

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Municipalidad de Asunción  
Uoc Nro 2 Junta Municipal**

Nombre de la Licitación:

**PROVISIÓN DE ALIMENTOS PARA EL CDI CONCEJALITOS  
DE LA JUNTA MUNICIPAL DE ASUNCIÓN**

(versión 1)

ID de Licitación:

**425869**



Modalidad:

**Contratación Directa**

Publicado el:

**05/10/2023**

*"Carta de Invitación para la Adquisición de Bienes - Convencional"  
Versión 1*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

<b>ID de Licitación:</b>	425869	<b>Nombre de la Licitación:</b>	Provisión de Alimentos para el CDI Concejalitos de la Junta Municipal de Asunción
<b>Convocante:</b>	Municipalidad de Asunción	<b>Categoría:</b>	14 - Productos Alimenticios
<b>Unidad de Contratación:</b>	Uoc Nro 2 Junta Municipal	<b>Tipo de Procedimiento:</b>	CD - Contratación Directa

### Etapas y Plazos

<b>Lugar para Realizar Consultas:</b>	SICP	<b>Fecha Límite de Consultas:</b>	16/10/2023 10:00
<b>Lugar de Entrega de Ofertas:</b>	Cptan Villamayor c/ Mariscal López ? Edif comuneros- 2do piso ? Junta Municipal ?ofi DUOC N° 2.	<b>Fecha de Entrega de Ofertas:</b>	19/10/2023 10:00
<b>Lugar de Apertura de Ofertas:</b>	Cptan Villamayor c/ Mariscal López ? Edif comuneros- 2do piso ? Junta Municipal ?ofi DUOC N° 2.	<b>Fecha de Apertura de Ofertas:</b>	19/10/2023 10:30

### Adjudicación y Contrato

<b>Sistema de Adjudicación:</b>	Por Item	<b>Anticipo:</b>	1.0%
<b>Vigencia del Contrato:</b>	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

### Datos del Contacto

<b>Nombre:</b>	Adriane Lorena Luraghi	<b>Cargo:</b>	Responsable DUOC
<b>Teléfono:</b>	021663891 Int. 4116	<b>Correo Electrónico:</b>	uoc2@jma.gov.py

# DATOS DE LA LICITACIÓN

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

## **Contratación Pública Sostenibles - CPS**

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

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

El símbolo “CPS” en esta carta de invitación, 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, mantenimiento y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

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

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

## **Difusión de los documentos de la licitación**

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

## **Aclaración de los documentos de la licitación**

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración de la carta de invitación 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 de la carta de invitación que reciba dentro del plazo establecido o que se derive de la Junta de Aclaraciones.

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

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

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

---

## **Documentos de la oferta**

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

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

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué 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 a la carta de invitación, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

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

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

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

## **Idioma de la oferta**

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

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

No Aplica

## **Idioma del contrato**

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

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

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

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

---

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

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

No Aplica

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

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

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

## **Abastecimiento simultáneo**

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

---

## **Incoterms**

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

---

## **Autorización del Fabricante**

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

No Aplica

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

---

## **Muestras**

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

No Aplica

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

---

## **Ofertas Alternativas**

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

No Aplica

---

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

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

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

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

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

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

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

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

90

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

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

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

## **Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.**

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. La garantía de mantenimiento de oferta para la presente contratación directa será expedida en formato de declaración jurada, la cual deberá estar de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios"
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. 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.
4. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:
  - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,

- c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,
- d) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
- d.1. suministrar los documentos indicados en la carta de invitación para la firma del contrato,
  - d.2. firmar el contrato,
  - d.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
  - d.4. se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
  - d.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
  - d.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
5. En los procesos de contratación directa, la garantía de fiel cumplimiento de contrato podrá ser otorgada por medio de declaración jurada en lugar de póliza de seguro o garantía bancaria, según lo indique la Convocante en las bases de la contratación.
6. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
7. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.
8. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

## **Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta**

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

120

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

## **Forma de instrumentación de la garantía de fiel cumplimiento**

La garantía de cumplimiento de contrato para la presente contratación será:

Declaración Jurada

En caso de admitir la presentación de declaración jurada, el oferente deberá adecuarse al formato estándar de la Sección "Formularios".

## **Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato**

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

10,00 %

La garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los 10 días calendarios siguientes a partir de la fecha de

suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

---

### **Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato**

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

Desde la suscripción del contrato hasta el 31 de diciembre de 2024.

---

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

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

No Aplica

---

### **Tiempo de funcionamiento de los bienes**

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

No Aplica

---

### **Plazo de reposición de bienes**

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

24 (veinte y cuatro) horas hábiles a partir del día siguiente de la recepción por el oferente adjudicado de la nota donde se consigna el defecto de los bienes proveídos.

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

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

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

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

---

### **Cobertura de Seguro de los bienes**

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

## **Sistema de presentación de ofertas**

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del Oferente;
2. Estar dirigidos a la Convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la Convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

## **Plazo para presentar las ofertas**

Las ofertas deberán ser recibidas por la Convocante en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP.

La Convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

## **Retiro, sustitución y modificación de las ofertas**

1. Un Oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

a) presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";

b) recibidas por la Convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta, o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

---

## Apertura de ofertas

1. La Convocante abrirá las ofertas y en caso de que hubiere notificaciones de retiro, sustitución y modificación de ofertas presentadas, las leerá en el acto público con la presencia de los oferentes o sus representantes a la hora, en la fecha y el lugar establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres marcados como:

a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

b) "SUSTITUCION" se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los Oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portado por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un Oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada al Sistema de Información de Contrataciones Públicas para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico

# REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

## Condición de Participación

Podrán participar de ésta licitación, individualmente o en forma conjunta (consorcio), los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

## Requisitos de Calificación

### Capacidad Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

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

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

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

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

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

## Análisis de precios ofertados

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

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

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

## **Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPEN**

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.

Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

## **Margen de preferencia local - CPS**

Para contrataciones realizadas por Unidades Operativas que se encuentren conformadas dentro de un municipio o departamento se deberá considerar que, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio de la convocante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

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

## **Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación**

### **1. Formulario de Oferta (\*)**

Cada una de las fojas que conforman la oferta deberá estar firmada por el Titular o Representante con poder suficiente del Oferente. Los nombres de los firmantes deberán estar aclarados, con sello o con letras de imprenta, inmediatamente debajo de sus firmas. Todas las fojas deberán estar foliadas.

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

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de declaración jurada de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (**)
6. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)
7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)
8. Documentos legales
8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.
<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>
8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<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 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>
8.3. Oferentes en Consorcio.
<ol style="list-style-type: none"> <li>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. (*)</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>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). (*)</li> </ol>

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (\*):

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

4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (\*):

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

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

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

## Capacidad Financiera

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

### a) Para contribuyentes de IRACIS/IRE GENERAL:

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los años 2020, 2021, 2022.

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2020, 2021, 2022.

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

El promedio de los años 2020, 2021, 2022, no deberá ser negativo.

### b) Para contribuyentes de IRPC/IRE SIMPLE:

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

Eficiencia (Ingreso/Egreso)

Deberá ser igual o mayor que 1 (uno), el promedio del ejercicio fiscal de los años 2020, 2021, 2022

### c) Para contribuyentes de IRP;

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

Eficiencia (Ingreso/Egreso)

Deberá ser igual o mayor que 1 (uno), el promedio de los años 2020, 2021, 2022.

### d) Para contribuyentes de exclusivamente IVA General;

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

Eficiencia (Ingreso/Egreso)

Deberá ser igual o mayor que 1 (uno), el promedio de los últimos [36] treinta y seis meses, incluyendo el último mes cerrado antes de la apertura de sobres.

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

a. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2020, 2021, 2022 para contribuyentes de IRACIS/ IRE GENERAL.

b. Formularios 106 y 501 de los años 2020, 2021, 2022 para contribuyentes del IRPC/IRE SIMPLE.

c. Formulario 104 de los años 2019, 2020,2021 para contribuyentes de Renta Personal.

d. IVA General de los últimos treinta y seis meses incluyendo el último mes cerrado antes de la apertura de sobres, para contribuyentes sólo del IVA General.

## Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en la provisión de alimentos no perecederos mediante contratos y/o facturaciones anteriores suscriptas con instituciones públicas y/o empresas privadas dentro de los años (2020,2021, 2022) y que en su conjunto obtengan el 40 % del monto total de su oferta. Deberá presentar los contratos y/o facturaciones realizados en cualquiera de los años mencionados, pudiendo presentar la cantidad necesaria hasta acreditar el porcentaje requerido.

Los contratos con entidades privadas (física o jurídica) deberán estar acompañados de las respectivas facturas emitidas en el marco de dichos contratos. Toda facturación realizada a empresas privadas deberá estar acompañada del documento que avale la recepción del bien (nota de remisión o acta de entrega).

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de contratos, facturaciones y nota de remisión o acta de entregas que avalen la experiencia requerida.

## Capacidad Técnica

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

- 1) Los productos deberán de contar con Registros Sanitarios de Productos Alimenticios (RSPA) expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N°. 1635 del 12 de enero de 1999), para todos los insumos que lo requieran, vigente a la fecha de apertura de sobres.
- 2) Los productos deberán de contar con Registros sanitarios de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) y/o Registro de Agricultura Familiar y/o Registro Nacional de Beneficiarios , para todos los insumos que lo requieran, vigente a la fecha de apertura de sobres.
- 3) Contrato de prestación de servicios y/o compromiso debidamente firmado entre el frigorífico que posea constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne, expedida por la SENACSA y el Oferente de formular contrato, para el caso de ser adjudicado.
- 4) La empresa oferente deberá contar con al menos un (01) vehículo destinado a la entrega de los alimentos, con su correspondiente habilitación de entidades oficiales para dicha tarea. Deberá acreditar la titularidad del vehículo o, en su caso, el alquiler del mismo.
- 5) El Oferente deberá indicar la dirección del local, Barrio o compañía, Ciudad, Número de Teléfono línea fija y el registro de un número de línea móvil (Celular); además, la dirección de un correo electrónico.
- 6) Para el Item Leche Entera:

- Contar con Certificado de Origen Nacional emitido por la SENACSA
- Registros Sanitarios de Productos Alimenticios (RSPA) expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) (Decreto N°. 1635 del 12 de enero de 1999), para todos los insumos que lo requieran, vigente a la fecha de apertura de sobres.
- Registro de Establecimiento expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)
- Deberá garantizar la composición química y aporte de nutrientes terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.
- Deberá de garantizar que el envase primario y secundario cumplen con el espesor solicitado en las especificaciones técnicas.

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

Listado registros sanitarios de productos alimenticios (RSPA), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN);

Ítem	Nro. de RSPA/ VIGENCIA	Nro. de RE/ VIGENCIA

Listado de Registro Sanitario de producción del Servicio Nacional de calidad y Sanidad Vegetal y de semilla (SENAVE) y/o Registro de Agricultura Familiar y/o Registro Nacional de Beneficiarios;

Ítem	Nro. de Registro/ Vigencia

- Fotocopia del Contrato de prestación de servicios y/o compromiso debidamente firmado entre el frigorífico habilitado y el oferente de formular contrato acompañado de la constancia de habilitación de cámaras frigoríficas para la refrigeración de la carne, expedida por la SENACSA, para el caso de ser adjudicado.
- Cédula verde a nombre del oferente o contrato de alquiler vigente Declaración jurada en la que se deba indicar la dirección del local, Barrio o compañía, Ciudad, Número de Teléfono línea fija y el registro de un número de línea móvil (Celular); además, la dirección de un correo electrónico.
- Declaración jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado.

### PARA LECHE LARGA VIDA

- Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA de cada uno de los vehículos que serán utilizados para el transporte de la leche. Documento que avale la titularidad de los vehículos o contrato de arrendamiento.
- Para los fabricantes, copia simple del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) de acuerdo a la categoría habilitadas.
- Para Distribuidores, copia simple del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) del fabricante de acuerdo a la categoría habilitadas y del mismo como Distribuidor
- Copia simple del Registro Sanitario de los Productos Alimenticios vigente (R.S.P.A.)
- Copia simple del Certificado de Origen Nacional emitido por la SENACSA.
- Declaración jurada de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.
- Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

## Criterios de desempate de ofertas

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

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

---

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

## Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

## Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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

Ítem	Descripción de bien	Cantidad	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	Aceite de Girasol	160	Unidad	BOTELLA	Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas. Características Organolépticas Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C. Sabor y olor: agradable, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC

					<p>46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Denominación del alimento</li> <li>b. Peso Neto</li> <li>c. Datos del Establecimiento elaborador</li> <li>d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</li> <li>e. Lote</li> <li>f. Peso Neto</li> <li>g. Datos del Establecimiento elaborador</li> <li>h. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</li> <li>a. Lista de ingredientes</li> <li>j. Fecha de vencimiento</li> <li>k. Datos del Importador, en caso de productos importados</li> <li>ax. Condiciones de conservación</li> <li>all. Información nutricional</li> <li>n. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</li> </ul> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p><b>Presentación: botella de 900 ml.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
2	Agua mineral (Botella de 20 Litros)	50	Unidad	BIDON	<p><b>Presentación: Botellón de 20 litros.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>

3	Ajo	30	Unidad	TIRA	<p>Cabeza de ajo, tamaño mediano, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.</p> <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación: Tiras de 32 unidades como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
4	Anís	80	Unidad	PAQUETE	<p>Te de anís. Debe cumplir la Resolución Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información:</p> <p>denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador</p> <p>(en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 25 gramos</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
5	Arroz	220	UNIDAD	PAQUETE	<p>Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L. que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado, secado y pulido.</p>

2- CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO  
2.1- Características Generales

El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Parbolizado; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.

2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Datos del Importador, en caso de productos importados

					<p>8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</p> <p>10. Información Nutricional</p> <p>11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>REFERENCIAS</p> <p>- Norma Del Codex Para El Arroz - Codex Stan 198 - 1995 Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
6	Azúcar	200	UNIDAD	PAQUETE	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Azúcar blanca, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1. Características Generales:</p> <p>El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspecto: polvo cristalizado</li> <li>• Color: blanco</li> <li>• Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños</li> </ul> <p>2.3. Características físico-químicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las</p>

				<p>siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03</p> <p>RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto</li> <li>3. Datos del establecimiento elaborador.</li> <li>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</li> <li>5. Lote</li> <li>6. Lista de ingredientes</li> <li>7. Fecha de vencimiento</li> <li>8. Datos del importador en casos de productos importados</li> <li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li> <li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</li> <li>11. Información Nutricional</li> <li>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</li> </ol> <p>4. REFERENCIAS</p> <p>- Norma Del Codex Para El Azúcar - Codex Stan 2121999 (Enmienda 1 2001)</p> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
--	--	--	--	---

7	Banana karape	300	Kilogramos	BOLSA	<p>Banana Karape maduro precedente de fructificación de planta sana, limpias, condiciones de madures apropiadas, bien desarrolladas y formadas, secas de tamaño uniforme sin manchas ni lesiones producidos por insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machucones.</p> <p>Deberán ser de color amarillo verdoso al momento de la recepción, con una maduración aproximada del 95%. La provisión se hará por kilos en bolsas de polietilenos, limpios, sanos, herméticamente cerradas.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramo</b></p>
---	---------------	-----	------------	-------	--

8	Canela	60	Unidad	PAQUETE	<p>Polvo color y olor característico, libre de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p>Rotulado: en el cuerpo del envase, 100% especie según corresponde. Los alimentos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>De acuerdo a lo establecido en el punto 9 de la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, las especias y hierbas aromáticas, en unidades pequeñas en que la superficie de la cara principal para la rotulación después del envasado, sea inferior a 10 cm<sup>2</sup>, podrán quedar exentas de los requisitos establecidos en el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de R.E.</p> <p>R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 25 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
---	--------	----	--------	---------	--

9	Carnaza blanca vacuno	270	Kilogramos	Bolsa	<p>Carne vacuna tipo carnaza de 1ra. (primera), faena de animales sanos libres de contusiones o tumoraciones, ausencia de grasa en el exterior, color, olor y consistencia característicos de la carne bovina fresca, tipo exportación, transportados en vehículos con cámaras refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte Comestible de los músculos vacunos declarados aptos por SENACSA. Deberán ser proveídas en bolsas herméticamente cerradas, sanos, limpios y sin imperfecciones.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilo como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramo.</b></p>
10	Carnaza negra Vacuno	270	Kilogramos	BOLSA	<p>Carne vacuna tipo carnaza de 1ra. (primera), faena de animales sanos libres de contusiones o tumoraciones, ausencia de grasa en el exterior, color, olor y consistencia característicos de la carne bovina fresca, tipo exportación, transportados en vehículos con cámaras refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte Comestible de los músculos vacunos declarados aptos por SENACSA. Deberán ser proveídas en bolsas herméticamente cerradas, sanos, limpios y sin imperfecciones.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilo como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilo.</b></p>

11	Carne molida de primera Vacuno	180	Kilogramos	BOLSA	<p>Carne vacuna molida, Deberá ser de carne vacuna fresca, debidamente triturada sin gorduras, que presenta color, olor y consistencias características, de la faena de animales sanos, tipo exportación, transportados en vehículos con cámaras refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 horas de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos vacunos declarados aptos por SENACSA. Deberán ser proveídas en bolsas herméticamente cerradas, sanos, limpios y sin imperfecciones.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilo como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilo.</b></p>
12	Cebolla	200	Kilogramos	BOLSA	<p>De tamaño mediano, sano, entero, con piel firme, seco, y limpios en perfecto estado de conservación, sin brotes, sin picaduras ni machucaduras. La provisión se hará en bolsa de polietileno sanos, de acuerdo a lo solicitado en la orden de compra.</p> <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación bolsa de 1kg.</b></p> <p><b>Cotizar por kilo.</b></p>
13	Cereal	220	Unidad	PAQUETE	<p>Puede ser hojuelas o copos de maíz. Anillo frutal, o bolitas de chocolate. Vencimiento máximo 12 meses.</p> <p><b>Presentación paquete de 300 gramos como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>

14	Chocolate en polvo	40	Unidad	PAQUETE	<p>100 % cacao. De preparación instantánea, la cotización se hará por unidad y la presentación se hará a la fecha de entrega, con la marca impresa en cada paquete de la empresa que fracciona o elabora dicho producto. Requisito certificado vigente o constancia de renovación del Registro Sanitario del Producto Alimenticio R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas); emitido por el INAN, impreso por el envase del producto. El vencimiento máximo es de 12 meses.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
15	Coquito	120	Unidad	BOLSA	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO</p> <p>Coquito de primera a la manteca. Hecho con Harina "000" al 100%, Azúcar 1 a 1,5%, Manteca 10 a 12%, Sal 1,9 a 2%.</p> <p>Con la denominación genérica de coquito se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa no fermentada, hecha con harina, agua potable, manteca u otra grasa comestible con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de azúcar, con o sin la adición de anís, cuya forma responda a su designación.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.2. Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO</p> <p>ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.</p> <p>2. REGISTRO SANITARIO</p>

El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.

### 3. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene

### 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código

Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

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

- a. Denominación del alimento
- b. Peso Neto
- c. Datos del Establecimiento elaborador
- d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- e. Lote
- f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación
- g. Datos del Importador, en caso de productos importados
- h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- i. Información Nutricional
- j. Número de registros de producto (RSPA N°) y

					<p>establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Res MERCOSUR GMC n° 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería</li> </ul> <p>Vencimiento: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 400gr.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
16	Crema de leche	100	Unidad	SACHET	<p>Es un producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.</p> <p>Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.</p> <p>Color: Blanco o levemente amarillento.</p> <p>Sabor y color: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.</p> <p>Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche de vaca. Ingredientes opcionales: Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m). La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5° C a los efectos de mantener sus características. El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC</p>

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

De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen

Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación. Deberá llevar la leyenda Mantener Refrigerado, especificando las temperaturas mínima y máxima. 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Para los ítems de productos lácteos y derivados, se aplicará la Ley N° 5264/14 De Fomento de la Cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos artículos 6° y 7°, para lo cual el producto debe estar debidamente certificado por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal.

**Presentación: Sachet de 500 ml.**

**Cotización: por Unidad.**

17	Dulce de Guayaba	70	Unidad	FRASCO	<p>Dulce de Guayaba como Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto y peso Escurrido</li> <li>3. Datos del Establecimiento elaborador País de origen</li> <li>5. Lote</li> <li>6. Lista de ingredientes</li> <li>7. Fecha de vencimiento</li> <li>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</li> <li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li> <li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</li> <li>11. Información Nutricional</li> <li>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</li> </ol> <p><b>Presentación: Frascos de 250 gramos</b></p> <p><b>Cotización: por unidad.</b></p>
18	Dulce de leche	40	Unidad	POTE	<p>En potes de 1 Kilogramo como mínimo, con un plazo de entrega de 3 meses antes de su fecha de vencimiento, con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Con la habilitación del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).</p> <p><b>Presentación: Pote de 1 Kilogramo como mínimo.</b></p> <p><b>Cotización por Unidad.</b></p>

19	Durazno en almíbar en lata	250	Unidad	LATA	<p>Plazo de entrega como mínimo de 1 año antes de su vencimiento con la marca del bien, la descripción de ingredientes e información nutricional impresa en el contenido. Con la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas) como mínimo</p> <p><b>Presentación: Latas de 800 gr como mínimo.</b></p> <p><b>Cotización: por Unidad.</b></p>
20	Edulcorante	24	Unidad	FRASCO	<p>Edulcorante frasco de 500 ml. como mínimo. Debe cumplir la Resolución</p> <p>Mercosur de rotulado para alimentos envasados, MERCOSUR GMC 26/03, y la Resolución de Rotulado Nutricional de alimentos envasados, MERCOSUR GMC 46/03. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: denominación del alimento, contenido neto, datos del elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda), condiciones de conservación (cuando corresponda), información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS.</p> <p><b>Presentación: frasco de 500 ml.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad</b></p>
21	Fécula de maíz	60	Kilogramos	PAQUETE	<p>Con la denominación de Fécula de maíz, se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el rotoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración del maíz.</p> <p><b>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b></p> <p><b>1.1. Características Generales</b></p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentarán en</p>

forma de polvo fino. No se admitirá las féculas de maíz obtenido de semillas de maíz, húmedo, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.

#### 2.1 Características Organolépticas

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores, ni sabores extraños.

#### 1.2. Características fisicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

#### 1.3. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

#### 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM

Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del establecimiento

					<p>elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>REFERENCIAS</p> <p>Vencimiento máximo es de 12 meses.</p> <p><b>Presentación: paquete de 400 Gr.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
22	Fideo caracolito	150	Unidad	PAQUETE	<p>Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentará en forma de: caracolito, siendo este solo enunciativo y no limitativo.</p> <p>2.2- Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3- Características Físico-químicas</p>

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

#### 2.4. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

#### 1. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales

#### 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento

					<p>elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>9. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p><b>Presentación: Paquete por 400 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
23	Fideo moñito	170	Unidad	PAQUETE	<p>Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentará en forma de: moñito, siendo este solo enunciativo y no limitativo.</p> <p>2.2- Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3- Características Físico-químicas</p>

					<p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>2.4. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p>1. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p><b>Presentación: Paquete por 400 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
24	Fideo spaguetti	170	Unidad	PAQUETE	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el

empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

#### 1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

##### 2.1- Características Generales

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentará en forma de: moñito, siendo este solo enunciativo y no limitativo.

##### 2.2- Características Organolépticas

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.

##### 2.3- Características Físico-químicas

El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

##### 2.4. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

#### 1. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales

					<p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p><b>Presentación: Paquete por 400 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
25	Fideo tallarín	170	Unidad	PAQUETE	<p>Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1- Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentará en forma de spaghetti, siendo este solo enunciativo y no limitativo.</p> <p>2.2- Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños.</p> <p>2.3- Características Físico-químicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones</p>

MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

#### 2.4. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

#### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales

#### 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)

					<p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>9. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p><b>Presentación: Paquete por 400 gramos. Cotizar por unidad.</b></p>
26	Frutilla	40	Kilogramos	PAQUETE	<p>Recolectadas en su óptimo grado de madurez, frescas limpias y sanas. Sometidas a proceso de lavado y posteriormente congeladas en túnel estático, seleccionadas y envasadas. Durante su proceso se mantienen estrictos controles sanitarios.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilo.</b></p>
27	Galleta molida	50	UNIDAD	PAQUETE	<p>Con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expenderán envasados.</p> <p>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <p>El producto debe responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños.</p> <p>2.3. Características Microbiológicas</p>

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

## 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Fecha de vencimiento
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

## 5. REFERENCIAS

					<p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 800 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
28	Galletitas anillos	200	UNIDAD	PAQUETE	<p>Sabores surtidos, las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara las siguientes informaciones: denominación del alimento, peso neto, datos del establecimiento elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, información nutricional, número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, cuatro (04) meses posteriores a la fecha de recepción de este por parte de CDI de la Junta Municipal de Asunción.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 300 gramos como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
29	Gelatina de frutilla	200	Unidad	PAQUETE	<p>Gelatina en paquetes de 30 a 40 gramos. Con la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas).</p> <p><b>Presentación: Paquete de 30 a 40 gramos como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
30	Harina común	90	UNIDAD	PAQUETE	<p>La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.</p> <p>1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>1.1. Características Generales:</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada</p>

de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

2.2 Características Organolépticas Aspecto: polvo fino.

Color: blanco.

Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños.

2.3. Características Físicoquímicas

El producto deberá cumplir con los requisitos físicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.

2.4. Características Microbiológicas

El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.

#### 1. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO

De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.

#### 2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e

					<p>indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto</li> <li>3. Datos del establecimiento elaborador</li> <li>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</li> <li>5. Lote</li> <li>6. Lista de ingredientes</li> <li>7. Fecha de vencimiento</li> <li>8. Datos del importador en casos de productos importados</li> <li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li> <li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</li> <li>11. Información Nutricional</li> <li>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</li> </ol> <p>4. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglamento Técnico de Enriquecimiento de la Harina de Trigo aprobado por resolución MSPyBS S.G. N° 27/2002,</li> <li>- NORMA DEL CODEX ALIMENTARIUS para la harina de trigo, CODEX STAN 152 - 1985 (Rev. 1 1995).</li> </ul> <p>Vencimiento hasta 4 meses desde su elaboración como máximo.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
--	--	--	--	--	--

31	Harina de maíz	90	UNIDAD	POTE	<p>De maíz, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas), libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara las siguientes informaciones: denominación del alimento, peso neto, datos del establecimiento elaborador, país de origen, lote, lista de ingredientes, fecha de vencimiento, información nutricional, número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. El vencimiento del producto deberá de ser de, como mínimo, seis (06) meses posteriores a la fecha de recepción de este por parte de CDI de la Junta Municipal de Asunción.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
----	----------------	----	--------	------	--

32	Harina leudante	50	UNIDAD	PAQUETE	<p>Harina común pero con un contenido de levaduras o agentes de fermentación.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Deberá estar exento de: sabores y olores extraños; suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) y sin fermentación, No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz. De color: amarillo o dorado</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p>Rotulado: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional.</p> <p>Vencimiento: de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p>Envase: limpio, sano, inviolable, con N° de R.E. R.S.P.A. conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.</p> <p><b>Presentación: Paquete por 1 Kg.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
----	-----------------	----	--------	---------	--

33	Hojas de Laurel	60	Unidad	PAQUETE	<p>Deberán contener hojas sanas, frescas, limpias, crujiente, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.</p> <p><b>Presentación: Paquetes de 25 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
34	Huevos en plancha	100	Unidad	PAQUETE	<p>Huevo Frescos de gallina en planchas de 30 unidades tipo "Grande". 1 - ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca. Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.</p> <p>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto</li> <li>3. Datos del establecimiento elaborador</li> <li>4. País de origen (Ej. Industria paraguay)</li> <li>5. Lote</li> <li>6. Lista de ingredientes</li> <li>7. Fecha de vencimiento</li> <li>8. Datos del importador en casos de productos importados</li> <li>9. Instrucciones de</li> </ol>

					<p>preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Vencimiento: vencimiento máximo desde la elaboración es de 30 días.</p> <p>En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año.</p> <p><b>Presentación: Plancha de cartón x 30 unidades.</b></p> <p><b>Cotizar por plancha.</b></p>
35	Jamón	120	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. <b>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilo.</b></p>
36	Kuratu	80	Unidad	SOBRE	<p>Kuratu, especie seca, sin sustancias extrañas, bien conservados.</p> <p><b>Presentación: Sobre de 15 gramos. Cotizar por unidad.</b></p>
37	Lechuga	80	Unidad	MAZO	<p>Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semillas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña contaminante, y sin hojas exteriores verdes abiertas.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 6 unidades</b></p> <p><b>Cotizar por mazo.</b></p>

38	Lenteja	90	Unidad	PAQUETE	<p>Granos enteros circulares aplanados, de color marrón verdoso libre de impurezas, vencimiento como mínimo 8 meses a la fecha de entrega, con la marca impresa en cada paquete de la empresa que fracciona o elabora dicho producto. Requisito certificado vigente R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas); emitido por el INAN.</p> <p><b>Presentación: Paquetes de 500 gramos. Cotizar por unidad.</b></p>
39	Limón	12	Kilogramos	BOLSA	<p>Color: Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica. El fruto deberá ser verde, pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta en el 30% de su superficie. Forma: Elíptica. Sabor: Ácido</p> <p>Contextura: Semidura. Contenido mínimo de zumo: El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto y este será como mínimo de 40%. Presentación: Los limones deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido.</p> <p>Rotulado: Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. Asimismo, el etiquetado contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre o marca del producto cuando corresponda.</li> <li>• Designación del producto según la calidad y tamaño.</li> <li>• Peso neto en kilogramos.</li> </ul> <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). <b>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</b> <b>Cotizar por kilo.</b></p>

40	Locote verde	200	Kilogramos	BOLSA	<p>Locote fresco, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formados y desarrollados con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde o rojo con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación bolsa de 1kg.</b></p> <p><b>Cotizar por kilo.</b></p>
41	Locrillo	30	Kilogramos	BOLSA	<p>Que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación: Paquetes de 800 gramos como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>

42	Mandarina	280	Kilogramos	BOLSA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enteras.</li> <li>- Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo.</li> <li>- Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.</li> <li>- Prácticamente exentas de plagas.</li> <li>- Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa.</li> <li>- Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.</li> <li>- Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.</li> <li>- Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.</li> <li>- Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una Cámara frigorífica.</li> <li>- Exentas de olores y/o sabores extraños.</li> <li>- Exentas de toda señal de desecación o deshidratación.</li> </ul> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilo.</b></p>
43	Manteca	85	UNIDAD	POTE	<p>Manteca para untar, Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). Y que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 30 días desde el momento de la recepción. Cotizar por unidad.</p> <p>Origen animal.</p> <p><b>Presentación: Pote de 250 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>

44	Manzana	280	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, sin sustancias extrañas ni contaminantes.</p> <p><b>Presentación: Bolsas de 50 unidades</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>
45	Mayonesa	60	UNIDAD	SACHET	<p>Deberá estar envasado en recipientes que garanticen la máxima conservación de sus propiedades nutritivas. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, de consistencia semisólida; textura lisa, de color amarillo.</p> <p>Vencimiento: De manera clara y visible, día, mes y año. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p><b>Presentación: SACHET de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
46	Naranja	300	Kilogramos	BOLSA	<p>Naranja: en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas con una maduración aproximada de 80%. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas-SENAVE.</p> <p><b>Presentación: Bolsas de 1 KILO. Cotizar por kilo.</b></p>
47	Nuez Moscada	80	Unidad	PAQUETE	<p>Paquetitos de 15gr. Con R.E y R.S.P.A vigente. Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 15 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
48	Orégano	120	Unidad	PAQUETE	<p>Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 25 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>

49	Palito	150	UNIDAD	PAQUETE	<p>Elaborado con harina de trigo, seco, mantecado, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, con número de R.E., R.S.P.A. al día, fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 450 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
50	Pan de sándwich	120	UNIDAD	PAQUETE	<p>Pan de sándwich, bien conservados. Debe ser de olor y color agradable. En el envase deberá llevar impresa la fecha de vencimiento en forma clara, visible y legible, el R.E., R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Nombre de la mercadería, nombre del establecimiento además de la información nutricional. Elaborado 48 horas máximo antes de la entrega.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 800 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
51	Pan de Viena	180	Unidad	PAQUETE	<p>Pan de Viena, bien conservados, presentación. Debe ser de olor y color agradable. En el envase deberá llevar impresa la fecha de vencimiento en forma clara, visible y legible, el R.E., (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Nombre de la mercadería, nombre del establecimiento además de la información nutricional. Elaborado 48 horas máximo antes de la entrega.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 420 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>

52	Papa negra	400	Kilogramos	BOLSA	<p>Sanas, lavadas, libres de tierra adherida y piedras, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireado y al abrigo de la luz solar directa.</p> <p>Deberán ser proveídos en bolsas a partir de 1 Kilo, de tamaño mediano/grande, sin picaduras, machucaduras, ni malos olores, en sus distintas variedades blanca o negra. NO SE RECIBIRÁN Papas partidas, con moho, pasados o muy maduros, p podridos, picados o lesionados por la acción de los implementos de cosecha y los que presentan síntomas de ataques de insectos o enfermedades. Deberán ser cosecha del año.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de un kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por Kilogramo.</b></p>
53	Pechuga de pollo con hueso	450	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberán ser frescos, congelados, de faenamiento reciente y de mataderos que cuenten con certificado que cumplan con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal (SENACSA). Deberán presentar buen aspecto a la vista y olfato.</p> <p>La presentación debe ser congelada hasta -5°C° como temperatura más alta.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>
54	Pepino	50	Kilogramos	BOLSA	<p>Los frutos deberán ser verdes, alargados, curvos o estrangulados y carecerán de excrescencias cerosas; la superficie del fruto puede ser lisa, de color externo generalmente verde y la pulpa blanca.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>

55	Pera	280	Kilogramos	CAJA	<p>Deberán ser fresca de tamaño mediano. De color verde a amarillas uniformemente. No deben estar en estado de descomposición ni machucadas o golpeadas, sin contaminación de sustancias extrañas. En adelante de acuerdo al cronograma de entrega, con el etiquetado adecuado del peso en kilogramos.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 25 unidades.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>
56	Perejil	100	Unidad	BOLSA	<p>Perejil en mazo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 3 mazos como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por mazo.</b></p>
57	Pimentón Dulce	60	Unidad	PAQUETE	<p>Paquetitos de 15gr. Con R.E y R.S.P.A vigente. Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 15 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
58	Piña	200	Kilogramos	BOLSA	<p>La piña debe ser pesada y consistente. A punto de maduración. -Su olor debe ser dulce en la base y la cáscara debe ceder ligeramente bajo la presión del dedo. Ejemplares con partes podridas y con olores extraños y fuertes.</p> <p><b>Presentación: Bolsa.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>

59	Poroto	100	Kilogramos	UNIDAD	<p>Poroto negro. Paquete que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). RSPA. RE. Vencimiento: Hasta 12 meses,</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilogramos.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramo.</b></p>
60	Queso para sándwich	120	Kilogramos	BOLSA	<p>Deberá ser proveído sin mezclas de sustancias extrañas, y sin olor desagradable, sano. Elaborado por establecimientos habilitados por SENACSA. Se recibirá por kilo neto, cortado en fetas, protegidos por bolsas de polietileno. Serán rechazadas las partidas por descomposiciones que se notaren en los productos, deberá llevar la marca impresa en los envases, con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su habilitación por el SENACSA, INAN, R.E. y R.S.P.A, si correspondiere. Transportado en vehículo refrigerado.</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilogramo.</b></p> <p><b>Cotizar por Kilogramos.</b></p>
61	Queso Paraguay	100	KILOGRAMO	BOLSA	<p>Queso Paraguay fresco, no congelado, Elaborado con leche vacuna, de origen nacional, fresco y tierno sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes, presentado en envase de plástico. 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados. Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco</p>

después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

## 2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.

### 2.1. Características organolépticas

El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños.

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos 4. REFERENCIAS MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos. MERCOSUR \GMC\ RES N° 69/93. Requisitos microbiológicos para quesos.

## 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)

					<p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del importador en casos de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>Vencimiento: Como máximo 30 días.</p> <p>Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014,</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilogramo como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramo.</b></p>
62	Queso rallado	70	UNIDAD	PAQUETE	<p>Elaborado con queso reggianito deshidratado, sin sustancias extrañas ni olor desagradable, bien conservado, con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su habilitación INAM, R.E. y R.S.P.A.</p> <p><b>Presentación: Paquetes de 40 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por paquete.</b></p>

63	Remolacha	65	Kilogramos	BOLSA	<p>Remolacha fresca Sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de primera calidad deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación: Bolsa por 1 kg.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>
64	Repollo	50	Kilogramos	BOLSA	<p>Repollo fresco Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación bolsa por 1 kg.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramo.</b></p>
65	Sal fina	60	UNIDAD	PAQUETE	<p><b>1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>Con la denominación de Sal yodada, fina y/o gruesa, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.</p> <p><b>2. CARÁCTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina y/o gruesa.</p> <p><b>2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas.</b></p> <p>Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.</p>

2.2. Características fisicoquímicas

La sal yodada deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

3. METALES PESADOS

Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO

La sal deberá contener yodo en el nivel establecido en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

De acuerdo a las Reglamentaciones, en los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del importador en casos de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

6. REFERENCIAS

- Resolución MSP y BS - S.G. N° 144/08

Vencimiento del producto: Mínimo 2 meses desde el momento de la recepción.

**Presentación: PAQUETE de 1 kilo.**

**Cotizar por unidad.**

66	Semilla de lino	40	Unidad	Paquete	<p>Con R.E y R.S.P.A vigente. Mínimo 3 meses de de vigencia desde la apertura de las ofertas.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 25 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
67	Tapa para Pascualina	90	Unidad	PAQUETE	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarina fraccionadas en forma circular y comercializados en envases cerrados.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.1 Características Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <p>El producto deberá responder a sus características normales, sin sabores ni olores extraños.</p> <p>2.3. Características físico-químicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>2.4. Características Microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p>

Según MERCOSUR / GMC / RES Nro. 09/07 A asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.

#### 4. TRANSPORTE

El producto deberá ser transportado refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío a temperatura no superior a 10° C.

#### 5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los

Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Condiciones de conservación
9. Datos del Importador, en caso de productos importados
10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registros de

					<p>producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>6-REFERENCIAS</p> <p>- MERCOSUR / GMC / RES Nro 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales.</p> <p><b>Presentación: Paquete.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
68	Tomate lisa	200	Kilogramos	BOLSA	<p>Tomate fresco Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo lisa en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación bolsa de 1kg.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramo.</b></p>
69	Tomate perita	320	Kilogramos	BOLSA	<p>Bolsa 1k, Tomate fresco Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilogramos.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>

70	Vainilla	90	Unidad	PAQUETE	<p>Polvo cristalino, blanco a débilmente amarillento, aromatizante y corrector de sabores, olor y sabor característico.</p> <p><b>Presentación: Paquete de 15 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
71	Yerba	35	UNIDAD	PAQUETE	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta <i>Ilexparaguariensis</i> Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendan y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.</p> <p>2.1. Características y organolépticas</p> <p>La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:</p> <p>Olor: característico Color: verde mate</p> <p>Sabor: ligeramente amargo</p> <p>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL</p> <p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p>

					<p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del Establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Fecha de vencimiento</p> <p>7. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS</p> <p>5. REFERENCIA</p> <p>- Norma Paraguaya de Yerba Mate Elaboradas Especificaciones</p> <p>Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción.</p> <p><b>Presentación: PAQUETE DE 1 KILO. Cotizar por unidad.</b></p>
72	Yogurt	200	Unidad	SACHET	<p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Yogur o Yoghurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de Lactobacillus del brueckii subsp. bulgaricus y streptococcus salivarius subsp. termophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.</p> <p>Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.</p> <p>2- COMPOSICION Y REQUISITOS.</p>

2.1- Composición.

- Ingredientes obligatorios.
- Leche entera o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.
- Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1.
- Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).

Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características Organolépticas.

Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

2.2.2. Características Físicoquímicas

El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas

#### 2.2.3. Características microbiológicas.

El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas

#### 3. ACONDICIONAMIENTO.

El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

#### 4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.

#### 5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas

#### 6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto

					<p>3. Datos del Establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>10. Información Nutricional</p> <p>11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima.</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>6. REFERENCIAS</p> <p>- Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas.</p> <p>Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re. Cotizar por unidad. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA) , conforme a la circular DNCP N° 24/2014</p> <p>Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re</p> <p><b>Presentación: Sachet de 1 litro.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
73	Yogurt	2.600	Unidad	POTE	<p>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</p> <p>Se entiende por Yogur o Yoghurt, el producto obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, cuya fermentación se realiza con</p>

cultivos protosimbióticos de Lactobacillus del brueckii subsp. bulgaricus y streptococcus salivarius subsp. termophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

## 2- COMPOSICION Y REQUISITOS.

### 2.1- Composición.

- Ingredientes obligatorios.

- Leche entera o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

- Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en el punto 1.

- Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).

Maltodextrinas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1% (m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del

producto final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características Organolépticas.

Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

2.2.2. Características Físicoquímicas

El producto deberá cumplir los requisitos fisicoquímicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas

2.2.3. Características microbiológicas.

El producto deberá cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas.

3. ACONDICIONAMIENTO.

El yogurt deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

4. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

Según Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas

6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los

Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
10. Información Nutricional
11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima.
12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

6. REFERENCIAS

- Resolución MERCOSUR / GMC / RES N° 47/97 Identidad y calidad de leches fermentadas.

Yogurt entero saborizado que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re Presentación pote de 140 cc como mínimo. Cotizar por unidad. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente; leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional de calidad y salud animal (SENACSA), conforme a la circular DNCP N° 24/2014

Yogurt entero saborizado que

					<p>indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. Re.</p> <p><b>Presentación: Pote de 140 gramos como mínimo.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
74	Zanahoria	180	Kilogramos	BOLSA	<p>Zanahoria fresca Sana, limpia, libre de tierras adheridas, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%.</p> <p>Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación bolsa de 1kg.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>
75	Zapallo brasilero	90	Kilogramos	BOLSA	<p>Zapallos brasileros frescos Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p> <p><b>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</b></p> <p><b>Cotizar por kilogramos.</b></p>
76	Miel de abeja	16	UNIDAD	POTE	<p>Remitirse a la plantilla en el SICP.</p> <p><b>Presentación: Pote de 250 ml.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>

77	Berro	70	Unidad	MAZO	Hojas sanas fresca, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña contaminantes y sin hojas exteriores verde abiertas cotizar por unidad. <b>Presentación: Por mazo.</b> <b>Cotizar por unidad.</b>
78	Cebollita de hoja	80	Unidad	BOLSA	Deberá ser fresca y natural de un color uniforme, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, la provisión será por docena (docena de mazos). <b>Presentación; Mazo.</b> <b>Cotizar por Unidad.</b>
79	Jugo tetra sabores surtidos	1.800	UNIDAD	TETRAPAK	Tetra Pak de 200ml, el proceso de pasteurización y el envasado aséptico aseguran su conservación sin frío. Por no contener conservadores químicos, una vez abierto el envase, conservar en la heladera por no más de 5 días. Consumir únicamente si el sellado y hermeticidad del envase se encuentran en perfectas condiciones. <b>Presentación: Envase de 200 ml.</b> <b>Cotizar por unidad.</b>
80	Leche entera UAT	1.500	Unidad	TETRAPAK	Remitirse a la plantilla en el SICP. <b>Presentación: Envase de 200 ml.</b> <b>Cotizar por unidad</b>
81	Melón	180	Kilogramos	BOLSA	Deberá ser de tamaño mediano sin hongos, madura de color uniforme, en buen estado de conservación para el consumo, en unidades y sin sustancias contaminantes, libre de productos agro tóxico. Cotizar por Kilo. Requisito Certificado Vigente del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad vegetal y de Semillas. (SENAVE). <b>Presentación: Bolsa de 1 kilo.</b> <b>Cotizar por kilogramos.</b>

82	Salsa de soja	45	UNIDAD	FRASCO	<p>Deberá contener los siguientes ingredientes: agua, soja, arroz, trigo, sal, colorante (caramelo) y conservante (servato de potasio), R.E. y R.S.P.A. (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas). Vencimiento máximo es de 12 meses.</p> <p><b>Presentación: FRASCO de 1 litro.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
83	Arveja	100	UNIDAD	LATA	<p>Natural, desgranadas, en su punto óptimo de maduración para consumo, color verde uniforme, exento de brotes, sin sustancias extrañas contaminantes e insectos, sin olor ni sabor desagradable presentación en latas, de 200 gramos como mínimo. Con la habilitación del INAN, R.E. y R.S.P.A. vigente (Mínimo 3 meses de vigencia desde la apertura de las ofertas)".</p> <p><b>Presentación: Pote en lata de 200 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
84	Galletitas saladas	300	Unidad	PAQUETE	<p>Harina de trigo, grasa vegetal (tbhq, palmitato de ascorbilo, tocoferoles), sal yodada, jarabe de maíz, lecitina de soya, harina de malta, estearoil lactilato de sodio, fosfato diamónico, levadura, hierro, ácido fólico, vitamina B12, saborizante, enzimas.</p> <p><b>Presentación: Paquetes de 100 gramos.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>
85	Magdalenas de vainilla	1.400	Unidad	PAQUETE	<p>Remitirse a la plantilla en el SICP.</p> <p><b>Presentación: Paquetes de 2 unidades. Cotizar por unidad.</b></p>
86	Leche chocolatada de 200 ml. en envase Tetra Pak	1.200	Unidad	TETRAPAK	<p>Conservación a temperatura ambiente. Una vez abierto mantener en la heladera entre 4° y 8° y consumir hasta en 3 días.</p> <p><b>Presentación: Envase de 200 ml.</b></p> <p><b>Cotizar por unidad.</b></p>

87	Galletita de maicena	400	Unidad	PAQUETE	Remitirse a la plantilla en el SICIP. <b>Presentación: Paquete de 200 gramos.</b> <b>Cotizar por unidad.</b>
88	Leche entera tetra por 1 litro	150	Unidad	TETRAPAK	Remitirse a la plantilla en el SICIP. <b>Presentación: Envase de 1 litro,</b> <b>Cotizar por unidad.</b>

### **Identificación de la unidad solicitante y justificaciones**

El área solicitante es: Dirección de Centro de Desarrollo Infantil "Concejaltos de Asunción" de la Junta Municipal de Asunción.

Administrador de Contrato: Lic. Veronica Bedoya.

Justificar la necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada: A fin de dar cumplimiento a sus objetivos de la Junta Municipal mediante el Centro de Desarrollo Infantil "Concejaltos de Asunción" que brinda atención a niños, niñas, hijos de funcionarios de la Junta Municipal de Asunción quienes acuden a mencionado Centro, entre otros servicios, asistencia alimentaria en cumplimiento a las normativas nutricionales.

Justificar las especificaciones técnicas establecidas: Las especificaciones técnicas estén determinadas en base a lo estipulado por la DNCP y a las necesidades específicas de la Dirección CDI.

### **Plan de entrega de los bienes**

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

Ítem	Descripción del Bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de bienes	Plazo de entrega de los bienes	Fecha final de ejecución de los bienes
1	Aceite de Girasol	1	Unidad			
2	Agua mineral	1	Unidad			
3	Ajo	1	Unidad			
4	Anís	1	Unidad			
5	Arroz	1	Kilogramos			

6	Azúcar	1	Kilogramos
7	Banana	1	Kilogramos
8	Canela	1	Unidad
9	Carnaza blanca vacuno	1	Kilogramos
10	Carnaza negra Vacuno	1	Kilogramos
11	Carne molida de primera Vacuno	1	Kilogramos
12	Cebolla	1	Kilogramos
13	Cereal	1	Unidad
14	Chocolate en polvo	1	Kilogramos
15	Coquito	1	Unidad
16	Crema de leche	1	Unidad
17	Dulce de Guayaba	1	Unidad
18	Dulce de leche	1	Unidad
19	Durazno en almíbar en lata	1	Unidad
20	Edulcorante	1	Unidad
21	Fécula de maíz	1	Kilogramos
22	Fideo caracolito	1	Unidad
23	Fideo moñito	1	Unidad
24	Fideo spaguetti	1	Unidad
25	Fideo tallarín	1	Unidad
26	Frutilla	1	Kilogramos
27	Galleta molida	1	Kilogramos
28	Galletitas anillos	1	Kilogramos
29	Gelatina de frutilla	1	Unidad
30	Harina común	1	Kilogramos
31	Harina de maíz	1	Kilogramos
32	Harina leudante	1	Kilogramos
33	Hojas de Laurel	1	Unidad
34	Huevos en plancha	1	Unidad
35	Jamón	1	Kilogramos
36	Kuratu	1	Unidad

37	Lechuga	1	Unidad			
38	Lenteja	1	GRAMOS			
39	Limón	1	Kilogramos			
40	Locote verde	1	Kilogramos			
41	Locrillo	1	Kilogramos			
42	Mandarina	1	Kilogramos			
43	Manteca	1	Gramos			
44	Manzana	1	Kilogramos			
45	Mayonesa	1	Kilogramos	Centro de Desarrollo Infantil "Concejales de Asunción"	24 horas posterior a la recepción de la Orden de Compra, de 08 a 10:30 hs.	Hasta el 31 de diciembre 2.024.
46	Naranja	1	Kilogramos			
47	Nuez Moscada	1	Unidad			
48	Orégano	1	Unidad			
49	Palito	1	Kilogramos			
50	Pan de sándwich	1	Kilogramos			
51	Pan de Viena	1	Unidad			
52	Papa negra	1	Kilogramos			
53	Pechuga de pollo con hueso	1	Kilogramos			
54	Pepino	1	Kilogramos			
55	Pera	1	Kilogramos			
56	Perejil	1	Unidad			
57	Pimentón Dulce	1	Unidad			
58	Piña	1	Kilogramos			
59	Poroto	1	Kilogramos			
60	Queso para sándwich	1	Kilogramos			
61	Queso Paraguay	1	Hora			
62	Queso rallado	1	GRAMOS			
63	Remolacha	1	Kilogramos			
64	Repollo	1	Kilogramos			
65	Sal fina	1	Kilogramos			
66	Semilla de lino	1	Unidad			
67	Tapa para Pascualina	1	Unidad			

68	Tomate lisa	1	Kilogramos
69	Tomate perita	1	Kilogramos
70	Vainilla	1	Unidad
71	Yerba	1	Kilogramos
72	Yogurt	1	Unidad
73	Yogurt	1	Unidad
74	Zanahoria	1	Kilogramos
75	Zapallo brasilero	1	Kilogramos
76	Miel de abeja	1	Litros
77	Berro	1	Unidad
78	Cebollita de hoja	1	Unidad
79	Jugo tetra sabores surtidos de 200 ml	1	Litros
80	Leche entera UAT de 200 ml.	1	Unidad
81	Melón	1	Kilogramos
82	Salsa de soja	1	Litros
83	Arveja	1	GRAMOS
84	Galletitas saladas	1	Unidad
85	Magdalenas de vainilla	1	Unidad
86	Leche chocolatada de 200 ml. en envase Tetra Pak	1	Unidad
87	Galletita de maicena	1	Unidad
88	Leche entera tetra por 1 litro	1	Unidad

## Planos y diseños

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

No Aplica

## Embalajes y documentos

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

No Aplica

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción	OCTUBRE 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción	NOVIEMBRE 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción	NOVIEMBRE 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción	DICIEMBRE 2023
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción	FEBRERO 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 6	Nota de Remisión / Acta de recepción	MARZO 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 7	Nota de Remisión / Acta de recepción 7	ABRIL 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 8	Nota de Remisión / Acta de recepción	MAYO 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 9	Nota de Remisión / Acta de recepción 9	JUNIO 2024

Nota de Remisión / Acta de recepción 10	Nota de Remisión / Acta de recepción 10	JULIO 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 11	Nota de Remisión / Acta de recepción 11	AGOSTO 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 12	Nota de Remisión / Acta de recepción 12	SETIEMBRE 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 13	Nota de Remisión / Acta de recepción 13	OCTUBRE 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 14	Nota de Remisión / Acta de recepción 14	NOVIEMBRE 2024
Nota de Remisión / Acta de recepción 15	Nota de Remisión / Acta de recepción 15	DICIEMBRE 2024

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.

## **Crterios 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 la carta de invitación, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

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

## **Notificaciones**

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

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.
3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en

el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

## Audiencia Informativa

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

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

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

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

## Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación;</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.</li></ul>
2. Documentos. Consorcios

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

- Original o fotocopia del consorcio constituido.

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

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

# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## Interpretación

### Interpretación

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

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

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

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

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

## Derechos Intelectuales

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

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

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

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

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el Contrato o para fines que no pudieran

inferirse razonablemente del Contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultara del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del Contrato.

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

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

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

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

---

## **Transporte**

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

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

No Aplica

---

## **Confidencialidad de la información**

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

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

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

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

a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del Contrato;

b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;

c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o

d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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

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

## **Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP**

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

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

## **Formas y condiciones de pago**

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

### 1. Documentos Genéricos:

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

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

1) El pago se hará en guaraníes y a plazos, el adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los documentos mencionados: se realizará previa presentación de la Factura Crédito y la Nota de Remisión original firmada por la Dirección Centro de Desarrollo Infantil dentro de los 60 (sesenta) días calendario de presentadas dichas documentaciones. Documentos necesarios para la solicitud del pago que deberán ser presentados en la mesa de entrada de la Dirección General de Administración y Finanzas, Edificio Comuneros 2do. Piso Bloque A; 2) Nota de Solicitud de Pago emitida por la Empresa adjudicada; 3) Copia del Contrato simplificado; 4) Código de Contratación emitido por la DNCP (Dirección Nacional de Contrataciones Públicas); 5) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto De Previsión Social; y las demás exigencias vigentes en la materia (Circular DNCP N° 29/2017. 6) Orden de provisión emitida por la Dirección solicitante del bien. 7) Acta de recepción conformada por el administrador del contrato: Dirección Centro de Desarrollo Infantil en el plazo indicado en la Orden de provisión.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.
3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

## **Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato**

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

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

## **Solicitud de Pago de Anticipo**

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

En el caso de que una MIPYMES (Micro, Pequeña y Mediana Empresa), resultare adjudicada o beneficiada conforme al Art. 188 de la Ley N° 7050/2023, se otorgará un anticipo del 5 % (cinco por ciento) del monto total del contrato.

Para acceder al anticipo, el contratista adjudicado deberá:

- Presentar la solicitud del pago de anticipo en un plazo máximo de: 10 (diez) días calendarios posteriores a la fecha de recepción por parte del oferente adjudicado del contrato suscripto con la Convocante.
- Presentar los documentos para la solicitud de pago, en la Mesa de Entrada de la Dirección de Administración y Finanzas - ubicado en el Segundo Piso del Bloque A, Edificio Comuneros de la Junta Municipal de Asunción, sito entre las calle Capitan Villamayor casi Avenida Mariscal Lopez. En el horario de lunes a viernes, de 08:00 a 15:00 hs.
- Presentarla garantía mediante póliza de seguro o garantía bancaria, por el 100% del monto del anticipo. Se verificarán las documentaciones requeridas y previa aprobación del Plan de Inversión del anticipo y constatación de la extensión adecuada de la garantía y factura correspondiente, se abonará al contratista el monto total del anticipo a más tardar dentro de los 15 (quince) días calendarios siguientes a la fecha de presentación de la solicitud. De constatare defectos, o la omisión de algunos de los documentos citados, será comunicado al Contratista y el plazo de pago queda suspendida. La forma de amortización del monto anticipado, el mismo será descontado en su totalidad de la primera factura y en el caso de que no se pueda deducir la totalidad de la primera factura se restará en las siguientes facturas hasta su descuento total.

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que este debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en la carta de invitación. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en la carta de invitación será considerado como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en la carta de invitación.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realizare el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en en la carta de invitación.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente clausula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.

7. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.

8. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

9. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante 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 del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

10. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar.

---

## Reajuste

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

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Si durante la ejecución del contrato exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y esta se vea reflejada en el índice de precios de consumo publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al 15% sobre la inflación oficial esperada para el mismo periodo. La fórmula y procedimiento para el cálculo de reajustes serán los siguientes:

Fórmula a aplicar:  $Pr = P \times IPC1$

IPCO

Dónde: Pr = Precio reajustado de la Oferta. P = Precio adjudicado. IPC1 = Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de la resolución de Adjudicación. IPCO = Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres. El pedido de reajuste deberá ser presentado por Nota en la Mesa de Entrada de la Dirección de Administración y Finanzas de la Junta Municipal de Asunción dependiente de la Junta Municipal de Asunción. No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entregas aprobado, lo que será observado por el Administrador del Contrato en su correspondiente informe. El reajuste solo será aplicado a solicitud del contratista/Proveedor.

---

## 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:

0,01 %

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:

0,03

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

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

---

## Impuestos y derechos

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

En el caso de origen nacional, el Proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos

similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

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

No Aplica

## Convenios Modificatorios

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

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

## Limitación de responsabilidad

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

## Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en la carta de invitación.

## Fuerza mayor

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

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.

3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

---

## **Causales de terminación del contrato**

### **1. Terminación por Incumplimiento**

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

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

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

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

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

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

vi. En los demás casos previstos en este apartado.

### **2. Terminación por Insolvencia o quiebra**

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

### **3. Terminación por conveniencia**

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

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

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

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

---

## **Otras causales de terminación del contrato**

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

No Aplica

---

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

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

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

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

## Fraude y Corrupción

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

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

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

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

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

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

Fraude y corrupción comprenden actos como:

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

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

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

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

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

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

## Formalización de la contratación

La convocante formalizará la contratación mediante:

CONTRATO

# 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.

