. entrega: mes de febrero/marzo 2023 2da. entrega: abril/mayo 2023 3era. entrega: agosto/septiembre 2023 La empresa adjudicada realizará cada entrega, dentro de los 22 días hábiles, contados a partir de la recepción de la NOTA emitida por la Secretaría de Educación de la Convocante.</p>	<p>977.024</p> <p>977.024</p> <p>977.024</p> <p>977.024</p> <p>977.024</p> <p>977.024</p>	De lunes a viernes de 07:00hs hasta 17:00hs	Los productos serán entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al cronograma de entrega	Director/a; Encargado/a de Despacho de la Institución

4	Galletita Salada	6.106.400	<p>Bimestral entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al siguiente calendario:</p> <p>ENTREGA:</p> <p>AÑO 2022</p> <p>1ra. entrega: mes de mayo/junio 2022</p> <p>2da. entrega: julio/agosto 2022</p> <p>3era. entrega: septiembre/octubre 2022</p> <p>AÑO 2023</p> <p>1ra. entrega: mes de febrero/marzo 2023</p> <p>2da. entrega: abril/mayo 2023</p> <p>3era. entrega: agosto/septiembre 2023</p> <p>La empresa adjudicada realizará cada entrega, dentro de los 22 días hábiles, contados a partir de la recepción de la NOTA emitida por la Secretaría de Educación de la Convocante.</p>	<p>1.017.733</p> <p>1.017.733</p> <p>1.017.734</p> <p>1.017.733</p> <p>1.017.733</p> <p>1.017.734</p>	De lunes a viernes de 07:00hs hasta 17:00hs	Los productos serán entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al cronograma de entrega	Director/a; Encargado/a de Despacho de la Institución
5	Cereal	6.106.400	<p>Bimestral entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al siguiente calendario:</p> <p>ENTREGA:</p> <p>AÑO 2022</p> <p>1ra. entrega: mes de mayo/junio 2022</p> <p>2da. entrega: julio/agosto 2022</p> <p>3era. entrega: septiembre/octubre 2022</p> <p>AÑO 2023</p> <p>1ra. entrega: mes de febrero/marzo 2023</p> <p>2da. entrega: abril/mayo 2023</p> <p>3era. entrega: agosto/septiembre 2023</p> <p>La empresa adjudicada realizará cada entrega, dentro de los 22 días hábiles, contados a partir de la recepción de la NOTA emitida por la Secretaría de Educación de la Convocante.</p>	<p>1.017.733</p> <p>1.017.733</p> <p>1.017.734</p> <p>1.017.733</p> <p>1.017.733</p> <p>1.017.734</p>	De lunes a viernes de 07:00hs hasta 17:00hs	Los productos serán entregados en las Escuelas beneficiadas, conforme al cronograma de entrega	Director/a; Encargado/a de Despacho de la Institución

COD ESTABLECIMIENTO ESCOLAR	CODIGO INSTITUCION	INSTITUCION	LOCALIDAD	RURAL URBANO	BENEFICIARIOS	FUENTE DE FINANCIAMIENTO
-----------------------------	--------------------	-------------	-----------	--------------	---------------	--------------------------

1	1001345	16620	7815 Yva Viju Miri	CDE	U	27	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
2	1001011	6443	670 Gral. Bernardino Caballero	CDE	U	734	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
3	1001083	17234	2987 Juan Pablo Segundo	CDE	U	586	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
4	1001075	6507	2983 "Niños Mártires de Acosta Ñú"	CDE	U	466	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
5	1001164	6656	5437 Centro Educativo Municipal	CDE	U	2094	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
6	1001074	6506	5452 San Alfredo	CDE	U	147	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
7	1001098	6530	5449 Virgen Medalla Milagrosa	CDE	U	1078	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
8	1001056	6488	5428 "Santa Maria"	CDE	U	294	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
9	1001295	7196	1015 Reverendo Padre Guido Coronel	CDE	U	252	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
10	1001054	6486	1530 Gral. Eugenio A. Garay	CDE	U	406	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
11	1001019	6451	5420 Inmaculada Concepcion	CDE	U	307	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
12	1001285	15251	7161 "Santa Librada"	CDE	U	314	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
13	1001156	6848	5455 Luz Divina	CDE	U	225	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

14	1001076	6508	2980	CDE	U	147	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
15	1001005	6437	1531 San Francisco De Asis	CDE	U	676	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
16	1001095	6527	5450	CDE	U	512	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
17	1001223	6718	4707 Prof. Dr. Luis María Argaña	CDE	U	286	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
18	1001050	6482	1632 Augusto Roa Bastos	CDE	U	1367	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
19	1001053	6485	5445 Dr. Amado Benítez Gamarra	CDE	U	124	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
20	1001291	7192	1527 Santa Lucia	CDE	U	446	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
21	1001079	6511	1533 Ciudad Nueva	CDE	U	595	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
22	1001004	6436	2976 San Roque	CDE	U	275	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
23	1001286	15251	6366 Virgen de Asunción	CDE	U	155	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
24	1001081	6513	5436 "San Vicente de Paul"	CDE	U	736	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
25	1001294	7195	975 San Miguel	CDE	U	495	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
26	1001326	6637	6050 Santa Teresa de Jesús	CDE	U	349	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

27	1001101	6533	4019 Espiritu Santo	CDE	U	342	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
28	1001085	6517	5432 "Santa Catalina"	CDE	U	208	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
29	1001161	6653	4613 Niños Héroes de Acosta Ñu	CDE	U	202	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
30	1001045	11069	823 Soldado Paraguay	CDE	U	1326	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
31	1001330	16632	7515 "Leidy Natalia Olmedo"	CDE	U	154	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
32	1001071	6503	5453 José Asunción Flores	CDE	U	311	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
33	1001109	6.541	APAMAP	CDE	U	133	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
34	1001058	6490	5427 Paz y Esperanza	CDE	U	237	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
35	1001086	6518	5443 Gerardo Aguinagalde Cabral	CDE	U	187	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
36	1001324	15758	7432 Bello Horizonte	CDE	U	254	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
37	1001009	6.441	8172 Antonio Provolo	CDE	U	370	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
38	1001018	4650	974 " Dr. Gaspar R de Francia	CDE	U	290	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
39	1001034	16750	2972 Sagrada Familia	CDE	U	995	F30; RECURSOS PROPIOS	F10



40	1001311	12954	7141 Virgen del Carmen	CDE	U	209	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
41	1001009	6.441	Esp. No. 10 Antonio Provolo	CDE	U	117	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
42	1001020	6452	2979 San Agustín	CDE	U	257	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
43	1001118	6550	5421 Maria Auxiliadora	CDE	U	188	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
44	1001231	6725	6709 "Nueva Esperanza"	CDE	U	408	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
45	1001041	6473	Esc. Bás. 5423 San Dionisio	CDE	U	401	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
46	1001043	6475	5414 San Antonio de Padua	CDE	U	695	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
47	1001319	13748	7308 Nuestra Señora de Fátima	CDE	U	236	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
48	1001219	6714	4763 Onorio Takachi	CDE	U	38	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
49	1001015	6590	2982 San Miguel	CDE	U	298	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
50	1001097	6529	3406 Mujer Paraguaya	CDE	U	1010	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
51	1001293	7194	5412 Sagrada Familia	CDE	U	482	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
52	1001084	6516	5442 "San Blás"	CDE	U	447	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

53	1001176	6669	6672 Acosta Ñu	CDE	U	236	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
54	1001104	6536	3743 San Antonio	CDE	U	480	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
55	1001188	6681	6711 Madre Teresa de Calcuta	CDE	U	120	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
56	1001039	6471	5415 Forjadores de la Patria	CDE	U	624	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
57	1001016	6448	2981 "San Antonio de Padua"	CDE	U	512	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
58	1001341	16417	7658 Mita Arandu Rekavo	CDE	U	124	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
59	1001092	6524	4018 "Santa Lucía"	CDE	U	196	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
60	1001057	6489	5426 "San Francisco"	CDE	U	329	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
61	1001335	18941	7570 San Francisco de Asís	CDE	U	169	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
62	1001303	12032	6881 "San Jorge"	CDE	U	529	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
63	1001065	6497	2973 San Isidro Labrador	CDE	U	593	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
64	1001183	6676	6707 San José	CDE	U	482	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
65	1001080	6512	5440 "Juana Virginia Sarubbi de Barreto"	CDE	U	338	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

66	1001187	6680	6924 María Auxiliadora	CDE	U	311	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
67	1001190	6684	6209 Niño Salvador	CDE	U	167	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
68	1001089	6521	1016 "Presbítero Guido Coronel"	CDE	U	585	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
69	1001006	6438	1017 Virgen de Fátima	CDE	U	243	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
70	1001320	13934	7351 " 13 de Mayo"	CDE	U	600	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
71	1001110	6542	5413 San Blás	CDE	U	77	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
72	1001282	7197	2969 Prof. Ramona Eudosia Prieto de González	CDE	U	156	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
73	1001027	6459	354 San Blas	CDE	U	1170	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
74	1001096	6528	2975 Augusto Roa Bastos	CDE	U	444	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
75	1001142	6573	6708 "Ntra Sra. De las Mercedes"	CDE	U	182	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
76	1001035	6472	1532 Primer Intendente Municipal	CDE	U	1269	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
77	1001266	10973	6109 Inmaculada Concepción	CDE	U	276	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
78	1001313	4628	7155 Kuarahy Rese	CDE	U	238	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
79	1001292	7193	2966 Nuestra Señora del Huerto	CDE	U	964	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

80	1001143	6428	5441 San Marcos	CDE	U	596	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
81	1001090	6522	5444 "San José"	CDE	U	577	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
82	1001032	6464	5416 San Roque González de Santa Cruz	CDE	U	451	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
83	1001017	6449	1633 Espíritu Santo	CDE	U	1488	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
84	1001232	16487	5458 "Adela Speratti"	CDE	U	521	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
85	1001033	6465	5433 Ramón Indalecio Cardozo	CDE	U	418	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
86	1001025	6457	Centro Regional de Educación Dr. José Gaspar Rodríguez de Francia	CDE	U	2203	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
87	1001244	10215	15377 Nueva Esperanza	CDE	U	215	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
88	1011096	10939	6115 Amigos del Lago Yrendy	CDE	U	365	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
89	1001094	6526	3053 San Carlos	CDE	U	607	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
90	1001307	12407	7081 "Villarrica del Espiritu Santo"	CDE	U	275	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
91	1001036	6468	2974 Arandu Raity	CDE	U	428	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
92	1001108	6540	5429 "Julio Cesar Riquelme"	CDE	U	408	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

93	1001349	16714	7877 Alborada	CDE	U	33	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
94	1001104	6265	José Asunción Flores	CDE	U	25	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
95	1001077	6509	1534 "Defensores del Chaco"	CDE	U	1450	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
96	1001007	11041	1189 Sagrada Familia	CDE	U	677	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
97	1001073	6505	2977 "8 de Diciembre"	CDE	U	786	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
98	1001325	7218	Padre Guido Coronel	CDE	U	120	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
99	1001291	7217	Nuevo Horizonte	CDE	U	27	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
100	1001091	6523	2970 V irgen de Fátima	CDE	U	364	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
101	1001211	6706	7449 Niño Feliz	CDE	U	52	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
102	1001314	17093	4036 Santo Domingo	CDE	U	40	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
103	1001103	6535	Dr. Roberto L. Petit	CDE	U	219	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
104	1001088	16718	1523 "Juana María de Lara"	CDE	U	1664	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
105	1001224	6719	4738 San Miguel	CDE	U	144	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
106	1001055	6487	2978 "Santa Ana"	CDE	U	922	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

107	1001328	15919	7487 Divino Niño Jesús	CDE	U	207	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
108	1001282	7197	Sede Tutorial EMA.2669 Profesora Eudosia Prieto	CDE	U	97	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
109	1001099	6531	5451 Republica Oriental del Uruguay	CDE	U	245	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
110	1001102	6534	5456 Virgen Stella Marys	CDE	U	75	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
111	1001333	16077	7545 Nuestra Señora de Lourdes de Fé y Alegría	CDE	U	352	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
112	1001003	6435	5446 Fé y Alegría	CDE	U	690	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
113	1001052	6484	5418 Priv. Subv. San Pedro	CDE	U	422	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
114	1003001	6785	872 Prof. Hortencia Báez de Duarte	IRALA	U	163	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
115	1003010	6794	3610 San Roque	IRALA	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
116	1003009	6793	3611 Virgen de Caacupé	IRALA	R	43	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
117	1003004	6788	3612 San Miguel	IRALA	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
118	1003008	6792	1773 San Roque González de Santacruz	IRALA	R	100	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
119	1003006	6790	1937 Aníbal Alvarez	IRALA	R	291	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
120	1003002	6786	4319 Rudolf Hendel	IRALA	R	62	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

121	1003011	6795	4320 Boquerón	IRALA	R	23	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
122	1003005	17348	5486 María Auxiliadora	IRALA	R	19	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
123	1003003	6787	4329 María Auxiliadora	IRALA	R	4	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
124	1005062	1702	14692 S/N	HERNANDARIAS	R	56	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
125	1005116	16512	7844 Independiente	HERNANDARIAS	R	18	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
126	1005063	16962	1521 Arnoldo Janssen	HERNANDARIAS	R	60	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
127	1005114	18964	7714 San Miguel	HERNANDARIAS	R	22	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
128	1005030	6861	1897 María Auxiliadora	HERNANDARIAS	R	72	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
129	1017028	7472	2417 San Antonio	HERNANDARIAS	R	103	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
130	1005118	16567	7744 Amor y Paz	HERNANDARIAS	R	302	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
131	1005123	16718	7879 San Expedito	HERNANDARIAS	R	130	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
132	1005026	6857	3499 Santa Bárbara	HERNANDARIAS	R	156	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
133	1005124	16902	7987 Virgen de Caacupe	HERNANDARIAS	U	140	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
134	1006104	5363	7785 Tembiapora	HERNANDARIAS	R	62	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

135	1005104	15259	6488 Niño Jesus de Praga	HERNANDARIAS	U	112	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
136	1005038	6869	3408 San Juan	HERNANDARIAS	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
137	1005028	6859	2412 San Miguel	HERNANDARIAS	R	58	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
138	1005104	15305	5944 Ramón Jesus Gonzalez Navero	HERNANDARIAS	U	132	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
139	1005094	16493	5911 Santo Domingo de Guzman	HERNANDARIAS	U	154	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
140	1005029	6860	1519 Felipe Nery Lafuente	HERNANDARIAS	R	88	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
141	1005102	11197	6198 San Ignacio	HERNANDARIAS	U	468	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
142	1005077	6920	7189 Don Justo E. Galeano	HERNANDARIAS	R	65	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
143	1005035	6866	2419 Divino Niño Jesús	HERNANDARIAS	R	60	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
144	1005037	6868	3175 Virgen del Perpetuo Socorro	HERNANDARIAS	R	86	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
145	1005040	6871	3497 San José Obrero	HERNANDARIAS	R	34	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
146	1005041	6872	3501 Virgen Maria Auxiliadora	HERNANDARIAS	R	88	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
147	1005044	6875	3916 San Isidro Labrador	HERNANDARIAS	R	25	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
148	1005069	6899	4021 San Pedro	HERNANDARIAS	R	8	F30; RECURSOS PROPIOS	F10



149	1005070	6900	4020 Primer Gobernador	HERNANDARIAS	U	593	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
150	1005078	6921	4817 San Blas	HERNANDARIAS	R	14	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
151	1005036	6867	2418 Virgen de Fátima	HERNANDARIAS	R	74	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
152	1005046	6877	7191 Santa Maria	HERNANDARIAS	R	20	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
153	1005060	6890	1908 San Miguel	HERNANDARIAS	R	120	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
154	1005031	6862	3240 Santa Rosa	HERNANDARIAS	R	82	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
155	1005071	6901	4816 Adela Speratti	HERNANDARIAS	U	127	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
156	1005027	6858	3172 San Miguel Arcangel	HERNANDARIAS	U	373	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
157	1005016	6847	3170 Maria Auxiliadora	HERNANDARIAS	U	264	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
158	1005017	6848	3171 San Ramón	HERNANDARIAS	U	362	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
159	1005007	6838	2411 Mcal.Francisco Solano Lopez	HERNANDARIAS	U	682	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
160	1005079	6922	4653 Fulgencio Yegros	HERNANDARIAS	U	361	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
161	1005068	6898	APAEH	HERNANDARIAS	U	34	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

162	1005012	6843	729 San Francisco de Asís	HERNANDARIAS	U	594	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
163	1005011	6842	1295 Virgen del Rosario	HERNANDARIAS	U	1061	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
164	1005009	6840	273 Alvar Nuñez Cabeza de Vaca	HERNANDARIAS	U	732	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
165	1005010	6841	855 San Antonio de Padua	HERNANDARIAS	U	405	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
166	1005008	6839	3500 Cristo Rey	HERNANDARIAS	U	372	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
167	1005086	6929	6669 Santa Clara	HERNANDARIAS	U	165	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
168	1005015	6846	3911 Divina Misericordia	HERNANDARIAS	U	596	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
169	1005004	6835	3498 Priv.Subv.Inmaculada Concepción de Maria	HERNANDARIAS	U	356	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
170	1005013	6844	2677 Priv.Subv.Juan Pablo II	HERNANDARIAS	U	512	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
171	1005006	3837	3241 Priv.Subv.Sagrado Corazón de Jesus	HERNANDARIAS	U	168	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
172	1005014	6845	1518 Inmaculado Corazón de María	HERNANDARIAS	U	344	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
173	1005018	6849	1896 Nuestra Señora Virgen de Fatima	HERNANDARIAS	U	423	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
174	1019004	7053	5464 San José	IRUÑA	R	117	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

175	1019003	7052	5466 Vicente I.Iturbe	IRUÑA	R	135	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
176	1019018	16656	7839 San Vicente Ferrer	IRUÑA	R	24	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
177	1019009	7058	1865 Sta Margarita	IRUÑA	U	153	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
178	1019010	7059	5462 Divino Niño Jesús	IRUÑA	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
179	1019012	7061	5463 San carlos	IRUÑA	R	18	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
180	1010013	7126	3603 Sagrada Familia	CEDRALES		42	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
181	1010006	7119	3605 Maria Auxiliadora	CEDRALES		52	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
182	1010012	7125	3601 Paraguay España	CEDRALES		35	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
183	1010014	17276	3602 Fabian Cantero Leiva	CEDRALES		47	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
184	1010023	7136	2002 San Miguel Arcángel	CEDRALES		40	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
185	1010003	7116	1771 Arq. Don Tomas Romero Pereira	CEDRALES		250	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
186	1010011	7124	3600 Prof. Saturnino Guzman Dávalos	CEDRALES		102	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
187	1010018	7131	3599 San José	CEDRALES		43	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

188	1010010	17404	3232 Madre Patria	CEDRALES		56	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
189	1010007	7120	3607 San Miguel	CEDRALES		85	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
190	1010017	7130	3609 San Jorge	CEDRALES		32	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
191	1010009	7122	2777 San Isidro Labrador	CEDRALES		67	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
192			2904 Priv. Subv. Ntra Sra. de la Asuncion	CEDRALES		100	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
193	1006001	6937	84 Cerro Cora	ITAKYRY	U	308	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
194	1006037	6973	2413 Sara Portillo	ITAKYRY	R	172	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
195	1006017	6953	2414 San Miguel	ITAKYRY	R	23	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
196	1006014	6950	3912 Padre Johanes Franciscus Pagen	ITAKYRY	R	36	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
197	1006012	6948	3914 Santa Librada	ITAKYRY	R	342	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
198	1006077	11172	6283 San José	ITAKYRY	R	116	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
199	1006046	6982	2682 Inmaculada Concepción	ITAKYRY	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
200	1006036	6972	13052 Ko'ê Pyahu	ITAKYRY	R	106	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

201	1006019	6955	5520 Santa Teresita	ITAKYRY	R	16	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
202	1006020	6956	8171 Apolonio Díaz Alfonzo	ITAKYRY	R	108	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
203	1006053	6989	2908 Santa Lucía	ITAKYRY	R	325	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
204	1006119	10977	8029 San Luis	ITAKYRY	R	56	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
205	1006022	7001	3921 Niño Jesús	ITAKYRY	R	16	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
206	1006085	15351	7053 Niños Mártires de Acosta Ñu	ITAKYRY	R	277	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
207	1006010	6946	3176 Santo Domingo de Guzmán	ITAKYRY	R	186	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
208	1006075	11170	7052 San Miguel	ITAKYRY	R	145	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
209	1006087	12848	7107 San Isidro	ITAKYRY	R	179	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
210	1006043	6979	1904 Emiliano R. Fernández	ITAKYRY	R	255	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
211	1006071	7008	6832 Tava Rory	ITAKYRY	R	109	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
212	1005083	6926	4772 Divino Niño Jesús	ITAKYRY	R	118	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
213	1006021	6957	5522 1° de Mayo	ITAKYRY	R	91	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

214	1006086	12847	7106 Mcal. Francisco S. López	ITAKYRY	R	84	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
215	1006068	7005	4629 San Francisco de Asís	ITAKYRY	R	74	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
216	1006039	6975	3178 Julio Ramirez Rios	ITAKYRY	R	86	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
217	1006008	6944	3510 Maria Auxiliadora	ITAKYRY	R	70	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
218	1006023	6959	1517 Gral. Bernardino Caballero	ITAKYRY	R	138	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
219	1006035	6971	3508 3 de Febrero	ITAKYRY	R	58	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
220	1006007	6943	2899 15 de Mayo	ITAKYRY	R	84	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
221	1006105	16591	7786 Tajy Poty	ITAKYRY	R	76	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
222	1006108	16595	7801 Virgen de Fatima	ITAKYRY	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
223	1006018	6954	5519 San Antonio	ITAKYRY	R	29	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
224	1006106	16592	7787 San Pedro	ITAKYRY	R	54	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
225	1006107	16593	7788 Paz del Chaco	ITAKYRY	R	35	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
226	1006042	6978	2420 Rudi Torga	ITAKYRY	R	43	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

227	1006095	16990	7856 San Patricio	ITAKYRY	R	33	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
228	1006081	15260	7160 Acosta Ñu	ITAKYRY	R	31	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
229	1006006	6942	3509 San Blas	ITAKYRY	R	42	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
230	1006089	15910	7499 Felix Perez Cardozo	ITAKYRY	R	38	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
231	1006009	6945	3179 29 de Setiembre	ITAKYRY	R	59	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
232	1006058	6994	3358 Espiritu Santo	ITAKYRY	R	31	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
233	1006047	6983	5527 Fray Luis de Bolaños	ITAKYRY	R	57	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
234	1006054	6990	5525 Juan Bautista Rivarola	ITAKYRY	R	24	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
235	1006025	6961	2683 Heroes del Chaco	ITAKYRY	R	56	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
236	1006024	6960	1907 Santa Rosa de Lima	ITAKYRY	R	48	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
237	1006045	6981	2907 San Alfonso Maria de Ligorio	ITAKYRY	R	23	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
238	1006052	6988	4117 Soldado Paraguay	ITAKYRY	R	36	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
239	1006005	6941	6282 Dr. Moises Bertoni	ITAKYRY	R	13	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

240	1006044	6980	3231 Gral.Andres Rodriguez	ITAKYRY	R	20	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
241	1006082	15261	6529 Kunumi Ayvu Joyvy Rekavo	ITAKYRY	R	28	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
242	1006103	16554	7756 Tupa Karai	ITAKYRY	R	38	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
243	1006051	6987	8106 Ñemongarai Katupyry	ITAKYRY	R	19	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
244	1006056	6992	8105 Takuaty	ITAKYRY	R	20	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
245	1006069	7006	5781 Tupa Renda	ITAKYRY	R	29	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
246	1006118	16958	8009 Kuña Ysapy Poty	ITAKYRY	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
247	1006112	17199	7846 Karai Ignacio Fernandez	ITAKYRY	R	21	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
248	1006083	15333	6530 Mbyja Ko'e	ITAKYRY	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
249	1006101	16513	7799 Mbo'ehara Serafina Benitez	ITAKYRY	R	17	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
250	1006100	16468	7898 Karai Poty	ITAKYRY	R	5	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
251	1703731	1000103	8278 12 de Agosto	ITAKYRY	R	7	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
252	1006055	6991	5800 Nuestra Señora de Guadalupe	ITAKYRY	R	33	F30; RECURSOS PROPIOS	F10



253	1006070	7007	8068 San Antonio de Padua	ITAKYRY	R	38	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
254	1006033	6969	8098 San Francisco de Asís	ITAKYRY	R	19	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
255	1006057	6993	8069 Acosta Ñu	ITAKYRY	R	66	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
256	1006099	16440	7688 Ava Mbo'ehao	ITAKYRY	R	18	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
257	1401050	10176	6532 Jejty Miri	ITAKYRY	R	22	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
258	1006027	6963	3506 Gral. Patricio Escobar	ITAKYRY	R	8	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
259	1006038	6974	3177 San Francisco	ITAKYRY	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
260	1006011	6947	5521 San Roque Gonzalez de Santacruz	ITAKYRY	R	9	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
261	1006066	7003	6712 Rio Parapiti	ITAKYRY	R	20	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
262	1006015	6951	5518 San Roque	ITAKYRY	R	10	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
263	1016036	7433	3361 Santa Maria	ITAKYRY	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
264	1006076	11171	6833 San Francisco de Asís	ITAKYRY	R	7	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
265	1006013	6949	1903 San Juan	ITAKYRY	R	10	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
266	1006080	6928	5528 Santa Rita	ITAKYRY	R	28	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

267	1006040	6976	3505 Boquerón	ITAKYRY	R	10	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
268	1006065	7002	4654 San Luis	ITAKYRY	R	10	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
269	1703522	999943	8234 San Miguel Arcangel	ITAKYRY	R	37	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
270	1703541	999958	8222 Mitã Rekotee	ITAKYRY	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
271	1006002	96729	1119 Priv. Subv. San Lorenzo	ITAKYRY	U	273	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
272	1004013	6813	3481 Virgen de las Mercedes	MALLORQUIN	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
273	1004021	6821	3478 Virgen de los Milagros	MALLORQUIN	R	30	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
274	1004007	6807	1322 María Madre del Salvador	MALLORQUIN	R	39	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
275	1004018	6818	718 Paz del Chaco	MALLORQUIN	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
276	1004010	6810	3479 Santa Catalina de Siena	MALLORQUIN	R	13	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
277	1007041	11174	5470 Virgen de Fátima	MALLORQUIN	R	9	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
278	1004029	12028	6898 Cruz del Chaco	MALLORQUIN	R	21	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
279	1004016	6816	1321 Agustín Pio Barrios	MALLORQUIN	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
280	1004033	16093	7936 Ingeniero César Grau Wolf	MALLORQUIN	R	7	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

281	1004022	6822	831 Padre Bruno Otte	MALLORQUIN	R	10	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
282	1004032	13854	Centro Educación Especial Jesús de Nazaret	MALLORQUIN	U	36	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
283	1004011	6811	552 John F. Kennedy	MALLORQUIN	R	103	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
284	1004017	6817	632 Adela Speratti	MALLORQUIN	R	42	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
285	1004003	6803	415 Mariscal Francisco Solano López	MALLORQUIN	U	630	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
286	1004027	6827	4022 Profesor Sindulio Candia Lomaquiz	MALLORQUIN	R	276	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
287	1004025	6825	437 Ramón Indalecio Cardozo	MALLORQUIN	R	135	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
288	1004025	26850	Colegio Nacional Ramón I. Cardozo	MALLORQUIN	R	115	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
289	1004009	6809	1319 María Auxiliadora	MALLORQUIN	R	91	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
290	1004019	6819	1467 Coronel Marcelo César Barboza Nava	MALLORQUIN	R	74	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
291	1004004	6804	1634 General Bernardino Caballero	MALLORQUIN	U	212	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
292	1004002	6802	2929 Dr. Juan León Mallorquín	MALLORQUIN	U	179	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
293	1004005	6805	Colegio Nacional Ka`arendy	MALLORQUIN	U	384	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
294	1004020	6820	3480 Santa Teresa de los Andes	MALLORQUIN	R	60	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

295	1004008	6808	972 San Agustín	MALLORQUIN	R	54	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
296	1004001	16830	1121 Espiritu Santo	MALLORQUIN	U	577	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
297	1004015	6815	1320 San Lorenzo	MALLORQUIN	R	59	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
298	1004006	26774	Colegio Nacional San Francisco de Asís	MALLORQUIN	U	56	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
299	1004012	6812	832 8 de Diciembre	MALLORQUIN	R	25	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
300	1017022	7466	5780 Estrella de Kirito	MBARACAJU	R	50	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
301	1017037	16665	7843 Ko'e Pyahu Verbo Divino	MBARACAJU	R	54	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
302	1005067	6897	3565 Kirito Pindo Poty	MBARACAJU	R	70	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
303	1017012	7456	5543 José Asunción Flores	MBARACAJU	R	53	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
304	1017035	7480	7860 1° de Mayo	MBARACAJU	R	49	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
305	1017030	7474	5537 Manuel Ortíz Guerrero	MBARACAJU	R	129	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
306	1017033	7478	7248 Agustín Pio Barrios	MBARACAJU	R	21	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
307	1017034	7479	6170 San Miguel Arcangel	MBARACAJU	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
308	1017006	7450	5539 Niño Jesús	MBARACAJU	R	34	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

309	1017001	7445	1520 Cristo Redentor	MBARACAJU	U	107	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
310	1005066	6896	5532 San Blas	MBARACAJU	R	21	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
311	1005065	6895	12187 San Judas Tadeo	MBARACAJU	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
312	1017027	7471	2424 Acosta Ñu	MBARACAJU	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
313	1017004	7448	5542 Dr. Gaspar Rodriguez de Francia	MBARACAJU	R	32	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
314	1017016	7460	2428 Virgen de Schoenstatt	MBARACAJU	R	153	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
315	1017018	7462	3348 San Antonio	MBARACAJU	R	13	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
316	1011054	7201	4089 Espíritu Santo	MINGA GUAZU	U	311	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
317	1011118	16409	7650 Sinforiano Romero	MINGA GUAZU	R	390	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
318	1011109	13945	7344 Augusto Roa Bastos	MINGA GUAZU	R	142	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
319	1011019	7166	2704 Niño Jesús	MINGA GUAZU	R	224	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
320	1011024	7171	3857 Divino Maestro	MINGA GUAZU	R	39	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
321	1011083	7241	6219 Santa Cecilia	MINGA GUAZU	R	109	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
322	1011059	7206	4025 Acosta Ñu	MINGA GUAZU	R	111	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

323	1011022	7169	1528 Clara Noce de Coronel	MINGA GUAZU	R	233	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
324	1011098	15263	6487 Jardín del Oriente	MINGA GUAZU	R	766	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
325	1011055	7202	5504 San Francisco de Asís	MINGA GUAZU	R	134	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
326	1011116	16400	7643 Dr. Gaspar Rodríguez de Francia	MINGA GUAZU	R	82	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
327	1011122	16661	7855 Juan Pablo II	MINGA GUAZU	R	117	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
328	1011058	7205	4643 San Miguel Arcangel	MINGA GUAZU	R	148	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
329	1011025	7172	4644 Don Inocencio Careaga Duarte	MINGA GUAZU	R	136	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
330	1011035	7182	3859 San Cayetano	MINGA GUAZU	R	100	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
331	1011081	7239	6218 Virgen de las Mercedes	MINGA GUAZU	R	270	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
332	1011080	7238	6008 Sor Serafina Rodríguez	MINGA GUAZU	R	241	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
333	1011044	7191	2971 Roque González de Santa Cruz	MINGA GUAZU	U	1138	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
334	1011026	7173	2968 San Juan Bautista de la Salle	MINGA GUAZU	U	527	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
335	1011093	11178	6073 Santa Mónica	MINGA GUAZU	R	686	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
336	1011042	7189	2963 Santa Elena	MINGA GUAZU	R	215	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

337	1011043	7190	2985 Dra. Berta Nancy Riquelme de Pistilli	MINGA GUAZU	R	221	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
338	1011011	7158	3856 Valle Hermoso	MINGA GUAZU	R	249	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
339	1011052	7199	5498 Dr. Manuel Domínguez	MINGA GUAZU	R	338	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
340	1011053	7200	4025 Primer Intendente Minicipal	MINGA GUAZU	R	335	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
341	1011075	7233	6667 Divina Misericordia	MINGA GUAZU	R	488	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
342	1011067	7224	6668 San Miguel	MINGA GUAZU	R	295	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
343	1011037	7184	1525 Virgen de Caacupé	MINGA GUAZU	R	215	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
344	1011032	7179	2962 Don Gregorio Gorostiaga "h"	MINGA GUAZU	R	6	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
345	1011104	15306	6256 Fabio Jesús Romero del Puerto	MINGA GUAZU	R	138	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
346	1011005	7152	279 Doña Dionisia A. Sosa de Franco	MINGA GUAZU	U	669	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
347	1011078	7236	5501 San Marcos	MINGA GUAZU	R	14	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
348	1011029	7176	4094 Estela Silvero	MINGA GUAZU	R	77	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
349	1011038	7185	1524 Eloisa Duarte	MINGA GUAZU	R	14	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

350	1703548	999963	8239 Minguerito	MINGA GUAZU	U	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
351	1011010	7157	3861 San Carlos	MINGA GUAZU	R	457	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
352	1011028	7175	5496 Santa Teresita	MINGA GUAZU	R	395	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
353	1011121	16535	7745 San Miguel	MINGA GUAZU	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
354	1011023	7170	1529 Santo Domingo Savio	MINGA GUAZU	R	609	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
355	1011017	7164	3858 San Rafael	MINGA GUAZU	R	37	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
356	1011082	7240	6278 San Francisco de Sales	MINGA GUAZU	R	427	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
357	1011074	7232	5503 San Juan Bautista	MINGA GUAZU	R	62	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
358	1011040	7187	3862 San Jorge	MINGA GUAZU	R	708	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
359	1011036	7183	2965 San Roque	MINGA GUAZU	R	202	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
360	1011001	7148	5494 Doña Josefina Plá	MINGA GUAZU	U	205	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
361	1011034	7181	3542 Juana María de Lara	MINGA GUAZU	R	192	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
362	1011094	11179	6007 San Juan Bosco	MINGA GUAZU	R	93	F30; RECURSOS PROPIOS	F10



363	1011031	7178	1526 Sagrada Familia	MINGA GUAZU	R	30	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
364	1011087	10226	6265 Cristo Rey	MINGA GUAZU	R	93	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
365	1011084	7242	6006 Divino Niño	MINGA GUAZU	R	469	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
366	1011103	7216	Colegio Nacional San Roque González de Santa Cruz	MINGA GUAZU	R	58	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
367	1011079	7237	Escuela Agrícola de Minga Guazú	MINGA GUAZU	R	196	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
368	1011112	7222	Colegio Nacional Comendador Venancio	MINGA GUAZU	R	64	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
369	1011003	7150	5495 Padre Guido Coronel	MINGA GUAZU	U	381	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
370	1011007	7154	3863 Niño Jesús	MINGA GUAZU	U	59	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
371	1011008	7155	2903 Salesiana Damas Salesianas	MINGA GUAZU	U	456	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
372	1011009	7156	1120 Priv. Subv. María Auxiliadora	MINGA GUAZU	U	777	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
373	1011006	7153	2984 Priv. Subv. Don Bosco	MINGA GUAZU	U	867	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
374	1011012	7159	3988 Priv. Subv. Madre Mazzarello	MINGA GUAZU	U	815	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
375	1011120	16.474	Centro de Formación Integral Prof. Gumersindo Fernandez	MINGA GUAZU	U	50	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

376	1703420	31423	Centro de Recursos N° 23 Artes y Oficios	MINGA GUAZU	U	218	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
377	1011026	7.214	Centro 10 50	MINGA GUAZU	R	68	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
378	1011005	36.739	Centro 10 37	MINGA GUAZU	R	26	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
379	1011071	10.727	Centro 10 102	MINGA GUAZU	R	35	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
380	1011002	7149	1160 San Luis	MINGA GUAZU	U	99	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
381	1011014	7.161	5499 Mi Amigo Jesús	MINGA GUAZU	U	139	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
382	1011007	7.154	CEBpJANiño Jesús	MINGA GUAZU	U	35	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
383	1016011	7408	Esc. Bas. N° 5782 Espiritu Santo	MINGA PORA	R	135	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
384	1016012	7409	Esc. Bas. N° 8107 Santo Tomas de Aquino	MINGA PORA	R	132	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
385	1016047	16667	Esc. Bas. N° 7845 13 de Junio	MINGA PORA	R	43	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
386			Centro de Desarrollo Integral Municipal San Francisco de Asis	MINGA PORA	U	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
387	1016019	7416	3351 San Pablo	MINGA PORA	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
388	1016009	7406	5482 San Juan	MINGA PORA	R	42	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

389	1016010	7406	2843 San Miguel	MINGA PORA	R	64	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
390	1016017	7414	2427 San Isidro Labrador	MINGA PORA	U	74	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
391	1016044	7443	5483 Santa Cecilia	MINGA PORA	U	156	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
392	1016020	7417	3352 San Roque	MINGA PORA	R	86	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
393	1016033	7430	2830 Don Carlos A.Lopez	MINGA PORA	R	74	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
394	1016006	6403	5478 San Roque	MINGA PORA	R	61	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
395	1016030	7427	2842 Proceres de Mayo	MINGA PORA	R	87	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
396	1016031	7428	4269 S/N	MINGA PORA	R	58	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
397	1016032	7429	2681 11 de Julio	MINGA PORA	R	114	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
398	1016001	7398	2680 Virgen de Fatima	MINGA PORA	U	447	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
399	1016015	7412	4113 Emiliano R. Fernandez	MINGA PORA	R	159	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
400	1016008	7405	2423 Vicente I. Iturbe	MINGA PORA	R	157	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
401	1016028	7425	4270 Niño Jesus	MINGA PORA	R	23	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

402	1016007	7404	4115 Tupasy Caacupe	MINGA PORA	R	119	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
403	1016014	7411	3354 Santa Lucia	MINGA PORA	R	103	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
404	1016027	7424	4114 Manuel O. Guerrero	MINGA PORA	R	18	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
405	1016039	7436	3346 San Roque G.Santacruz	MINGA PORA	R	8	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
406	1016018	7415	3350 San Jorge	MINGA PORA	R	6	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
407	1019013	7062	5804 Yamo Chachugui	NARANJAL	R	105	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
408	101416	7332	4402 Santa Catalina	NARANJAL	R	105	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
409	1014012	7328	4405 San Alfredo	NARANJAL	R	96	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
410	1014013	17366	5.512 Niños Mártires de Acosta Ñu	NARANJAL	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
411	1014014	17384	5508 Ñemity	NARANJAL	R	24	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
412	1014002	7318	3077 Guido Tempass	NARANJAL	R	13	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
413	1014004	7320	4403 Sagrada Familia	NARANJAL	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
414	1014009	17070	2220 Los Lapachos	NARANJAL	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

415	1014007	7323	4401 Cristo Rey	NARANJAL	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
416	1013014	7285	4395 San Antonio de Padua	NARANJAL	R	16	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
417	1014001	16854	1317 Madre Teresa de Calcuta	NARANJAL	U	361	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
418	1014006	17188	3809 San Clemente	NARANJAL	R	29	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
419	1008018	7065	1326 San Luis Gonzaga	ÑACUNDAY	R	233	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
420	1008002	7049	633 San José	ÑACUNDAY	U	245	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
421	1008025	7086	5489 Lomas Valentinas	ÑACUNDAY	R	127	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
422	1008043	7090	5487 San Roque González de Santacruz	ÑACUNDAY	R	64	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
423	1008027	7074	3615 Virgen de Caacupe	ÑACUNDAY	R	67	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
424	1008019	7066	4322 2 de Octubre	ÑACUNDAY	R	62	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
425	1008030	7077	4328 San Isidro Labrador	ÑACUNDAY	R	25	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
426	1008026	7073	4327 San Juan Bautista	ÑACUNDAY	R	19	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
427	1008038	7085	3804 San Roque	ÑACUNDAY	R	136	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

428	1008034	7081	5490 Virgen María Auxiliadora	ÑACUNDAY	R	91	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
429	1008031	7078	3616 Wulter Florencio Bertoni	ÑACUNDAY	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
430	1008032	7079	2025 María Auxiliadora	ÑACUNDAY	R	51	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
431	1008033	7080	4326 San Cristobal	ÑACUNDAY	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
432	1007040	11173	6294 La Amistad	OLEARY	U	42	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
433	1007011	7020	1863 San Isidro	OLEARY	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
434	1007004	7013	4102 San Rafael	OLEARY	R	40	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
435	1007022	7031	482 Maria Auxiliadora	OLEARY	R	38	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
436	1007038	10221	5920 Tavarory	OLEARY	R	44	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
437	1007026	7035	5472 S. N.	OLEARY	R	34	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
438	1007006	7015	830 San Francisco	OLEARY	R	61	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
439	1007028	7037	5474 San Vicente Ferrer	OLEARY	R	110	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
440	1007008	7017	3483 Sagrada Familia	OLEARY	R	57	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
441	1007033	7043	5477 Pedro Rafael Dominguez	OLEARY	R	180	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

442	1007014	7023	553 Asuncion Escalada	OLEARY	R	108	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
443	1007007	7016	871 San Agustin	OLEARY	R	82	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
444	1007039	7044	5929 Ntra Sra Perpetuo Socorro	OLEARY	R	86	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
445	1007009	7018	717 San Isidro	OLEARY	R	100	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
446	1007023	7032	1864 San Jose Obrero	OLEARY	R	53	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
447	1007029	7038	4023 Niño Jesus	OLEARY	R	165	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
448	1007020	7029	1765 Virgen del Carmen	OLEARY	R	45	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
449	1007015	7024	2672 Taroby	OLEARY	R	75	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
450	1007037	7047	6666 Santa Teresita N J	OLEARY	R	43	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
451	1007034	7044	4088 Carlos D. Roa M.	OLEARY	R	90	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
452	1007030	7039	5473 Santa Rosa de Lima	OLEARY	R	69	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
453	1007027	7036	4103 Alberto Roque Leon	OLEARY	R	171	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
454	1007002	7011	351 Las Residentas	OLEARY	U	504	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
455	1007021	7030	5471 Cristo Rey	OLEARY	R	40	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

456	1007013	7022	554 Cnel Jose M Argaña	OLEARY	R	86	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
457	1007012	7021	829 Moises Zaracho	OLEARY	R	67	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
458	1007005	7014	2699 Ntra Sra del Rosario	OLEARY	R	42	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
459	1007003	7012	3482 Acosta Ñu	OLEARY	U	84	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
460	1007024	7033	1768 Defensore del Chaco	OLEARY	R	92	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
461	1007010	7019	1324 Jesús Nazareno	OLEARY	R	43	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
462	1007025	7034	1877 Ntra Sra de la Asuncion	OLEARY	R	34	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
463	1002044	6783	6812 Puerto Flores	FRANCO	R	41	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
464	1002045	511	6287 Puerto Bertoni	FRANCO	R	38	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
465	1005113	16439	7675 Puerto Giménez	FRANCO	R	13	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
466	1002114	16601	7795 8 de Diciembre	FRANCO	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
467	1002070	16467	7697 Cacique Emiliano Barreto	FRANCO	R	19	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
468	1002016	16784	1512 Salto del Monday	FRANCO	U	343	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
469	1002004	6737	3592 Maria Auxiliadora	FRANCO	U	571	F30; RECURSOS PROPIOS	F10



470	1002007	17326	3595 Santa Rosa de Lima	FRANCO	U	248	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
471	1002025	6758	2905 San Jorge del Monday	FRANCO	R	35	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
472	1002024	16724	4324 Santa Ines	FRANCO	U	1086	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
473	1010019	7132	3604 Paraná Poty	FRANCO	R	71	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
474	1002027	6760	3629 Mayor Alfredo Plá	FRANCO	R	271	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
475	1002056	16909	6985 17 de Julio	FRANCO	U	46	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
476	1002019	6752	3593 San Francisco de Asís	FRANCO	U	107	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
477	1002068	17399	7590 San Blas	FRANCO	U	401	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
478	1002023	16788	1514 Santo Domingo de Guzman	FRANCO	U	916	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
479	1002018	6751	1515 Tres Fronteras	FRANCO	U	355	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
480	1002022	16790	3587 Mcal. Jose Felix Estigarribia	FRANCO	U	1684	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
481	1002012	6745	3594 San Roque G. de Santacruz	FRANCO	U	474	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
482	1002021	6754	3586 Saltos del Monday	FRANCO	U	898	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
483	1002013	6746	3591 San Lorenzo	FRANCO	U	465	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

484	1002009	6742	1294 San Pedro Apóstol	FRANCO	U	1365	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
485	1002005	6738	3589 Daniel Santacruz	FRANCO	U	148	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
486	1002026	17496	3684 Mariano Bobadilla	FRANCO	U	236	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
487	1002020	16785	1513 Jorge Ruben Peña	FRANCO	U	1733	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
488	1002008	16780	30 Dr. Moises Santiago Bertoni	FRANCO	U	1003	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
489	1002017	17323	3588 San Rafael	FRANCO	U	309	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
490	1002115	17498	7871 Bello Amanecer	FRANCO	U	91	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
491	1014033	7349	1866 Tte 1º Nicanor Pampliega	RAUL PEÑA	U	112	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
492	1014030	7346	1939 Alfa y Omega	RAUL PEÑA	U	66	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
493	1014023	7339	4407 Virgen de Caacupe	RAUL PEÑA	R	108	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
494	1014026	7342	3801 Virgen del Rosario	RAUL PEÑA	R	72	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
495	1014012	7335	4406 Prof. Roberto Ramón Arce Sosa	RAUL PEÑA	R	88	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
496	1014031	7347	3800 Mariscal José Félix Estigarribia	RAUL PEÑA	R	171	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

497	1014011	13683	4408 Virgen de Fátima	RAUL PEÑA	R	48	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
498	1014034	7350	5513 San Blas	RAUL PEÑA	R	7	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
499	1014037	7357	4627 Santa Bárbara	RAUL PEÑA	R	175	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
500	1014022	7338	5511 Arthur Poland	RAUL PEÑA	R	170	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
501	1018001	7481	1898 Augusto Roa Bastos	SAN ALBERTO	U	331	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
502	1018022	7502	1516 Virgen de Fátima	SAN ALBERTO	R	146	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
503	1018002	7482	3347 San Alberto Magno	SAN ALBERTO	U	540	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
504	1018009	7489	5533 Inmaculada Corazón de María	SAN ALBERTO	R	40	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
505	1018018	7498	1901 San Francisco de Asís	SAN ALBERTO	R	110	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
506	1018011	7491	5534 Santo Tomás	SAN ALBERTO	R	13	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
507	1018014	7494	3356 S/N	SAN ALBERTO	R	39	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
508	1018017	7497	5484 Cristo Redentor	SAN ALBERTO	R	32	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
509	1018003	7483	2429 San Ramón	SAN ALBERTO	R	9	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

510	1018035	16383	7637 Centro Educativo Betel	SAN ALBERTO	U	208	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
511	1018010	7490	2679 María Auxiliadora	SAN ALBERTO	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
512	1018029	9596	6138 Nuestra Señora de Betharram	SAN ALBERTO	U	195	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
513	1012010	17.412	14081 Ka'a Jovai	SAN CRISTOBAL	R	57	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
514	1012020	17.180	3492 San Roque G. de Santacruz	SAN CRISTOBAL	R	121	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
515	1012008	17.071	3493 Santa Ana	SAN CRISTOBAL	R	82	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
516	1012006	17391	4109 Inmaculada Concepción	SAN CRISTOBAL	R	28	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
517	1012012	17.452	4110 San Juan	SAN CRISTOBAL	R	32	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
518	1012029	84	6813 San Roque G.de Santacruz	SAN CRISTOBAL	R	22	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
519	1012007	17.152	3488 San Jorge	SAN CRISTOBAL	R	32	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
520	1012005	17.356	4106 Virgen de Pilar	SAN CRISTOBAL	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
521	1012009	16.843	1766 Juan C. Benitez	SAN CRISTOBAL	R	70	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
522	1012004	17390	4108 Santo Domingo de Guzman	SAN CRISTOBAL	R	49	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
523	1012026	245	6486 Wenceslao López	SAN CRISTOBAL	R	44	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

524	1012032	17434	6527 Ko`ê Pyahu	SAN CRISTOBAL	R	18	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
525	1012027	18909	7463 Madre Teresa de Calcuta	SAN CRISTOBAL	R	28	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
526	1012021	16.850	3490 Virgen de Caacupe	SAN CRISTOBAL	R	19	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
527	1012031	17.183	3486 San Cristóbal	SAN CRISTOBAL	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
528	1012017	17.043	3487 Sta.Rosa de Lima.	SAN CRISTOBAL	R	20	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
529	1012015	17069	3491 San Antonio de Pádua	SAN CRISTOBAL	R	5	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
530	1012002	16.874	1936 Virgen de Fátima	SAN CRISTOBAL	U	151	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
531	1012013	16844	1767 Santo Domingo de Guzman	SAN CRISTOBAL	U	155	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
532	1005099	11167	5960 Dr. J. R. de Francia	SANTA FE	R	97	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
533	1005059	6889	1895 Romualdo Grapilón Cartera	SANTA FE	U	265	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
534	1005055	6886	2416 Virgen de Caacupé	SANTA FE	R	37	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
535	1005052	6883	2678 Cristo Rey	SANTA FE	R	32	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

536	1005057	6888	2415 Sagrado Corazón de Jesús	SANTA FE	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
537	1017024	7468	3502 San Pedro	SANTA FE	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
538	1005049	6880	1899 Maria Auxiliadora	SANTA FE	R	13	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
539	1005051	6882	3915 Sagrada Familia	SANTA FE	R	17	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
540	1005056	6887	7187 San Sebastián	SANTA FE	R	14	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
541	1013025	7296	3827 Fulgencio R. Moreno	SANTA RITA	U	156	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
542	1013023	7294	3823 Prof. Mariano Cantero Molinas	SANTA RITA	R	306	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
543	1013021	7292	1938 Santa Lucia	SANTA RITA	R	112	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
544	1013004	7275	2703 Santa Teresa	SANTA RITA	U	430	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
545	1013033	7304	3972 Gral. Andrés Rodríguez	SANTA RITA	U	219	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
546	1013043	7312	7171 Jardin de America	SANTA RITA	U	79	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
547	1013034	7305	4393 San Lorenzo	SANTA RITA	U	320	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
548	1013024	7295	3826 San Cayetano	SANTA RITA	R	32	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

549	1013001	7272	1933 Santa Rita	SANTA RITA	U	641	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
550	1013036	7312	6782 Buen Jesús	SANTA RITA	U	63	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
551	1013028	7299	3812 San Carlos	SANTA RITA	U	138	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
552	1013008	7298	3824 Silvio Pettirossi	SANTA RITA	U	147	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
553	1013008	7279	1934 San Pedro	SANTA RITA	U	99	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
554	1013026	7294	3828 San Antonio de Padua	SANTA RITA	R	13	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
555	1013006	7277	4392 Santa Rita	SANTA RITA	U	98	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
556	1013002	7273	4391 Paz	SANTA RITA	R	148	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
557	1013029	7300	1770 Mcal. Francisco Solano López	SANTA RITA	U	109	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
558	1013012	7283	4398 Virgen de Caacupe	SANTA RITA	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
559	1013011	7281	4396 Leonel Antonio Pereira	SANTA RITA	R	20	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
560	1015001	7360	1.325 Santa Rosa Del Monday	SANTA ROSA	U	88	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
561	1015002	7361	1.661 Carlos Antonio López	SANTA ROSA	U	267	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

562	1015016	7375	3.820 Virgen De Fátima	SANTA ROSA	R	16	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
563	1015004	7363	3.819 María Auxiliadora	SANTA ROSA	R	15	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
564	1015025	7384	1.917 San José	SANTA ROSA	R	188	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
565	1015008	7367	5.468 Nueva Esperanza	SANTA ROSA	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
566	1015010	7369	3.806 San Carlos	SANTA ROSA	R	12	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
567	1015027	7386	1.769 Santa María	SANTA ROSA	R	11	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
568	1015030	7396	4.635 Priv. Subvencionado Paraguay Alemán	SANTA ROSA	U	149	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
569	1015022	7381	1.318 María Auxiliadora	TAVAPY	R	104	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
570	1015013	7372	1.659 San Sebastián	TAVAPY	R	57	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
571	1015014	7373	3.822 Francisca Escobar de Perier	TAVAPY	R	50	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
572	1015015	7374	3.821 San Roque González de Santa Cruz	TAVAPY	R	122	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
573	1015021	7380	1.635 San Blas	TAVAPY	R	20	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
574	1015032	10375	7.944 San José	TAVAPY	U	96	F30; RECURSOS PROPIOS	F10



575	1015020	7379	2.570 San Juan	TAVAPY	R	104	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
576	1013009	7280	3.825 Divino Niño Jesús	TAVAPY	R	20	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
577	1015017	7376	5.467 8 De Diciembre	TAVAPY	R	7	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
578	1015019	7378	1.772 Monseñor Agustín Van Aaken	TAVAPY	U	455	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
579	1009006	7099	5799 Cacique Manuel Coronita	YGUAZU	R	70	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
580	1009023	16466	7996 Marcelino Romero	YGUAZU	R	21	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
581	1703315	999761	8200 Teko Katu Poty	YGUAZU	R	10	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
582	1004026	6826	4101 San Pablo Apóstol	YGUAZU	R	25	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
583	1009007	7100	1323	YGUAZU	R	28	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
584	1009009	7102	5475 Niño Jesús	YGUAZU	R	19	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
585	1009014	7107	1862 San Esteban	YGUAZU	R	49	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
586	1009011	16796	971 Cabo 1° Basilio Benitez	YGUAZU	R	148	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
587	1009008	7101	2003 Santa Lucia	YGUAZU	R	93	F30; RECURSOS PROPIOS	F10

588	1009012	7105	3489 Santa Clara de Asís	YGUAZU	R	65	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
589	1009001	7094	481 Mariscal Francisco Solano López	YGUAZU	U	321	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
590	1009003	7096	4093 Profesora Ana de Jesús Bolaños de Aquino	YGUAZU	U	247	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
591	1009010	7103	5476 María Auxiliadora	YGUAZU	R	50	F30; RECURSOS PROPIOS	F10
TOTAL						122.128		

## Control de calidad

Los alimentos deberán ser distribuidos en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes, para ello:

- Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el desayuno/merienda escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte la autoridad sanitaria competente, o a pedido de la contratante, a través de la autoridad competente u otro laboratorio oficial.
- La toma de muestras podrá ser realizada en el establecimiento del proveedor y en las instituciones educativas; y los costos de los análisis microbiológicos, físico-químicos organolépticos y/o nutricionales serán asumidos por el Proveedor.
- En caso de constatare incumplimientos con relación a parámetros microbiológicos, físico-químicos organolépticos y/o nutricionales establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

## Procedimiento para la ejecución del contrato

- Una vez firmado el contrato, y cuando se trate de productos cuyas especificaciones técnicas requieran de la entrega de la certificación del primer lote (Leche Entera UAT y Leche Entera Enriquecida UAT), el proveedor deberá remitir a la Contratante en un plazo máximo de 15 días la Certificación de conformidad del primer lote con el cual se garantiza el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas requeridas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).
- Una vez recepcionada la mencionada Certificación, la contratante procederá a la emisión la/s Orden/es de Compra correspondiente/s de acuerdo a las prioridades Institucionales en las cuales se detallarán las cantidades a ser entregadas a cada distrito conforme al Cronograma de Entrega.
- Para los productos que no requieren de certificación previa para el inicio de la entrega, la Contratante expedirá la orden de compra conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.
- Una vez recepcionada la orden de compra por el proveedor este realizará la entrega de los productos según el Cronograma establecido. Todos los productos entregados estarán sujetos a los procedimientos de constatación de la calidad aleatorios que se establezcan en este documento.

5. Una vez que el proveedor realice las entregas, deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones (Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional), con la firma del/os funcionario/s autorizados que hayan recepcionado el/los producto/s, a los efectos de certificar los datos (Cantidades y Firmas) de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.
6. El cronograma de Entrega podrá estar sujeto a modificaciones, previa justificación correspondiente y únicamente con la Autorización de la Convocante.
7. La entrega de los productos deberá realizarse en el horario de atención de la Institución Educativa (de lunes a viernes de 7:00hs a 11:00hs y de 13:00hs a 17:00hs)
8. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases, previa comunicación a la empresa proveedora.
9. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a lo establecido en las especificaciones técnicas de cada producto, contados a partir de la entrega en los distintos puntos de destino.

### Indicadores de Cumplimiento

El documento y las condiciones requeridas para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 1</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Junio 2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 2</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Agosto 2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 3</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Octubre 2022</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 4</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Marzo 2023</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 5</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Julio 2023</i>
<i>Nota de Remisión / Acta de recepción 6</i>	<i>Nota de Remisión / Acta de recepción</i>	<i>Septiembre 2023</i>

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

### Criterios de Adjudicación

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

1. Considerando que la modalidad de ejecución es por contrato abierto, se efectuará por las cantidades máximas solicitadas en el llamado, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad durante la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades mínimas establecidas.

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 requerida, 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.

Cuando la convocante deba disminuir cantidades a ser adjudicadas, no podrá modificar 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.

Documentos comunes
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Para el transporte de los ingredientes de origen animal el/los vehículo/s deberá/n poseer habilitación de SENACSA.</li> <li>2. Para el transporte de los ingredientes de origen vegetal el/los vehículo/s deberá/n poseer habilitación de SENAVE.</li> <li>3. Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos.</li> </ol>
4. Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos.
5. Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
6. 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
7. Documento que acredite la "Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura" vigente, emitido por el INAN.
A. Personas Físicas / Jurídicas
8. 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.
9. Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
B. Documentos. Consorcios
10. Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos en los apartados precedentes.
11. Original o fotocopia del consorcio constituido.
12. Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
13. 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 dispensada 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.

## Responsabilidad del traslado de los bienes

El proveedor está obligado bajo los términos del contrato y las especificaciones técnicas al respecto a transportar los bienes al lugar de destino final dentro del Paraguay, incluyendo seguro y almacenamiento, tal como se estipulara en el contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el precio del contrato.

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica:

Las inspecciones y pruebas serán como se indica: Las inspecciones y pruebas serán como se indica en las Especificaciones Técnicas de cada producto.

El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los bienes según el criterio que disponga la convocante, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.

Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar establecido por la contratante.

La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.

La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato.

Los costos adicionales razonables en que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las fechas de entrega y de cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.

El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.

La contratante podrá rechazar los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes y hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones, debiendo repetir las pruebas o inspecciones.

Todo esto sin ningún costo para la contratante.

El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los bienes según el criterio que disponga la convocante, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.

Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar establecido por la contratante.

La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.

La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato.

Los costos adicionales razonables en que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las fechas de entrega y de cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.

El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.

La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes y hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones, debiendo repetir las pruebas o inspecciones.

Todo esto sin ningún costo para la contratante.

## **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.

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**

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

### **1. Documentos Genéricos:**

1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
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).

### **2. Documentos Específicos a la presente convocatoria:**

1. En caso de proveer la fruta in natura, copias legibles de las facturas expedidas por los productores o autofacturas 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. Acta de recepción de los insumos debidamente firmados por el Director o responsable asignado por el mismo.
3. El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso,
4. La Declaración Jurada del Salario expedida por el Instituto de Previsión Social a fin de corroborar el cumplimiento efectivo de las cargas sociales, y
5. El extracto de las acreditaciones de pago de salarios al personal asignado, realizadas a través de Red Bancaria.

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes: Los pagos se procederán con fondos del presupuesto de gastos de la Gobernación de Alto Paraná, en el rubro objeto de gasto y programa correspondiente y de acuerdo al plan de caja aprobado y posterior transferencia por parte del Ministerio de Hacienda. -

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 de 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 ajuste de precios será cuando exista una variación igual o mayor a 15% sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo y esta se vea reflejada en el Índice de Precios del Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, conforme a lo siguiente:  $Pr = (Px \cdot IPC1) / IPC0$   
DONDE: Pr = Precio Reajustado P = Precio Adjudicado IPC1= Índice de Precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes del pedido de reajuste. IPC0= Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de apertura de ofertas. Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Gobernación de Alto Paraná, por el Oferente. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. No se reconocerán reajuste de precios si la entrega de los servicios se encuentra atrasada respecto al cronograma de entrega. El reajuste tendrá aplicación sobre los servicios entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa resolución de la máxima autoridad de la Gobernación de Alto Paraná. En caso de que el proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.

---

## **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:

0,05

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

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

No hay excepción

---

## 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 modificador 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 contrato, sus anexos y documentos.

## 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;

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

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 Fiel 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; o

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**

Indicar en este apartado en caso de considerar necesario establecer otras causales de terminación de contrato, además de los ya indicados en la cláusula anterior:

No Aplica

## **Resolución de Conflictos a través del Arbitraje**

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

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

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

## **Fraude y Corrupción**

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

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

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

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

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

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

Fraude y corrupción comprenden actos como:

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

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

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

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

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

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

# MODELO DE CONTRATO

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

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

# FORMULARIOS

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

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

