
PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

Ministerio de Educación y Ciencias (MEC)
Uoc Ministerio de Educacion

Nombre de la Licitación:

**LPN SBE N° 04/2023 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA DESAYUNO Y
MERIENDA ESCOLAR - PLURIANUAL 2023/2025"**
(versión 3)

ID de Licitación:

435129



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

20/10/2023

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	435129	Nombre de la Licitación:	LPN SBE N° 04/2023 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - PLURIANUAL 2023/2025"
Convocante:	Ministerio de Educación y Ciencias (MEC)	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Uoc Ministerio de Educacion	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	Consultas Virtuales a traves del portal	Fecha Límite de Consultas:	23/10/2023 09:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Estrella 443 esq. Alberdi. Edificio Estrella piso 13	Fecha de Entrega de Ofertas:	01/11/2023 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	Estrella 443 esq. Alberdi. Edificio Estrella piso 13	Fecha de Apertura de Ofertas:	01/11/2023 10:20

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Por Item	Anticipo:	0.0%
Vigencia del Contrato:	Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego		

Datos del Contacto

Nombre:	María José Carrillo de Lezcano	Cargo:	Directora de Contrataciones
Teléfono:	021497178	Correo Electrónico:	licitaciones@mec.gov.py

ADENDA

Adenda

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

Adenda N° 02

Fecha: 20/10/2023.

- Se modifica en el SICP: Sección Datos de la Convocatoria. Etapas y plazos: Fecha Limite de Consultas.

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

DATOS DE LA LICITACIÓN

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

Contratación Pública Sostenible - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

Difusión de los documentos de la licitación

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

Aclaración de los documentos de la licitación

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

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del PBC que reciba dentro del plazo establecido que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará su respuesta incluida una explicación de la consulta, pero sin indentificar su procedencia, a través del SICP, dentro del plazo tope.

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

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

Documentos de la oferta

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

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

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

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica. Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio total y el precio unitario será corregido.
2. Los precios subtotales podrán ser corregidos siempre que se mantenga inalterable el precio total obtenido en la SBE.
3. En ambos casos, los precios unitarios modificados no podrán ser superiores a los precios unitarios iniciales que figuran en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE.
4. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo, aún cuando el resultado varíe del precio total que se encuentra en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE como precio final.
5. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta e idioma del contrato

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

Moneda de la oferta y pago

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

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

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

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.

Condiciones de la fruta in natura - CPS

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

Porcentaje a ser adquirido de la Agricultura Familiar - CPS

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

Precio y formulario de la oferta

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

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

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

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

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

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

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

Abastecimiento simultáneo

El sistema de abastecimiento simultaneo para esta licitación será:

No Aplica

Autorización del Fabricante

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

SE REQUERIRÁ CERTIFICACIÓN DEL FABRICANTE/ PRODUCTOR DE LOS SIGUIENTES ÍTEMS:

ITEM	NOMBRE
1	Leche de entera UAT para Zona 1
2	Leche de entera UAT para Zona 2
3	Leche de entera UAT para Zona 3
4	Galletitas crackers para Zona 1

5	Galletitas crackers para Zona 2
6	Galletitas crackers para Zona 3
7	Torta de miel de caña para Zona 1, 2 y 3
8	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 1
9	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 2
10	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 3

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

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

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

Muestras

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

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes ítems:

Lugar de presentación de las muestras: serán presentadas en la Dirección de Contrataciones del MEC, sito en Estrella N° 443 casi Alberdi, Edificio Estrella - piso 13°.

Detalle de ítems, cantidad y forma de presentación de muestras:

Item 4	Galletitas crackers para Zona 1: 10 paquetes de 30g.
Item 5	Galletitas crackers para Zona 2: 10 paquetes de 30g.
Item 6	Galletitas crackers para Zona 3: 10 paquetes de 30g.
Item 7	Torta de miel de caña para Zona 1, 2 y 3: 10 paquetes de 50g.
Item 8	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 1: 12 unidades.
Item 9	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 2: 12 unidades.
Item 10	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 3: 12 unidades.

Los vencimientos no deberán ser inferior a 15 (quince) días contados desde la recepción.

Cada unidad de muestra deberá estar debidamente individualizada para su correcta evaluación, a tal efecto llevarán adherida una etiqueta o rótulo con los datos completos del oferente y referencia de la licitación (ID). Las mismas deberán ser presentadas en una caja de cartón resistente, la cual deberá estar debidamente identificada.

Al momento de la recepción de las muestras se labrará una constancia en el que se registrará: el nombre del ítem correspondiente a la muestra y la cantidad de productos presentados, así como la fecha y hora de recepción.

LA EVALUACIÓN DE LAS MUESTRAS ESTARÁ A CARGO DE LOS TÉCNICOS DESIGNADOS PARA EL EFECTO. SE VERIFICARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, APLICANDO EL SISTEMA DE "CUMPLE" O "NO CUMPLE", SEGÚN CORRESPONDA A CADA CASO. NO SE CONSIDERARÁ NINGUNA OFERTA DE BIENES SUSTITUTOS O QUE DIFIERAN EN UNO O MÁS DE LOS PARÁMETROS MENCIONADOS.

LAS MUESTRAS DEBERÁN SER PRESENTADAS CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS RELATIVAS A LA COMPOSICIÓN QUÍMICA Y APOORTE DE NUTRIENTES DEL PRODUCTO TERMINADO.

RÓTULO PARA LA PRESENTACIÓN DE MUESTRAS - CAJAS

LPN SBE N° 04/2023"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR - PLURIANUAL 2023/2025" ID N° 435.129

OFERENTE:

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO (Nombre del ítem y N°):

CANTIDAD PRESENTADA:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LAS MUESTRAS

Producto	Empresa Oferente	RE				RSPA			
		N°	N° de Categoría	Fecha de Expedición	Periodo de Validez	N°	N° de Categoría	Fecha de Expedición	Periodo de Validez
Galletitas crackers									

Torta de miel de caña									
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Producto	Composición nutricional (100g)						Especificaciones organolépticas del producto				
	VALOR ENERGETICO (calorías)	HIDRATOS DE CARBONO(gramos)	PROTEINAS (gramos)	GRASAS (gramos)	SODIO (miligramos)	ING. OBLIG	Aspecto	Textura	Color	Olor	Sabor
Galletitas crackers	386 - 516	65 - 80	9 - 13	10 - 16	máximo 600						
Torta de miel de caña	252 - 398	50 - 60	4 - 8	4 - 14	mínimo 16 máximo 30						

Producto	Especificaciones del Envase Primario								
	Informaciòn Nutricional	Fecha de Vencimiento	Fecha de Elaboraciòn	Nº de Lote	Contenido Neto	Denominaciòn del Producto	Registros sanitarios	Tamaño y forma del Producto	Identificaciòn completa del oferente y referencia de la Licitaciòn
Galletitas crackers									
Torta de miel de caña									

Producto	Especificaciones del Envase Secundario (Rotulado)								Requisitos documentales	
	Presentaciòn correcta	Identificaciòn completa del rotulado							Declaraciòn Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las especificaciones técnicas solicitadas por cada producto ofertado	Declaraciòn Jurada del proveedor del envase primario y secundario
		Denominaciòn del producto	Contenido Neto	Fecha de vencimiento y lote	Nombre de la Instituciòn	Nombre del Programa	Distribuciòn Gratuita	Denuncias		
Galletitas crackers										
Torta de miel de caña										

Producto	Empresa Oferente	RE			
		Nº	Nº de Categoría	Fecha de Expediciòn	Periodo de Validez
Banana					

Producto	Especificaciones del Envase Secundario (Rotulado)							
	Presentaciòn correcta	Identificaciòn completa del rotulado						
		Origen del producto	Número de lote	Fecha del empaquetado	Identificaciòn del productor (nombre y apellido)	Identificaciòn del empaquetador (Nº de registro de SENAVE)	Identificaciòn de la cámara maduradora (Nº de registro de SENAVE)	Cantidad de unidades de banana

Banana								
--------	--	--	--	--	--	--	--	--

Producto	Leyenda establecida				Requisitos documentales	
	Nombre de la Institución	Nombre del Programa	Distribución Gratuita	Denuncias	Declaración Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las especificaciones técnicas solicitadas por cada producto ofertado	Declaración Jurada del proveedor del envase primario y secundario
Banana						

Como resultado de la evaluación técnica realizada a la muestra del producto "Galletitas crackers" se informa cuanto sigue:

Empresa oferente:

El ítem "RE" cumple o no cumple

El ítem "RSPA" cumple o no cumple

El ítem "COMPOSICION FISICOQUIMICA Y NUTRICIONAL" cumple o no cumple

El ítem "CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS" cumple o no cumple

El ítem "ROTULADO DEL ENVASE" cumple o no cumple

Como resultado de la evaluación técnica realizada a la muestra del producto "Torta de miel de caña" se informa cuanto sigue:

Empresa oferente:

El ítem "RE" cumple o no cumple

El ítem "RSPA" cumple o no cumple

El ítem "COMPOSICION FISICOQUIMICA Y NUTRICIONAL" cumple o no cumple

El ítem "CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS" cumple o no cumple

El ítem "ROTULADO DEL ENVASE" cumple o no cumple

Como resultado de la evaluación técnica realizada a la muestra del producto "Banana" se informa cuanto sigue:

Empresa oferente:

El ítem "RE" cumple o no cumple

El ítem "ROTULADO DEL ENVASE" cumple o no cumple

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

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

Formato y firma de la oferta

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

Periodo de validez de las ofertas

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

120

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. La garantía de mantenimiento de oferta presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.
3. En los contratos abiertos por cantidades, la garantía de mantenimiento de oferta deberá extenderse sobre el monto que resulte del producto de los precios unitarios multiplicados por las cantidades máximas; si la adjudicación fuere por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
4. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de Oferta incluido en la Sección "Formularios".
5. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
 - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
 - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
6. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:
 - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta;
 - b) Si 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 oferente no presentare su oferta en la fecha y hora señaladas, previo requerimiento por parte de la convocante; o
 - e) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - e.1. suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - e.2. firmar el contrato,
 - e.3. suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - e.4. cuando se compruebe que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - e.5. el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
 - e.6. no se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
7. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
8. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.
9. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

150

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado; cuando la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

Periodo de Validez de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

Desde la suscripción del contrato hasta el 31 de enero del 2026.

Plazo de reposición de los suministros

El plazo máximo para la reposición del suministro será de:

Se deberá reemplazar inmediatamente o hasta en un plazo máximo de 24 horas.

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

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

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

Sistema de presentación de ofertas

Las ofertas serán presentadas en un sólo sobre y deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.

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

Plazo para presentar las ofertas

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

TODOS LOS PARTICIPANTES, SIN EXCEPCIÓN.

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

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

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

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

Apertura de ofertas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

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

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

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

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

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

Requisitos de Calificación

Calificación Legal

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

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

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

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

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

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

Análisis de precios ofertados

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

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

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

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

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

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

En caso de consorcios, el certificado de producto y empleo nacional debe corresponder al oferente que elabore los bienes o presten los servicios ofertados. En el caso de que ninguno de los oferentes consorciados fabrique los bienes ofrecidos, el consorcio deberá presentar el certificado de origen correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo, según corresponda.

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

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

Margen de Preferencia Local - CPS

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

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

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

Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación

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

1. Formulario de Oferta (*) [El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]
2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.
3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Constancia de presentación de la "Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos" ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**)
6. Declaración Jurada de "Declaración de Miembros", de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (**)
7. Documentos legales
7.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.
<ul style="list-style-type: none">Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
<ul style="list-style-type: none">Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)
<ul style="list-style-type: none">En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)
7.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.
<ul style="list-style-type: none">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. (*)
<ul style="list-style-type: none">Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.
<ul style="list-style-type: none">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. (*)
7.3. Oferentes en Consorcio.
1. Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales Personas Jurídicas. (*)
2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)

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

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

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

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

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

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes al inicio de la etapa competitiva para procesos de SBE.

Capacidad Financiera

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

a) Para contribuyente de IRACIS/ IRE GENERAL.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

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

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los 4 (cuatro) últimos años: 2019, 2020, 2021 y 2022.

b2). **Endeudamiento:** pasivo total / activo total.

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los 4 (cuatro) últimos años: 2019, 2020, 2021 y 2022.

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

El promedio de los 4 (cuatro) últimos años: 2019, 2020, 2021 y 2022. No deberá ser negativo.

b) Para contribuyentes de IRPC / IRE SIMPLE

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales 2019, 2020, 2021 y 2022.

c) Para contribuyentes de IRP / IRP - RSP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales 2019, 2020, 2021 y 2022.

d) Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales 2019, 2020, 2021 y 2022.

REQUISITOS DE CAPACIDAD FINANCIERA PARA CONSORCIOS: Todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos de capacidad financiera.

OBSERVACIÓN: Deberán tener presente las disposiciones de la Resolución DNCP N° 1993/2018, Capítulo VII Consorcios, arts. 30 al 32.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad financiera

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

A. BALANCE GENERAL Y CUADRO DE ESTADO DE RESULTADOS DE LOS AÑOS 2019, 2020, 2021 y 2022 PARA CONTRIBUYENTES DE IRACIS/IRE GENERAL.

B. IVA GENERAL DE LOS ÚLTIMOS 48 MESES, PARA CONTRIBUYENTES SOLO DEL IVA GENERAL.

C. FORMULARIO 106 del año 2019 para contribuyentes del IRPC: FORMULARIO 502 DE LOS AÑOS 2020, 2021 y 2022 PARA CONTRIBUYENTES DEL IRE SIMPLE.

D. FORMULARIO 104 del año 2019 y Formulario 515 DE LOS AÑOS 2020, 2021 y 2022 PARA CONTRIBUYENTES DE RENTA PERSONAL.

Experiencia requerida

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

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

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

a) Se estudiará la antigüedad del oferente en el ramo de comercialización de productos lácteos y/o elaboración, comercialización y/o servicios de distribución de productos alimenticios; y, a tal efecto deberá acreditar: poseer experiencia mínima de 3 años en el rubro, a ser cotejado con la inscripción en la SET, en los rubros correspondientes a elaboración y/o venta y/o distribución de productos alimenticios.

b) Acreditar haber proveído satisfactoriamente en concepto de productos lácteos (leche entera) y/o productos alimenticios a instituciones públicas y/o privadas del mercado nacional, en

la sumatoria de los años 2019, 2020, 2021 y 2022, como mínimo el 30% (treinta por ciento) del monto total ofertado en la presente licitación, a cuyo efecto deberá presentar:

- Contratos con sus respectivas recepciones finales y/o constancias de presentación satisfactoria expedida por la contratante o cliente receptor de los bienes/servicios proveídos; y/o
- Facturas contado; y/o
- Facturas crédito, con sus correspondientes recibos de cancelación de pago o documento que acredite haber percibido el pago respectivo o sus respectivas recepciones finales y/o constancias de prestaciones satisfactorias expedida por la contratante o cliente receptor de los bienes/servicios proveídos.

A dicho efecto, podrán presentarse la cantidad de contratos y/o facturas que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado, y la documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

REQUISITOS PARA CALIFICACIÓN POSTERIOR PARA CONSORCIOS PARA TODOS LOS ÍTEMS:

Uno de los miembros deberá cumplir con el 100% del requisito solicitado en el inciso "a".

En relación al requisito solicitado en el inciso "b": uno de los miembros deberá cumplir con al menos el 50% (cincuenta por ciento) de los Criterios de Calificación de Experiencia y el 50% (cincuenta por ciento) restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.

NOTA IMPORTANTE: NO SE ACEPTARÁN CONSTANCIAS DE DOCUMENTOS EN TRÁMITES.

OTROS CRITERIOS QUE LA CONVOCANTE REQUIERA:

Cada oferente podrá ser adjudicado un en máximo de 2 (dos) ítems del mismo tipo de bien requerido.

Excepcionalmente, concluida la adjudicación, si aún quedasen ítems (zonas) sin adjudicar, podrán ser adjudicados más de 2 (dos) ítems del mismo tipo de bien a un solo oferente, si no existieran otras ofertas susceptibles de ser adjudicadas.

Criterio de Adjudicación en caso de resultar evaluada como la oferta más baja en más de dos ítems del mismo tipo de bien: En caso de que un oferente presentare la oferta más baja en más de dos ítems del mismo tipo de bien y cumpla con todos los requerimientos del Pliego de Bases y Condiciones y con los Criterios de Evaluación y Calificación, le serán adjudicados aquellos ítems donde la diferencia de su precio con la siguiente mejor oferta solvente sea mayor. No se podrá omitir esta condición.

Adjudicaciones a oferentes no evaluados como la oferta más baja: En caso de que en un ítem donde el oferente evaluado como la oferta más baja haya sido seleccionado para la adjudicación de 2 (dos) ítems del mismo tipo de bien, la siguiente mejor oferta solvente, deberá adecuar su precio a la oferta evaluada como la más baja en precio, para poder acceder a la adjudicación correspondiente. En caso de que los oferentes no adecuen sus precios, su/s oferta/s será/n descalificada/s en dicho/s ítem/s, y será adjudicado el oferente que ha presentado la oferta evaluada como la más baja.

En caso de empate de ofertas, se tendrá en cuenta el orden de ingreso de las mismas, conforme al Acta de Subasta, para la adjudicación del/os ítem/s.

Se recuerda que la Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá cubrir el precio total de la oferta presentada en la etapa de recepción de propuestas de la Subasta a la Baja Electrónica.

NOTA IMPORTANTE: En virtud a la CIRCULAR DNCP N° 11/2022 la **Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados** según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19. (**) requerida en el numeral 5 de los Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación resulta inaplicable conforme se indica en la citada circular, por lo cual no será requerida a los efectos de la presente Convocatoria.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de experiencia requerida

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

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

Capacidad Técnica

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

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

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

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

Criterios de desempate de ofertas

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

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP.

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

Unidad solicitante del llamado: Andrea Milena Fernández Directora de la Dirección de Alimentación Escolar, dependiente de la Dirección General de Bienestar Estudiantil.

Justificación de la necesidad que se pretende satisfacer: La provisión del servicio de desayuno y merienda escolar a los estudiantes de las instituciones educativas de Capital, se realiza en atención a lo establecido en la Ley N° 5210/14 en su Artículo 1° establece *Crease la Ley de Alimentación Escolar y Control Sanitario, en atención a los derechos de la alimentación y la salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el periodo de asistencia en la institución educativa; su Decreto Reglamentario N° 2366/14 en su Artículo 28° dispone* La gestión del Programa de Alimentación Escolar y Control Sanitario es dirigida desde el nivel central por el Ministerio de Educación y Cultura, con ejecución descentralizada en las gobernaciones y municipalidades; así como la Resolución MEC N° 965/2022 que establece que el servicio de desayuno y merienda escolar deberá componerse indefectiblemente de un alimento líquido (leche) y un alimento sólido, establecido en un menú cíclico, respetando una variedad mínima de alimentos sólidos diferentes por semana.

Además, se justifica en lo establecido en la Ley N° 6277/2019 que modifica el Artículo 2° y 10° de la Ley N° 5210/2014 donde señala que La alimentación escolar debe complementarse incluyendo como mínimo dos bananas de producción nacional por lo menos tres días a la semana ya que en el servicio de almuerzo escolar y la colación alimentaria las bananas están incluidas como postre en el menú cíclico semanal, dando cumplimiento a los principios de equilibrio y variabilidad establecidos en la Ley N° 5210/14.

Justificación de las especificaciones técnicas: Esta propuesta técnica fue trabajada por el equipo técnico de nutricionistas de la Dirección de Alimentación Escolar y fue validado por el INAN; para asegurar la provisión de los alimentos del servicio desayuno y merienda escolar; conforme a las directrices que rigen al Programa de Alimentación Escolar del Paraguay PAEP; para lo cual se presenta el menú cíclico para el servicio de desayuno y merienda escolar, teniendo en cuenta los alimentos sólidos disponibles en el cuadro 4 de la página 21 de la Resolución Ministerial N° 965/23.

Las Especificaciones Técnicas de cada producto; expuestas en el cuadro 1 de este documento; se encuentran adjunto en el Anexo 1 del presente informe técnico. Es importante mencionar que; las Especificaciones Técnicas de los alimentos a ser utilizadas para el servicio de desayuno y merienda escolar son elaboradas por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN; dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y las mismas se encuentran estandarizadas.

Especificaciones técnicas de la leche

Especificaciones técnicas para los ítems:

Item 1	Leche de entera UAT para Zona 1
Item 2	Leche de entera UAT para Zona 2
Item 3	Leche de entera UAT para Zona 3

Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento REQUISITOS GENERALES PARA LOS ALIMENTOS DEL DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a. Denominación

Leche entera UAT.

b. Definición

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

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

c. Presentación

El producto se presentará en envase tetra brik de 200 cm3 o mL.

d. Ingredientes

I. Obligatorios

Leche entera de vaca

II. Permitidos

No aplica.

III. No permitidos

No aplica.

e. **Aditivos alimentarios**

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

f. **Composición fisicoquímica y nutricional**

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

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

Determinaciones		Límites de Aceptación	
Materia Grasa % m/v		Min. 3,0	
Acidez (g ác. Láctico/100 ml)		0,14 a 0,18	
Densidad relativa a 15% C/15° C		Min. 1,028	
Estabilidad al etanol 68% (v/v)		Estable	
Extracto seco no graso % (m/m)		Min. 8,2	
Descenso crioscópico	°H	Min. -0,530	Max. -0,550
	°C	Min. -0, 512	Max. -0,535

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

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

g. **Especificaciones organolépticas del producto:**

Aspecto: líquido.

Color: blanco amarillento.

Olor: característico.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).

h. **Especificaciones microbiológicas**

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

Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra representativa

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

Donde:

n Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente.

c Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M.

m Límite de aceptabilidad.

M Límite de rechazo.

Tabla 4: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa

Determinación	Categorización (I.C.M.S.F)	Criterios de aceptación
Aerobios <i>Mesófilos</i> /mL (*)	10	100 UFC/ml
* Luego de una incubación a 35 - 37° C en envase cerrado durante 7 días.		

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

2. **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:**

a. Especificaciones del envase individual.

El envase individual primario deberá ser de tetra brik.

b. Especificaciones del envase secundario

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

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

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

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

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

4. REFERENCIAS

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

Especificaciones técnicas de los alimentos sólidos

Especificaciones técnicas para los ítems:

Item 4	Galletitas crackers para Zona 1
Item 5	Galletitas crackers para Zona 2
Item 6	Galletitas crackers para Zona 3

Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento REQUISITOS GENERALES PARA LOS ALIMENTOS DEL DESAYUNO y MERIENDA ESCOLAR EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a. Denominación

Galletitas crackers.

b. Definición

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

c. Presentación

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

d. Ingredientes

i. Obligatorios

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

ii. Permitidos

- Enzimas y aditivos alimentarios permitidos

iii. No permitidos

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

e. Aditivos alimentarios

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

f. Composición nutricional

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

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

g. Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: Color tostado con zonas vesiculadas más oscuras en las superficies superior e inferior.

Olor: agradable característico

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).

Textura: crocante y de fácil masticación.

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:

a. **Especificaciones del envase individual.**

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

b. **Especificaciones del envase secundario**

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kilogramos.
- Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja

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

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

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

4. **REFERENCIAS**

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

Especificaciones técnicas para el ítem:

Item 7	Torta de miel de caña para Zona 1, 2 y 3
--------	--

Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento REQUISITOS GENERALES PARA LOS ALIMENTOS DEL DESAYUNO y MERIENDA ESCOLAR EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP

1. **DESCRIPCIÓN GENERAL**

a) **Denominación**

Torta de miel de caña.

b) **Definición**

Se denomina al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, almidones o féculas, miel de caña, huevos, materia grasa (margarina y/o manteca y/o aceite vegetal y/o grasa vegetal hidrogenada) y leudantes químicos, sometidos a un proceso de batido y horneado.

c) **Presentación**

El producto se presentará en porción individual de 50 gramos (diferentes formas), con una tolerancia de ± 5 gramos.

d) **Ingredientes**

i) **Obligatorios**

- Harina de Trigo Enriquecida con Hierro y Vitaminas y/o almidones o féculas.
- Miel de caña.
- Huevo.
- Margarina y/o manteca y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada.
- Aditivos permitidos.

ii) **Permitidos**

- Leche entera en polvo y/o fluida.
- Ralladura de cáscara de naranja.
- Jugo de naranja

iii) **No permitidos**

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

e) **Aditivos alimentarios**

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

f) **Composición nutricional**

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

Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	Máximo
Valor Energético (kcal)	252	398
Hidratos de carbono (g)	50	60
Proteínas (g)	4	8

Grasas (g)	4	14
Sodio (mg)	16	30

g) Especificaciones organolépticas del producto:

Aspecto: Correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, insectos, gorgojos, entre otros.

Textura: Debe poseer miga suave y blanda.

Color y olor: característico.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:

3. Especificaciones del envase individual.

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

b. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kg.
- Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.

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

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

4. REFERENCIAS

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

Especificaciones técnicas para los ítems:

Item 8	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 1
Item 9	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 2
Item 10	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 3

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a) Definiciones

Banana: Se entiende por banana a la fruta del género *Musa spp.*

Fruta fresca: Es la fruta que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Madurez fisiológica: Es el estado de desarrollo del fruto que le permite iniciar los procesos del programa genético conducente a la madurez organoléptica y lograr así los atributos de calidad aceptables para el consumo.

Penca o mano: conjunto de bananas fijadas por la corona.

b) Condiciones generales

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar del Paraguay - PAEP dirigido a estudiantes; por lo tanto, debe poseer un aspecto, color, sabor y olor que lo hagan aceptable para los mismos.

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

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, podrá incluir este producto en su Programa Nacional de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN realizará acciones conjuntas con el SENAVE. Los ensayos laboratoriales correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

Las bananas a ser adquiridas para su inclusión en el servicio de Alimentación Escolar serán exclusivamente de origen nacional; siendo priorizada las provenientes de la agricultura familiar, debidamente registrada en el registro Nacional de la Agricultura Familiar.

c) Requisitos mínimos de calidad

La banana deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Largo: 15 cm (medida interna del dedo)
- **Madurez:** deberá estar fisiológicamente madura, no presentar señales de falta de madurez o de madurez excesiva. Maduración mínima de 4 días, maduración máxima en cámara de 7 días (dependiendo de la temperatura ambiente).
- Estar enteras (tomando el dedo como referencia).
- Ser de consistencia firme de tal modo que soporte el transporte y la manipulación.
- Estar sin pistilos.
- Estar sana, exenta de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraño.
- Manchas por golpe o magulladuras máximas en 20% en cada fruta; conforme a lo establecido en el Artículo 8 del Decreto 1820/2019 Por el cual se

- reglamenta el Artículo 1 de la Ley N° 6277/2019 que amplía los Artículos 2 y 10 de la Ley N° 5210/2014 De Alimentación Escolar y Control Sanitario.
- Estar exenta de plagas y daños causados por plagas, que afecten el aspecto general del producto alimenticio.
- Estar exenta de malformaciones o curvaturas anormales en los dedos.
- Estar exenta de daños causados por altas y/o bajas temperaturas.
- Ser de tamaño uniforme.

d) Tamaño

El tamaño del producto deberá responder a las características establecidas en la siguiente tabla

Tabla 1. Características físicas	
Calibre o grosor	Rango de diámetro
Mediana o ¾ gorda	38mm

2. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

La fruta lavada y sanitizada deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la tabla.

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para muestra indicativa					
Agente microbiano	Tolerancia para muestra indicativa	n	c	Límite por g	
				m	M
Coliformes a 45 °C/g	5 x 10 ²	5	2	10 ²	5 x 10 ²
<i>Salmonella sp</i>	Ausencia	5	0	Ausencia/25 g	-

Donde:

n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado. Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad marginalmente aceptable. En general m presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Límite de rechazo. Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa la calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a M son inaceptables.

3. RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Las frutas deberán obedecer a los límites máximos de plaguicidas establecidos por el *Codex Alimentarius*.

4. PRESENTACIÓN Y ENVASADO

- Las bananas deberán ser previamente seleccionadas, lavadas y sanitizadas.
- Las bananas deben estar envasadas en cajas con capacidad mínima de 120 unidades cada una, en forma individual o hasta cuatro unidades. Las bananas deberán estar etiquetadas de manera visible y con la siguientes informaciones mínimas: origen del producto, número de lote, fecha de empaquetado, identificación del productor, identificación del empaquetador, identificación de la cámara maduradora, la leyenda que diga Programa de Alimentación Escolar del Paraguay y cantidad de unidades; conforme a lo establecido en los Artículos 3 y 4 del Decreto 1820/2019 Por el cual se reglamenta el Artículo 1 de la Ley N° 6277/2019 que amplía los artículo 2 y 10 de la Ley N° 5210/2014 De Alimentación Escolar y Control Sanitario
- Deberán estar contenidas en cajas de madera con recubrimiento interno de cartón y plástico, con un peso bruto máximo de 25kg. Las cajas de madera, el cartón y el plástico, deben cumplir con los requisitos de la Resolución SENAVE N° 354/12.
- El contenido de cada caja deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por bananas de la misma variedad y calidad. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido.
- Las cajas deberán satisfacer las características de resistencia necesarias para asegurar la correcta conservación y el transporte de las frutas. Deberán ser nuevas, secas, limpias, lisas y exentas de cualquier material y olor extraños al contenido, en conformidad a la Resolución SENAVE N° 354/12 Por la cual se modifica la Resolución SENAVE N° 923/11 Por la cual se aprueba el Reglamento Técnico para el envasado y transporte de frutas y hortalizas in natura que se comercialicen para consumo en el Paraguay, de fecha 31 de octubre de 2011.
- Los materiales a ser utilizados en el interior de la caja (cartón y plástico) deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Condiciones de la fruta in natura - CPS

Requerido

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY PAEP, EN EL CONTEXTO DEL DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR

REQUISITOS GENERALES PARA LOS ALIMENTOS DEL DESAYUNO/MERIENDA ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP

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

a. Condiciones generales

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

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS), incluirá estos

productos alimenticios en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad de los mismos.

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

b. Especificaciones del rotulado del envase individual

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

i. Rotulado general

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

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

- Nombre de la Institución *Ministerio de Educación y Ciencias*
- Programa de Alimentación Escolar del Paraguay PAEP
- DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA.
- DENUNCIAS: *Dirección General de Bienestar Estudiantil* bienestar.estudiantil@mec.gov.py

ii. Rotulado nutricional

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

c. Especificaciones del rotulado del envase secundario

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

- Denominación del producto:
- Contenido Neto:
- Fecha de vencimiento y lote:
- Nombre de la Institución *Ministerio de Educación y Ciencias*
- Programa de Alimentación Escolar del Paraguay PAEP
- DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA.
- DENUNCIAS: *Dirección General de Bienestar Estudiantil* bienestar.estudiantil@mec.gov.py

d. Registros sanitarios

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

- Registro de Establecimiento (RE N°) como elaborador o distribuidor, según corresponda.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

e. Requisitos documentales

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

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

f. Control de calidad

Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:

- Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones físico-químicas y microbiológicas, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en Tabla Aporte de Nutrientes.
- El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5% sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos [indicar el periodo de cada muestreo que podrá realizarse en forma trimestral para contratos superiores a un año, o bimestrales para contratos inferiores a seis meses de ejecución. Por ejemplo: Si el Contrato contempla la distribución de leche y alimentos sólidos en 200 escuelas durante un año, las muestras se tomarán en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 10 escuelas durante la ejecución del contrato].
- La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.
- La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, quien deberá comunicar al Proveedor y a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP).
- Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la DNCP en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.

g. Incumplimientos

- Si como resultado de las determinaciones aleatorias se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA APOORTE DE NUTRIENTES, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.
- Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 De Contrataciones Públicas.
- El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.
- Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos, la Contratante se reserva el derecho de acudir a los

establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el INTN y/o el INAN, de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.

h. Certificación por marca de conformidad

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

i. Transporte

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

j. Requisitos para la recepción del producto

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

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

k. Referencias

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

GALLETITA DULCE sabor vainilla

Además de las Especificaciones Técnicas del presente documento, se deberá cumplir con todo lo exigido en el documento REQUISITOS GENERALES PARA LOS ALIMENTOS DEL DESAYUNO Y MERIENDA ESCOLAR, EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY - PAEP

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

a. Denominación

Galletita dulce sabor vainilla.

b. Definición

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

c. Presentación

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

d. Ingredientes

i. Obligatorios

- Harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas.
- Azúcar y/o mieles.
- Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada.
- Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate.
- Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos.

ii. Permitidos

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

iii. No permitidos

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

e. Aditivos alimentarios

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

f. Composición nutricional

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

Tabla 1. Aporte de nutrientes por 100 g de producto		
	Mínimo	Máximo
Aporte energético (kcal)	338	580
Hidratos de carbono (g)	65	80
Proteínas (g)	6	20
Grasas (g)	6	20
Sodio (mg)	-	500

g. Especificaciones organolépticas del producto:

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

Textura: Crocante y de fácil masticación.

Color y olor: característicos.

Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, entre otros).

2. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE

a. Especificaciones del envase individual.

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

b. Especificaciones del envase secundario

Los envases individuales deberán estar contenidos en:

- Caja de cartón corrugado, resistente al peso de los productos con la parte superior e inferior lacrado, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidas, garantizando su conservación, traslado, y almacenamiento en condiciones adecuadas y con capacidad máxima de 3 kg.
- Deben llevar impresas las especificaciones de la altura de apilamiento y la posición en la que se debe colocar la caja

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

4. REFERENCIAS

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

Plan de entrega de los bienes

B) PLAN DE ENTREGAS:

Plan de entrega correspondiente a los ítems:

Item 1	Lecche de entera UAT para Zona 1
Item 2	Lecche de entera UAT para Zona 2

Item 3 Leche de entera UAT para Zona 3

Una vez firmado el contrato y cuando se trate de productos cuyas especificaciones técnicas requieran de la entrega de la Certificación del primer lote (Leche entera UAT), el proveedor deberá remitir a la Contratante en un plazo máximo de 15 (quince) días la Certificación de conformidad del primer lote, con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

Una vez recepcionada la mencionada Certificación, el Ministerio de Educación y Ciencias procederá con a la emisión de la/s orden/es de Compra/s correspondiente/s, de acuerdo con las prioridades institucionales, en las cuales se detallarán las cantidades a ser entregadas a cada zona.

La primera Orden de Compra deberá ser emitida con 45 (cuarenta y cinco) días de anticipación. La/s Orden/es de Compra/s posteriores a la primera entrega serán emitidas 10 (diez) días hábiles antes de la entrega a las instituciones educativas.

La empresa adjudicada deberá entregar los productos alimenticios únicamente en el local de las Instituciones Educativas, los cuales serán entregados, conforme a las órdenes de compras emitidas.

La entrega de los productos será realizada previa emisión de la Orden de Compra. La orden es emitida por el Departamento Técnico de Ejecución y Control del Complemento Nutricional y Almuerzo Escolar dependiente de la Dirección Administrativa del MEC.

La entrega de los productos por parte de la empresa adjudicada será, una vez por mes, en cada institución educativa beneficiada, conforme a las cantidades establecidas en la orden de compra emitida. El horario dentro del cual las instituciones recibirán los bienes será a partir de las 07:00 horas hasta las 11:00 horas y desde las 13:00 horas hasta las 15:00 horas. Los días de entrega serán establecidos en las órdenes de compras.

Emitida la orden de compra, la empresa adjudicada está obligada a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de compra podrá notificarse al contratista por fax, correo electrónico, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, la empresa adjudicada deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidas. Una vez firmado el contrato la empresa adjudicada deberá proveer a la Dirección Administrativa, su número de teléfono con fax y correo electrónico que podrán ser utilizados para la notificación de las Órdenes de Compras.

La empresa adjudicada tendrá a su cargo el transporte, entrega, carga y descarga de los productos alimenticios en las Instituciones Educativas, en el lugar donde lo indique el responsable de la Institución Educativa.

En los envases del bien deberán estar consignados la fecha de elaboración y vencimiento del producto.

La empresa adjudicada deberá indicar cada lote de producción según lo establecido en el Reglamento Técnico Mercosur 26/03 de Etiquetado General y deberá declarar la cantidad de raciones que comprende dicho lote. Además, deberá indicar la fecha de elaboración y de vencimiento.

El documento a que se hace referencia en el párrafo que antecede, deberá estar impreso en duplicado y remitido a la Dirección Administrativa según las entregas realizadas conforme a las órdenes de compras emitidas.

El Acta de Recepción del producto deberá especificar el Número de lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, fecha de recepción y la cantidad de raciones contenidas en el mismo por cada entrega. Las Notas de Remisión y Actas de Recepción deberán estar completadas en todos sus campos, sin dejar espacios en blanco. El Acta de Recepción deberá ser proveída por la empresa adjudicada y firmada por el responsable de la institución Educativa correspondiente. El formato del Acta de Recepción será proveído por la Dirección Administrativa.

Indicaciones para la institución Educativa: La distribución del bien, a los estudiantes dentro de cada Institución Educativa se llevará a cabo los días lunes, martes, miércoles, jueves y viernes (5 días), en el horario establecido en las normativas vigentes y estará a cargo del Director/a o persona autorizada por el mismo.

Los responsables de la recepción de los bienes adjudicados serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada.

El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo (Registro de Firmas) oficial suscrito por el Director/a, previa comunicación a la Dirección Administrativa del MEC para el Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y las Notas de Remisión.

La entrega del producto en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como un incumplimiento.

Plan de entrega correspondiente a los ítems:

Item 4	Galletitas crackers para Zona 1
Item 5	Galletitas crackers para Zona 2
Item 6	Galletitas crackers para Zona 3

La empresa adjudicada deberá entregar los productos alimenticios únicamente en el local de las Instituciones Educativas, los cuales serán entregados, conforme a las órdenes de compras emitidas.

La entrega de los productos será realizada previa emisión de la Orden de Compra. La orden es emitida por el Departamento Técnico de Ejecución y Control del Complemento Nutricional y Almuerzo Escolar dependiente de la Dirección Administrativa del MEC.

La entrega de los productos por parte de la empresa adjudicada será, dos vez por mes, en cada institución educativa beneficiada, conforme a las cantidades establecidas en la orden de compra emitida. El horario dentro del cual las instituciones recibirán los bienes será a partir de las 07:00 horas hasta las 11:00 horas y desde las 13:00 horas hasta las 15:00 horas. Los días de entrega serán establecidos en las órdenes de compras.

Emitida la orden de compra, la empresa adjudicada está obligada a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de compra podrá notificarse al contratista por fax, correo electrónico, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, la empresa adjudicada deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidas. Una vez firmado el contrato la empresa adjudicada deberá proveer a la Dirección Administrativa, su número de teléfono con fax y correo electrónico que podrán ser utilizados para la notificación de las Órdenes de Compras.

La empresa adjudicada tendrá a su cargo el transporte, entrega, carga y descarga de los productos alimenticios en las Instituciones Educativas, en el lugar donde lo indique el responsable de la Institución Educativa.

En los envases del bien deberán estar consignados la fecha de elaboración y vencimiento del producto.

La empresa adjudicada deberá indicar cada lote de producción según lo establecido en el Reglamento Técnico Mercosur 26/03 de Etiquetado General y deberá declarar la cantidad de raciones que comprende dicho lote. Además, deberá indicar la fecha de elaboración y de vencimiento.

El documento a que se hace referencia en el párrafo que antecede, deberá estar impreso en duplicado y remitido a la Dirección Administrativa según las entregas realizadas conforme a las órdenes de compras emitidas.

El Acta de Recepción del producto deberá especificar el Número de lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, fecha de recepción y la cantidad de raciones contenidas en el mismo por cada entrega. Las Notas de Remisión y Actas de Recepción deberán estar completadas en todos sus campos, sin dejar espacios en blanco. El Acta de Recepción deberá ser proveída por la empresa adjudicada y firmada por el responsable de la institución Educativa correspondiente. El formato del Acta de Recepción será proveído por la Dirección Administrativa.

Indicaciones para la institución Educativa: La distribución del bien, a los estudiantes dentro de cada Institución Educativa se llevará a cabo los días lunes y jueves (2 días), en el horario establecido en las normativas vigentes y estará a cargo del Director/a o persona autorizada por el mismo.

Los responsables de la recepción de los bienes adjudicados serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada.

El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo (Registro de Firmas) oficial suscrito por el Director/a, previa comunicación a la Dirección Administrativa del MEC para el Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y las Notas de Remisión.

La entrega del producto en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como un incumplimiento.

Plan de entrega correspondiente al ítem:

Item 7	Torta de miel de caña para Zona 1, 2 y 3
--------	--

La empresa adjudicada deberá entregar los productos alimenticios únicamente en el local de las Instituciones Educativas, los cuales serán entregados, conforme a las órdenes de compras emitidas.

La entrega de los productos será realizada previa emisión de la Orden de Compra. La orden es emitida por el Departamento Técnico de Ejecución y Control del Complemento Nutricional y Almuerzo Escolar dependiente de la Dirección Administrativa del MEC.

La entrega de los productos por parte de la empresa adjudicada será, una vez por semana (lunes), en cada institución educativa beneficiada, conforme a las cantidades establecidas en la orden de compra emitida. El horario dentro del cual las instituciones recibirán los bienes será a partir de las 07:00 horas hasta las 11:00 horas y desde las 13:00 horas hasta las 15:00 horas. Los días de entrega serán establecidos en las órdenes de compras.

Emitida la orden de compra, la empresa adjudicada está obligada a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de compra podrá notificarse al contratista por fax, correo electrónico, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, la empresa adjudicada deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidas. Una vez firmado el contrato la empresa adjudicada deberá proveer a la Dirección Administrativa, su número de teléfono con fax y correo electrónico que podrán ser utilizados para la notificación de las Órdenes de Compras.

La empresa adjudicada tendrá a su cargo el transporte, entrega, carga y descarga de los productos alimenticios en las Instituciones Educativas, en el lugar donde lo indique el responsable de la Institución Educativa.

En los envases del bien deberán estar consignados la fecha de elaboración y vencimiento del producto.

La empresa adjudicada deberá indicar cada lote de producción según lo establecido en el Reglamento Técnico Mercosur 26/03 de Etiquetado General y deberá declarar la cantidad de raciones que comprende dicho lote. Además, deberá indicar la fecha de elaboración y de vencimiento.

El documento a que se hace referencia en el párrafo que antecede, deberá estar impreso en duplicado y remitido a la Dirección Administrativa según las entregas realizadas conforme a las órdenes de compras emitidas.

El Acta de Recepción del producto deberá especificar el Número de lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, fecha de recepción y la cantidad de raciones contenidas en el mismo por cada entrega. Las Notas de Remisión y Actas de Recepción deberán estar completadas en todos sus campos, sin dejar espacios en blanco. El Acta de Recepción deberá ser proveída por la empresa adjudicada y firmada por el responsable de la institución Educativa correspondiente. El formato del Acta de Recepción será proveído por la Dirección Administrativa.

Indicaciones para la institución Educativa: La distribución del bien a los estudiantes dentro de cada Institución Educativa se llevará a cabo el día martes (1 día), en el horario establecido en las normativas vigentes y estará a cargo del Director/a o persona autorizada por el mismo.

Los responsables de la recepción de los bienes adjudicados serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada.

El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo (Registro de Firmas) oficial suscrito por el Director/a, previa comunicación a la Dirección Administrativa del MEC para el Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y las Notas de Remisión.

La entrega del producto en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como un incumplimiento.

Plan de entrega correspondiente a los ítems:

Item 8	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 1
Item 9	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 2
Item 10	Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 3

La empresa adjudicada deberá entregar los productos alimenticios únicamente en el local de las Instituciones Educativas, los cuales serán entregados, conforme a las órdenes de compras emitidas.

La entrega de los productos será realizada previa emisión de la Orden de Compra. La orden es emitida por el Departamento Técnico de Ejecución y Control del Complemento Nutricional y Almuerzo Escolar dependiente de la Dirección Administrativa del MEC.

La entrega será de dos (2) unidades de banana por estudiante; conforme a la Ley N° 6277/2019 que amplía los artículos 2 y 10 de la Ley N° 5210/2014 "De Alimentación Escolar y Control Sanitario" por parte de la empresa adjudicada, dos veces por semana (martes y jueves), en cada institución educativa beneficiada, conforme a las cantidades establecidas en la orden de compra emitida. El horario dentro del cual las instituciones recibirán los bienes será a partir de las 07:00 horas hasta las 11:00 horas y desde las 13:00 horas hasta las 15:00 horas. Los días de entrega serán establecidos en las órdenes de compras.

Emitida la orden de compra, la empresa adjudicada está obligada a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de compra podrá notificarse al contratista por fax, correo electrónico, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, la empresa adjudicada deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidas. (Una vez firmado el contrato la empresa adjudicada deberá proveer a la Dirección Administrativa, su número de teléfono con fax y correo electrónico que podrán ser utilizados para la notificación de las Órdenes de Compras).

La empresa adjudicada tendrá a su cargo el transporte, entrega, carga y descarga de los productos alimenticios en las Instituciones Educativas, en el lugar donde lo indique el responsable de la Institución Educativa.

El oferente deberá indicar cada lote de producción según lo establecido en el Decreto 1820/19 y deberá declarar la cantidad de raciones que comprende dicho lote.

El documento a que se hace referencia en el párrafo que antecede, deberá estar impreso en duplicado y remitido a la Dirección Administrativa según las entregas realizadas conforme a las órdenes de compras emitidas.

El Acta de Recepción del producto deberá especificar el Número de lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, fecha de recepción y la cantidad de raciones contenidas en el mismo por cada entrega. Las Notas de Remisión y Actas de Recepción deberán estar completadas en todos sus campos, sin dejar espacios en blanco. El Acta de Recepción deberá ser proveída por la empresa adjudicada y firmada por el responsable de la institución Educativa correspondiente. El formato del Acta de Recepción será proveído por la Dirección Administrativa.

Indicaciones para la institución Educativa: La distribución del bien, a los estudiantes dentro de cada Institución Educativa se llevará a cabo los días miércoles y viernes (2 bananas por cada día) (2 días), en el horario establecido en las normativas vigentes y estará a cargo del Director/a o persona autorizada por el mismo.

Los responsables de la recepción de los bienes adjudicados serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada.

El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo (Registro de Firmas) oficial suscrito por el Director/a, previa comunicación a la Dirección Administrativa del MEC para el Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y las Notas de Remisión.

La entrega del producto en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como un incumplimiento.

Control de calidad

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

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

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

Procedimiento para la ejecución del contrato

1. Una vez firmado el contrato, y cuando se trate de productos cuyas especificaciones técnicas requieran de la entrega de la certificación del primer lote (Leche Entera UAT y Leche Entera Enriquecida UAT), el proveedor deberá remitir a la Contratante en un plazo máximo de 15 días la Certificación de conformidad del primer lote con el cual se garantiza el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas requeridas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).
2. Una vez recepcionada la mencionada Certificación, la contratante procederá a la emisión la/s Orden/es de Compra correspondiente/s de acuerdo a las prioridades Institucionales en las cuales se detallarán las cantidades a ser entregadas a cada distrito conforme al Cronograma de Entrega.
3. Para los productos que no requieren de certificación previa para el inicio de la entrega, la Contratante expedirá la orden de compra conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.
4. Una vez recepcionada la orden de compra por el proveedor este realizará la entrega de los productos según el Cronograma establecido. Todos los productos entregados estarán sujetos a los procedimientos de constatación de la calidad aleatorios que se establezcan en este documento.
5. Una vez que el proveedor realice las entregas, deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones (Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional), con la firma del/os funcionario/s autorizados que hayan recepcionado el/los producto/s, a los efectos de certificar los datos (Cantidades y Firmas) de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.
6. El cronograma de Entrega podrá estar sujeto a modificaciones, previa justificación correspondiente y únicamente con la Autorización de la Convocante.
7. La entrega de los productos deberá realizarse en el horario de atención de la Institución Educativa (de lunes a viernes de 7:00hs a 11:00hs y de 13:00hs a 17:00hs)
8. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases, previa comunicación a la empresa proveedora.
9. No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a lo establecido en las especificaciones técnicas de cada producto, contados a partir de la entrega en los distintos puntos de destino.

Indicadores de Cumplimiento

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

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR		TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Item 1	Leche de entera UAT para Zona 1	Nota de remisión y Acta de Recepción de los bienes según Orden de Compra	Dentro de los 5 (cinco) días hábiles de proveído el bien.
Item 2	Leche de entera UAT para Zona 2		
Item 3	Leche de entera UAT para Zona 3		
Entrega del 100% de bienes consignado en la Orden de Compra y Planilla de Autorización de Distribución del Complemento Nutricional.			
Item 4	Galletitas crackers para Zona 1	Nota de remisión y Acta de Recepción de los bienes según Orden de Compra	Dentro de los 5 (cinco) días hábiles de proveído el bien.
Item 5	Galletitas crackers para Zona 2		
Item 6	Galletitas crackers para Zona 3		
Entrega del 100% de bienes consignado en la Orden de Compra y Planilla de Autorización de Distribución del Complemento Nutricional.			
Item 7	Torta de miel de caña para Zona 1, 2 y 3	Nota de remisión y Acta de Recepción de los bienes según Orden de Compra	Dentro de los 5 (cinco) días hábiles de proveído el bien.
Entrega del 100% de bienes consignado en la Orden de Compra y Planilla de Autorización de Distribución del Complemento Nutricional.			

<div><div>Item 8</div><div>Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 1</div></div> <div><div>Item 9</div><div>Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 2</div></div> <div><div>Item 10</div><div>Fruta Fresca: banana - ración de 2 unidades para Zona 3</div></div> <div>Entrega del 100% de bienes consignado en la Orden de Compra y Planilla de Autorización de Distribución del Complemento Nutricional.</div>	<div>Nota de remisión y Acta de Recepción de los bienes según Orden de Compra</div>	<div>Dentro de los 5 (cinco) días hábiles de proveído el bien.</div>
--	---	--

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

Criterios de Adjudicación

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

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

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad requerida, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

Cuando la convocante deba disminuir cantidades a ser adjudicadas, no podrá modificar las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Notificaciones

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

1. Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.

2. En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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

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

Audiencia Informativa

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

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

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

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

Documentación requerida para la firma del contrato

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

Documentos comunes

1. Para el transporte de los ingredientes de origen animal el/los vehículo/s deberá/n poseer habilitación de SENACSA.
2. Para el transporte de los ingredientes de origen vegetal el/los vehículo/s deberá/n poseer habilitación de SENAVE.
3. Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos.

4. Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos.

5. Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.

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

7. Documento que acredite la "Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura" vigente, emitido por el INAN.

A. Personas Físicas / Jurídicas

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

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

B. Documentos. Consorcios

10. Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos en los apartados precedentes.

11. Original o fotocopia del consorcio constituido.

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

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

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

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

3. Limitación de Dispensas:

- a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa y deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
- b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del Contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Responsabilidad del traslado de los bienes

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

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica:

En la Sección SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS y las normativas vigentes

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

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

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

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

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

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

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

Todo esto sin ningún costo para la contratante.

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación.
2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera

sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.
4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:
 - a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato;
 - b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
 - c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o
 - d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.
5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.
6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

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

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

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:
 1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
 2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
 3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
 4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
 5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
 6. Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS).
2. Documentos Específicos a la presente convocatoria:
 1. En caso de proveer la fruta in natura, copias legibles de las facturas expedidas por los productores o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido,
 2. Acta de recepción de los insumos debidamente firmados por el Director o responsable asignado por el mismo.
 3. El reporte de la carga de la nómina del personal en el FIP, asignado a los servicios contratados o la actualización en su caso,
 4. La Declaración Jurada del Salario expedida por el Instituto de Previsión Social a fin de corroborar el cumplimiento efectivo de las cargas sociales, y
 5. El extracto de las acreditaciones de pago de salarios al personal asignado, realizadas a través de Red Bancaria.

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

AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO: El 100% del monto entregado en concepto de anticipo al proveedor será amortizado contra el pago de la primera factura presentada por el mismo.

Los pagos serán efectuados a través de la Dirección General de Administración y Finanzas del Ministerio de Educación y Ciencias, contra la presentación de las facturas por las provisiones efectuadas.

La solicitud de pago del Proveedor a la Contratante deberá ser por escrito, acompañada de la factura a crédito que describa, según corresponda, los bienes/servicios proveídos/prestados (*identificación de la licitación y nro. de ID, Número de Contrato*) y los documentos requeridos en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el Contrato y el presente Pliego de Bases y Condiciones. Asimismo, en la solicitud de pedido se deberá indicar un contacto de comunicación, así como un número telefónico o celular.

Los pagos quedarán supeditados a la disponibilidad de créditos presupuestarios aprobados y asignados de Plan Financiero Institucional en el Presupuesto General de la Nación del Ejercicio Fiscal correspondiente. Por tratarse de una contratación con carácter plurianual, la partida presupuestaria correspondiente al ejercicio fiscal 2024 y 2025 estarán sujetas a la aprobación de la Ley del Presupuesto General de la Nación correspondiente.

El pago se realizará de acuerdo a la disponibilidad del Plan de Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda y se tendrá 60 (sesenta) días contados a partir de la obligación de la factura, después de que la Contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar a los 15 (quince) días posteriores a su presentación. Asimismo, el pago se efectuará luego de la emisión del Código de Contratación por parte de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Conjuntamente con la factura, el Contratista deberá acreditar el pago de las impositivas previsionales de las personas que prestaron los servicios en el mes facturado, el cumplimiento del pago de las cargas impositivas y demás obligaciones legales, a través de los documentos solicitados en el Decreto N° 6121/16.

A los efectos de este contrato se aplicará la retención en concepto contribución sobre contratos suscriptos del 0,5% sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondientes que presente al cobro el Contratista, en aplicación del art. 41 de la Ley 3.439/07 *Que modifica la Ley 2051/03 De Contrataciones Públicas* y que establece la Carta Orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, y su modificatoria, artículo 278 Ley N° 7050/2023 *Que Aprueba el Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2023*.

A partir del 20 de diciembre, el mes de Enero y la quincena de Febrero, al no contar con plan financiero, la presentación de facturas que corresponden a los efectos del pago, podrán presentarse en la segunda quincena del mes de Febrero, siempre y cuando la entidad cuente con las reglamentaciones presupuestarias. Por lo tanto, en estas fechas no corresponde la aplicación de intereses a las facturas presentadas.

Al momento de la suscripción del contrato el proveedor deberá presentar una Declaración Jurada indicando la cuenta corriente o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, a los efectos de habilitar en el Sistema de Tesorería (SITE) de conformidad a lo establecido en el Decreto N° 7781/2006.

APLICACIÓN DE MULTAS: En caso de atraso en la entrega de bienes/servicios, el Administrador del Contrato será el responsable del cálculo de la multa y su correspondiente aplicación.

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución de contrato

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

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

Solicitud de Pago de Anticipo

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

3 (tres) días corridos a partir de la suscripción del Contrato. La vigencia de la Garantía del Anticipo será hasta el 31/06/2024. La Contratante solicitará la extensión de la misma si fuese necesario. Conjuntamente con la solicitud de anticipo el Proveedor deberá adjuntar nota o planilla que demuestre la utilización del anticipo durante la ejecución del contrato. El 100% del monto entregado en concepto de anticipo al proveedor será amortizado contra el pago de la primera factura presentada por el mismo.

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 SICIP 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 el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerado como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realice 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 el pliego de bases y condiciones.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente cláusula 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:

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula:

Pr: $P_x \times \frac{IPC1}{IPC0}$

Dónde:

Pr: Precio Reajustado.

P: Precio Adjudicado.

IPC1: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de la resolución de Adjudicación.

IPC0: Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de sobres.

Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Contratante, en la Dirección Administrativa, por parte del Proveedor y se dará curso si la Contratante cuenta con suficiente disponibilidad presupuestaria y verifica que se hallan dadas las condiciones para otorgarse el reajuste. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlos posteriormente. No se reconocerán reajustes de precios si los bienes se encuentran atrasados respecto al cronograma de entrega. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes adquiridos posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa Resolución de la máxima autoridad de la Contratante.

Porcentaje de multas

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

0,50 %

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

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

Tasa de interés por Mora

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

0,01

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

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

Impuestos y derechos

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

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el contrato, sus anexos y documentos.

Fuerza mayor

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

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

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

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

2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia.

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

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

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

Otras causales de terminación del contrato

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

- Por mutuo acuerdo de las partes;
- Por sentencia ejecutoria de la autoridad jurisdiccional, que declare su nulidad, resolución o rescisión del contrato;
- Por muerte del proveedor o contratista persona física, o por disolución de la persona jurídica, siempre que ésta última no se origine por decisión interna voluntaria de sus órganos competentes. Los representantes legales y los integrantes de los órganos de dirección de las personas jurídicas cuya disolución se tramita, están obligados, bajo su responsabilidad personal y solidaria, a informar a la autoridad que compete aprobar la disolución, sobre la existencia de contratos que aquellas tengan pendientes con entidades del sector público y a comunicar a las contratantes respectivas sobre la situación y causales de disolución.

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).

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.

