

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Municipalidad de Pedro Juan Caballero
Uoc Pedro Juan Caballero**

Nombre de la Licitación:

PRODUCTOS ALIMENTICIOS - AD REFERENDUM
(versión 2)

ID de Licitación:

438681



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

01/02/2024

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	438681	Nombre de la Licitación:	Productos Alimenticios - AD REFERENDUM
Convocante:	Municipalidad de Pedro Juan Caballero	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Uoc Pedro Juan Caballero	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	En el Portal a traves del SICP	Fecha Límite de Consultas:	05/02/2024 10:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	MUNICIPALIDAD DE PEDRO JUAN CABALLERO	Fecha de Entrega de Ofertas:	12/02/2024 09:30
Lugar de Apertura de Ofertas:	MUNICIPALIDAD DE PEDRO JUAN CABALLERO	Fecha de Apertura de Ofertas:	12/02/2024 09:45

Adjudicación y Contrato

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

Datos del Contacto

Nombre:	LIC. ESTHER ESTEFANY QUEVEDO VILLALBA	Cargo:	DIRECTORA
Teléfono:	0336 271488	Correo Electrónico:	uocpjc@hotmail.com

ADENDA

Adenda

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

ADENDA

1) QUEDA MODIFICADO EL CRITERIO Y REQUISITO DOCUMENTAL DE "EXPERIENCIA", DEL REQUISITO DE CALIFICACIÓN Y CRITERIO DE EVALUACIÓN DEL PBC.

MOTIVO: CONSULTA INGRESADA.

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de calificación y criterios de evaluación

- Experiencia requerida
- Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace: <https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/438681-productos-alimenticios-ad-referendum-1/pliego/2/diferencias/1.html?seccion=adenda>

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

DATOS DE LA LICITACIÓN

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

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

Difusión de los documentos de la licitación

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

Aclaración de los documentos de la licitación

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

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

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

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

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

Documentos de la oferta

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

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

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

Oferentes en consorcio

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

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

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

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

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Idioma del contrato

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

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

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

Precio y formulario de la oferta

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

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

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

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

- El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- 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. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará la modalidad de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicando los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

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

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

Abastecimiento simultáneo

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

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

No Aplica

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

Muestras

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

ÍTEMs: Deberán presentar *una muestra* de cada uno de los ítems **NO PERECIBLES** solicitados en el PBC.

PLAZO DE PRESENTACIÓN: Las muestras deberán presentarse al momento de la apertura de sobres de ofertas.

CONDICIONES DE PRESENTACIÓN: Las muestras deberán presentarse en una bolsa de polietileno, de acuerdo a las especificaciones técnicas de llamado, identificando el nombre del oferente, RUC, ID del proceso y Convocante, conteniendo todos los ítems solicitados en el presente llamado en su interior.

Se deberá presentar una planilla de las muestras firmada por el oferente, siguiendo el orden numérico de la planilla de ofertas, en la misma se indicarán los bienes ofertados, marca y procedencia y deberán ajustarse a las especificaciones solicitadas en el PBC.

Cada muestra deberá tener una etiqueta o adhesivo identificadorio del oferente que presenta dicha muestra, la misma será adherida al envase en un lugar libre de información del producto. Si la identificación es fijada sobre alguna/s información/es objeto de análisis por el comité, y al momento de separar el rotulo, el envase quedare dañado siendo ilegibles la/s información/es del producto, la misma será descalificada.

Criterios de evaluación a ser considerados, indicando las inspecciones y pruebas a aplicar: Se evaluará en detalle el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, donde se corrobora el cumplimiento de la marca, procedencia, presentación y tamaño correcto.

Se registrará por el sistema CUMPLE/NO CUMPLE y serán descalificadas las ofertas en donde la muestra no venga con envasado de origen o difiera algún dato con el de la planilla de ofertas.

PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN DE LAS MUESTRAS: Se solicitará por escrito y vía mesa de entrada de la Municipalidad. Los oferentes que no hayan calificado podrán retirar sus muestras en cualquier momento, una vez recibida la notificación de la adjudicación. Las muestras de la/s empresa/s adjudicada/s serán devueltas 2 (dos) días hábiles posteriores al término del proceso de entrega de los alimentos adquiridos, pues las mismas serán utilizadas

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

Formato y firma de la oferta

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

Periodo de validez de las ofertas

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

60

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

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

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

90

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

5,00 %

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

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

Hasta el 31 de enero de 2025.-

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

2 (dos) días hábiles a partir de recibida, por el oferente adjudicado, la comunicación de ocurrencia.

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

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

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

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

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

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

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

Plazo para presentar las ofertas

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

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

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

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

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

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

Apertura de ofertas

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

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

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

- a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- b) "SUSTITUCION" se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

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

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

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

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

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

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

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

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

Requisitos de Calificación

Capacidad Legal

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

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

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

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

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

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

Análisis de precios ofertados

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

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

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

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

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

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

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

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

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

a) Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

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

Margen de preferencia local - CPS

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

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

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

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

<p>1. Formulario de Oferta (*)</p> <p>[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.]</p>
<p>2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)</p> <p>La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución.</p>
<p>3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**)</p>
<p>4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)</p>
<p>5. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**)</p>
<p>6. Certificado de Cumplimiento Tributario (**)</p>
<p>7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**)</p>
<p>8. Documentos legales</p>
<p>8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.</p>
<p>Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)</p>
<p>Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (*)</p>
<p>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. (*)</p>
<p>8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</p>
<p>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. (*)</p>
<p>Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.</p>
<p>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. (*)</p>
<p>8.3. Oferentes en Consorcio.</p>
<p>1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)</p>
<p>2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)</p>
<p>3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):</p> <p>Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o</p> <p>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.</p>

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

Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o

Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

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

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

Capacidad Financiera

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

Para contribuyente de IRACIS / IRE GENERAL

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

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

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2020-2021-2022).

- b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2020-2021-2022).

- c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio en los 3 últimos años (2020-2021-2022), no deberá ser negativo.

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 requeridos (2020-2021-2022).

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 requeridos (2020-2021-2022).

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 requeridos (2020-2021-2022).

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

IVA General de los años (2020-2021-2022), para contribuyentes de solo IVA General.

Formulario 106 del año 2020 y Formulario 501 de los años 2021 y 2022, para contribuyentes del IRPC/IRE SIMPLE

Formulario N° 104 del año 2020 y Formulario 515 de los años 2021 y 2022, para contribuyentes del IRP/IRP-RSP

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en la provisión de productos alimenticios similares a lo solicitado en la presente licitación (por ejemplo alimentos para personas. Productos cárnicos, productos elaborados o semi elaborados), con sus respectivos certificados de cumplimiento o facturaciones de venta, por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2020-2021-2022..

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

- | |
|---|
| 1. Copias de Contratos de ejecución o Facturaciones de PROVISIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (por ejemplo alimentos para personas. Productos cárnicos, productos elaborados o semi elaborados), con Instituciones Públicas o privadas, en los años (2020-2021-2022) y que su volumen de negocio en porcentaje sea igual o mayor al 50 % de la oferta. |
| 2. Certificado de Cumplimiento Satisfactorio de cada contrato presentado. |

Capacidad Técnica

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

No Aplica

Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

No Aplica

Criterios de desempate de ofertas

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

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

Detalle de los productos con las respectivas especificaciones técnicas

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

ÍTEMS	NOMBRE DEL BIEN	Unidad de Medida	Cantidad	ESPECIFICACIONES	DESTINO
1	Arroz Tipo 1	kg.	11000	Perlado o glaseado, de granos enteros con características de Arroz largo fino Tipo 1, sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos, mohos, insectos. Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con fecha de vencimiento	El uso de los bienes de este lote, son para la confección de las canastas básicas entregadas mensualmente, todos los funcionarios municipales.
2	Aceite de soja	litro	5560	El comestible obtenido de semillas de Glycinemax (soja), cuyo proceso de elaboración se ajuste a condiciones de higiene establecidos en la legislación vigente. Marca impresa en cada lado, adecuado, limpio, sano, inviolable y fecha de vencimiento.	
3	Poroto negro (Fechao)	kg.	5560	Granos enteros, cosecha del año, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, con humedad de 13/14, sin vestigio de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes. Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con fecha de vencimiento	
4	Fideo, tipo Tallarín	Unidad	5560	Elaborado con harina tipo 000 sin mezcla de sustancias extrañas o elaborado con mezcla permitida por el Ministerio de Industria y Comercio en forma oficializada con normas establecidas por el INTN, con humedad máxima del 13/14%, acidez 0,45 expresado en ácido láctico. Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con fecha de vencimiento	
5	Harina de trigo tipo 000	kg.	5560	De clase 000 para panificados, sin mezcla de sustancias extrañas (mejorados, etc.), en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin mohos, olor ni sabor desagradable. Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con fecha de vencimiento	
6	Sal fina	kg.	5560	Exento de sustancias contaminantes, iodada para consumo humano, grano fino cristalizado. Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con fecha de vencimiento	
7	Yerba Mate	kg.	5560	Elaborada de las hojas, en perfecto estado de conservación, humedad del 15% y deberá responder a las especificaciones de la Norma Paraguaya NP 3500193 Yerba Mate elaborada, grado de molido intermedia, y sin aromatizante, en perfecto estado de conservación. Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con fecha de vencimiento	
8	Azúcar blanca refinado	kg.	11000	Cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes. Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con fecha de vencimiento	
9	Costilla 1ra	Kilogramos	500	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.	
10	Lomo	Kilogramos	200	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.	
11	Peceto	Kilogramos	150	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.	
12	Tapa Cuadril	Kilogramos	150	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.	
13	Rabadilla	Kilogramos	200	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.	
14	Carnaza de 1ra	Kilogramos	100	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.	
15	Carnaza Negra	Kilogramos	400	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura..	
16	Osobuco	Kilogramos	200	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.	

17	Vacío	Kilogramos	500	Como mínimo, deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.
18	Carne molida de 1ra	Kilogramos	200	La carne molida debe ser de res vacuno, fresca, tendrá una consistencia firme, apta para el consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivos alimentarios, sin proteína vegetal y sin amiláceas. De acuerdo con el contenido, la carne molida debe tener un máximo de 1% de grasa presente de color y olor fresco, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos.
19	Carne de cerdo en res	Kilogramos	1000	Como mínimo, deberá ser en res al gancho con un peso mínimo de 80kg, limpia, libre de contusiones, sin tocino, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, de escasa gordura, si contiene grasa que está presente color y olor fresco, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación.
20	Pollo entero sin menudencia	Kilogramos	5000	Como mínimo, será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, músculos netamente diferenciados, olor característico, sin menudencias. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. La presentación deberá ser en bolsa/caja de 15 kilos como mínimo, conteniendo una cantidad de no mayor a 6 pollos. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento, en bolsas selladas de origen limpias, con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento.
21	Muslo de pollo	Kilogramos	1000	Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada muslo deberá tener como mínimo 150gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento.
22	Pechuga de pollo	Kilogramos	1000	Como mínimo, deberá ser limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Cada pechuga deberá tener como mínimo 200 gr. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento.
23	Chorizo Parrillero	Kilogramos	400	Como mínimo, deberá ser limpio, fresco, que presente color y olor y consistencia característicos, de textura blanda, parrillero, con precinta de separación de metal de color dorado, entrelazados con hilos de colores variados de nylon debiendo llevar impreso y pegado en él la etiqueta de la marca del producto ofertado, libre de gluten apto para celíacos con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 115kcal; carbohidratos: 0g; proteínas: 8,6g; grasas totales: 9g; grasas saturadas: 3,8g; grasas trans: 0g; grasas monoinsaturadas: 3,9g; grasas poliinsaturadas: 1,2g; colesterol: 61mg; ácido grasos omega3: 0,3g; sodio: 217mg, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.
24	Pancho	Kilogramos	200	Como mínimo, deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, libre de gluten apto para celíacos con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 126kcal; carbohidratos: 0,6g; proteínas: 8,5g; grasas totales: 10g; grasas saturadas: 4,3g; grasas trans: 0g; grasas monoinsaturadas: 4,5g; grasas poliinsaturadas: 1,2g; colesterol: 42mg; sodio: 318mg, en buen estado de conservación. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco.
25	Hamburguesa de carne vacuna	Unidad	100	Hamburguesa de carne vacuna en paquete de 6 unidades, deberá ser, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, valores nutricionales: Carbohidratos 0g; Fibra dietética 1g; Azúcar 0g; Grasas 12g; Saturadas 3g; Poliinsaturados 0g; Monoinsaturados 0g; Trans 0g; Proteínas 14g; Sodio 597mg; Potasio 0mg; Colestero 10mg; Vitamina A 0%; Vitamina C 0%; Calcio 0%; Hierro 0%, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura.
26	Jamón	Kilogramos	50	Jamón cocido en fetas, Cantidad por porción como mínimo: Valor energético 37 Kcal = 155 kJ, Carbohidratos 0g, Proteínas 7,5g, grasas totales 0,8g., Grasas Saturadas 0,4g, Colesterol 44 mg, Sodio 372 mg. Se deberá cotizar por kg.
27	Milanesa de pollo	Unidad	100	Milanesa de carne de pollo, con sal, especias y condimentos, la provisión se hará por cajas de 30 unidades como mínimo, lista para freir y servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes. Información: Carne seleccionada. Con PTS, sal, pimienta. Libre de Gluten.
28	Surubí en rodajas	Kilogramos	100	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, en buen estado de conservación. Se deberá cotizar por kg.
29	Carne de pescado - Dorado	Kilogramos	100	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, en buen estado de conservación, como mínimo. Se deberá cotizar por kg.
30	Carne de pescado - Pacú	Kilogramos	20	Deberá ser fresco, que presenta color y olor y consistencia característicos, en buen estado de conservación, como mínimo
31	Cebolla	Kilogramos	8000	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas, peso mínimo 200gr cada uno, preferentemente de producción nacional, deberá estar exenta de brotes, envasado en redecillas de plástico. frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo
32	Tomate	Kilogramos	6000	Tipo perita, enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación, firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano con un peso mínimo de 200gr cada uno, maduración aproximada de 80%, con color uniforme y sin tumores ni insectos, preferentemente de producción nacional, envasado en cajas frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo.
33	Locote	Kilogramos	1000	Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, peso minino de 120 gramos cada uno, de color verde o rojo, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, preferentemente de producción nacional, de color verde o rojo con una maduración aproximada del 70 %, envasado en redecillas de plástico.frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo
34	Zanahoria	Kilogramos	4000	Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, peso mínimo de 200 gramos cada uno, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, preferentemente de producción nacional, de color uniforme, con una maduración aproximada del 80%, envasados en bolsa arpillera o de plástico, Como mínimo. frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo
35	Zapallo	Kilogramos	500	Sanas, limpias, libres de tierras adheridas, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano a grande, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, preferentemente de producción nacional, de color uniforme, peso mínimo de 200 gramos cada uno, con una maduración aproximada del 85%, envasados en bolsas de arpillera. Como mínimo. frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, Como mínimo
36	Papa	Kilogramos	5000	Deberá ser negra, sanas, limpias, razonablemente libres de tierra adherida, turgentes, de buen color, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado, peso mínimo de 200 gramos cada uno, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra, envasado en bolsas de arpillera o yute. frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo

37	Ajo por kilo	Kilogramos	200	Cada Cabeza de ajo deberá tener un peso mínimo de 40 gramos cada uno, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, la entrega será en redecillas de plástico, la cotización y presentación deberá ser en bolsa de 1 kg, como mínimo
38	Lechuga	Unidad	400	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenidas en cajas, como mínimo. frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo
39	Perejil	Unidad	8000	Hojas sanas, frescas, crujiente, sin semilla, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenida en cajas, como mínimo. frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo
40	Cebollita en hoja	Unidad	8000	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasadas en bolsas de polietileno transparente contenida en cajas. Como mínimo. frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo.
41	Cilantro/Kuratu	Unidad	200	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratados, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Por mazo, como mínimo
42	Repollo	Kilogramos	300	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña, envasado en film de pvc y contenidas en cajas, peso mínimo de 200 gramos cada uno. frescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo
43	Mandioca	Kilogramos	300	Deberá ser proveído en bolsas de 1er uso de hasta 40 kilos, de tamaño mediano/grande, sin moho en perfecto estado de conservación, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa. Como mínimo
44	Banana	Kilogramos	5000	Ver Plantilla en el SICP.
45	Limón	Kilogramos	20	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por bolsas de 100 unidades, sin sustancias extrañas contaminantes. Como mínimo
46	Manzana	Kilogramos	200	Deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, maduras y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por cajas de 50 unidades o superior, peso mínimo de 200 gramos cada uno sin sustancias extrañas contaminantes, como mínimo.
47	Anana o Piña	Kilogramos	300	Sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas insectos, firmes, turgentes, sin golpes ni machacones, bien coloreadas de acuerdo a la características de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie.
48	Naranja	Kilogramos	5000	Producto maduro, precedente de fructificación de una planta sana; con característica sana, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, seca de tamaño uniforme, sin manchas, ni lesiones producidas por insectos, firmes, turgentes, sin golpes, ni machucones, bien coloreadas de acuerdo a la característica de la variedad, en buen estado de higiene, libre de tierra o cualquier residuo adherido a la superficie. Peso mínimo entre 180 gramos a 210 gramos, presentación en bolsas de rejilla de plástico, como mínimo. Dfrescos, limpios, en condiciones de higiene y al abrigo de la luz solar directa, como mínimo.
49	Pera	Kilogramos	200	Como mínimo, deberá ser de tamaño mediano, sin hongos, madura y de color uniforme, en buen estado para el consumo, por cajas de 50 unidades o superior, peso mínimo de 200 gramos cada uno sin sustancias extrañas contaminantes.
50	Anís	Kilogramos	100	Granos enteros, sin gorgojos, no ardidos, sin moho, sin olor ni sabor desagradable, procedencia nacional preferentemente sin contaminación de sustancias extrañas, insectos, marca impresa, peso neto Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Como mínimo. Se deberá cotizar por kg.
51	Harina de Trigo 0000	Kilogramos	500	Deberá ser de la clase Tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan dulce, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 50 kilos cada una; como mínimo, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional (en porción de 50 gr: valor energético 195 kcal; carbohidratos 37 g; proteínas 9,8g; grasas totales 0,6 g; grasas saturadas 0 g; grasas trans 0 g; fibra alimentaria 0,1 g; sodio 3 mg; hierro 2,25 mg; niacina 1,74; tiamina 0,23 mg; acido fólico 150 ug; ribloflavina 0,13mg, correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N°, fecha de vencimiento mínimo 1 año después de la fecha de recepción, todo indicado en el envase lote. Se deberá cotizar por kg. La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales. Como mínimo, el producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. Aspecto: polvo fino. Color: blanco. Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños. Deberá ser entregado en bolsa de 50 kg y, En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones como mínimo: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados
52	Harina de Trigo 000	Kilogramos	500	

				<p>10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional (en porción de 50 gr: valor energético 195 kcal=819 JK; carbohidratos 37 g; proteínas 9,8g; grasas totales 0,7 g; grasas saturadas 0 g; grasas trans 0 g; fibra alimentaria 0,1 g; sodio 2,5mg; hierro 2,25 mg; niacina 1,74; tiamina 0,24 mg; ácido fólico 150 ug; ribloflavina 0,13mg.</p> <p>12. Se deberá cotizar por kg.</p> <p>Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeado.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrá solicitar en distintas variedades: tallarín, cortadito, cintita, espagueti, siendo estas solo enunciativas y no limitativas.</p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. Se deberá cotizar por kg</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p>
53	Fideos surtido	Kilogramos	6000	<p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del Establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Lista de ingredientes</p> <p>7. Fecha de vencimiento</p> <p>8. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>9. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>11. Información Nutricional (deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energético - 298 kcal; carbohidratos 62 gr; proteínas 10 gr; grasas totales 0gr; grasas saturadas 0 gr; grasas trans 0 gr; fibra alimentaria 0gr; sodio 6,4mg.</p> <p>Galleta molida en paquete de 1 kg. Como mínimo, con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expendrán envasados.</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, Como mínimo.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información como mínimo:</p> <p>1. Denominación del alimento</p> <p>2. Peso Neto</p> <p>3. Datos del Establecimiento elaborador</p> <p>4. País de origen</p> <p>5. Lote</p> <p>6. Fecha de vencimiento</p> <p>7. Condiciones de conservación, cuando corresponda</p> <p>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</p> <p>9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda</p> <p>10. Información Nutricional</p>
54	Galleta Molida	Kilogramos	100	
55	Huevo de gallina	Unidad	50000	<p>Tipo A, color rojo, enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, pesados, con cascara seca. Rotulado en caja pack tipo de huevo, fecha de vencimiento (día, mes, año).. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en placas de 30 unidades en packs de 6 placas, como mínimo. Se deberá cotizar por unidad.</p>

Con la denominación de Arroz Parboil se entiende el grano entero de Oryza Sativa L., que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de auto clavado, secado y pulido.

El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas, productos extraños, materias terrosa y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. Envasado en bolsas de plástico termo selladas de de 5 kilogramos, bolsa de plástico limpia, sana, inviolable, herméticamente cerrada, como mínimo.**Se deberá cotizar por kg.**

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

El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados, la Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados, 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional, Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información:

56	Arroz tipo glasé	Kilogramos	6000	<div>1- Denominación del alimento</div> <div>2- Peso Neto</div> <div>3- Datos del Establecimiento elaborador</div> <div>4- País de origen</div> <div>5- Lote</div> <div>6- Fecha de vencimiento</div> <div>7- Datos del Importador, en caso de productos importados</div> <div>8- Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</div> <div>9- Condiciones de conservación, cuando corresponda.</div> <div>10- Información Nutricional deberá impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor calorico - 170 kcal; Carbohidratos 39gr; proteínas 4 gr; grasas totales 0gr; Grasas saturadas 0gr; Grasas trans 0gr; fibra alimentaria 1gr; sodio 0mg.</div>
57	Poroto rojo	Kilogramos	100	<div>Poroto de Procedencia nacional, granos jóvenes y enteros, sin vaina, cosecha del año, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin vestigios de mohos, sin fermentación o insectos (gorgojos), libres de impurezas, sanos, sin sustancias extrañas contaminantes, olor característico, suave y agradable. Rotulado: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Bolsas de plástico cerradas, limpias, sanas, con fecha de envasado, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, envasado en bolsas de plástico de 5 kilogramos. Como mínimo, se deberá cotizar por kg.</div> <div>Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.</div> <div>La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expend a que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en paquetes con capa de papel plastificado, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en paquetes (PAPEL KRAFT) de 1 kilogramo, como mínimo.</div> <div>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</div>
58	Yerba mate en paquete de 1 kilo	Unidad	700	<div>1. Denominación del alimento</div> <div>2. Peso Neto</div> <div>3. Datos del Establecimiento elaborador</div> <div>4. País de origen</div> <div>5. Lote</div> <div>6. Fecha de vencimiento</div> <div>7. Condiciones de conservación, cuando corresponda</div> <div>8. Datos del Importador, en caso de productos importados</div> <div>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</div> <div>Es el producto formado exclusivamente por las hojas desecadas, desmenuzadas, mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.</div> <div>La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expend a que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo, envasado adecuadamente, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, en caja de carton, sellados, para mantener las características del producto y proteger de la humedad, su presentación será en caja de 500 gr. Como mínimo.</div> <div>La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:</div> <div>Olor : característico</div>

				Color : verde mate
				Sabor : ligeramente amargo
59	Yerba mate compuesta con hierbas	Unidad	100	<p>El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda 8. Datos del Importador, en caso de productos importados 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda <p>Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada. El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas, de aspecto polvo cristalizado, color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores, ni olores extraños. Cotizar en paquetes de 5 kilogramos, como mínimo</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p>
60	Azúcar blanca 5 kg	Unidad	1000	<ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Datos del Importador, en caso de productos importados 7. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda. 9. Información Nutricional <p>Deberá ser de origen vegetal de girasol 100% puro, extraído a presión por prensas, refinado, en buen estado de conservación, de color firme, no turbio apto para el consumo humano, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), el producto deberá ser inocuo. Cotizar en bidón de 5 litros, como mínimo.</p> <p>Color: característico del producto.</p> <p>Olor y sabor: característicos del producto y exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases de 5 litros, deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p>
61	Aceite vegetal comestible de Girasol, en bidón de 5 litros	Unidad	1000	<ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes

				7. Fecha de vencimiento
				8. Datos del Importador, en caso de productos importados
				9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
				10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
				11. Información Nutricional, valor energético - 108 kcal; Carbohidratos 0gr; proteínas 0 gr; grasas totales 12gr; Grasas saturadas 1,2gr; Grasas trans 0gr; grasas monoinsat: 4,2gr; grasas poliinsat: 6,4gr; colesterol: 0mg; fibra alimentaria 0gr; sodio 0mg; vitamina E 7,2mg.
62	Aceite vegetal comestible de oliva	Unidad	50	Frasco de 1litros. Aceite que se obtiene a partir del fruto de la oliva únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas (25-40°C) que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado, para los aceites de oliva vírgenes.
63	Manteca de 500gr.	Unidad	200	En potes de 500 gramos, como mínimo, en buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada pote, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables.
64	Sal gruesa	Kilogramos	4000	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, deberá contener como mínimo estas informaciones en el envase: fecha de vencimiento año y mes, (en paquete 1 kilogramos, como mínimo), limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
65	Sal fina	Kilogramos	200	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal fina (paquete 1 kilogramo, como mínimo); limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Mayonesa de 1/2 kg, como mínimo; por Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. Deberá cumplir las siguientes condiciones: - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya. Aditivos Permitidos Según MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: Salsas y condimentos El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información, como mínimo: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional Mostaza de 1/2 Kg. Como mínimo por Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassicanigra L, Brassicajunceae Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, otros condimentos y acidulantes permitidos, envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

el uso de estos items son para s mantenimiento del Hogar Abrito de Adulto Mayor Hogar (Guarder) Mita Rogas, dependientes d esta Institucion Municipal.

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales, en frascos de 500 gr.

Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color amarillo variable; de textura lisa y uniforme; con sabor picante agradable.

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

Aditivos Permitidos

Según MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 reglamento técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos13: salsas y condimentos

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información como mínimo:

67 Mostaza de 1/2 Kg. Unidad 150

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

68 Salsa de tomate (Ketchup) de 400gr Unidad 100

En frasco de 400 gr. Tomate (159 g. por cada 100 g. de ketchup), jarabe de glucosa - fructosa, vinagre, sal, almidón modificado, aroma, conservadores (sorbato potásico y benzoato sódico) y vitaminas (Niacina, Acido pantoténico, B6, B2, B1 y Biotina). La fecha de consumo preferente es 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.

69 Aceituna en frasco de 250 gr. Unidad 100

Aceituna en frasco de 250 gr. Como mínimo Verdes enlatados, enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.

Vinagre blanco de 1Lts como mínimo por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco.

El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.

Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino

Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos;

Sabor : ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.

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

70 Vinagre blanco de 1Lts. Litros 100

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen
5. Lote
6. Fecha de vencimiento (Exceptuado para el vinagre)
7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
12. Grado de acidez en grados enteros sin fracciones

Arveja en lata de 300 Grs como mínimo Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie Pisumsativum L (excluida la subespecie macrocarpus); envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación.

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

- Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.

- Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos.

- El líquido de cobertura podrá contener Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, en cantidad tecnológicamente adecuada.

Color: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme;

Olor y sabor : sin olores ni sabores extraños

Textura y madurez: Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse.

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

71	Arveja en lata de 300 Grs	Unidad	300	<p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p>
----	---------------------------	--------	-----	---

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto y peso Escurrido
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional

Choclo en lata de 300 Grs. Como mínimo Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado.

El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.

Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños.

El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada.

Color: Amarillo o dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.

Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.

Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.

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

72	Choclo en lata de 300 Grs.	Unidad	400	<p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p>
----	----------------------------	--------	-----	---

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto y Peso Escurrido
3. Datos del Establecimiento elaborador
4. País de origen
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento

				8. Datos del Importador, en caso de productos importados
				9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
				10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
				11. Información Nutricional
				El café soluble es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado.
				El café deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, presentación en frascos de 200 gr, como mínimo
				No podrá contener agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.
				Aspecto: Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme
				Olor y sabor: característico a café
				En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.
				El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.
				El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.
73	Café concentrado Instantáneo frascos de 200 gr.	Unidad	100	De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información: <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del Importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda 9. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
74	Harina de maíz	Kilogramos	100	Maíz blanca (chipá); como mínimo, cocido, fresca, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, deberá ser de la producción del día, sin mohos. Impreso fecha de Elaboración, contenido peso neto. Envasado en paquetes de 1 kilogramos, como mínimo, limpio, sano e inviolable, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Se deberá cotizar por kg.
75	Carne vacuna enlatada de 340 gr	Unidad	100	Carne vacuna, sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos, como mínimo, lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 74kcal; carbohidratos: 1,6gr; proteínas: 4,8gr; grasas totales: 5,4gr; grasas saturadas: 2,7gr; sodio: 302mg.
76	Puré de tomate en frascos de 220 gr.	Unidad	1000	Salsa roja de pulpa de tomate tamizado en frascos de 220gr, con los siguientes valores nutricionales: valor energético: 27kcal; carbohidratos: 5,5gr; proteínas: 1,2g; grasas totales: 0g; grasas saturadas: 0g; grasas trans: 0g; fibra alimentaria: 1gr; sodio: 60mg. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
				Mermelada de Guayaba en frascos de 250gr como mínimo. Con la denominación genérica de Mermelada de guayaba, se entiende el producto pastoso elaborado por cocción de la pulpa tamizada de guayaba con uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos: Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, envasado en recipientes bromatológicamente aptos y herméticos.
				Deberá cumplir las siguientes condiciones: <ol style="list-style-type: none"> a) El producto terminado tendrá consistencia untable b) Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. c) La proporción de frutas de guayaba no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado. e) El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles no menor de 65,0% (determinados por refractometría según la Escala Internacional para sacarosa)
				El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.
				El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional
77	Mermelada de Guayaba en frascos de 250gr.	Unidad	200	

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto y peso Escurrido
3. Datos del Establecimiento elaborador País de origen
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del Importador, en caso de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.
11. Información Nutricional

78	Dulce de leche en pote de 250 gr.	Unidad	200	Dulce de leche en potes de 250 grs como mínimo lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
79	Dulce de batata en pote de 500 gr.	Unidad	20	Dulce de batata en pote de 500 grs como mínimo enlatado lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
80	Durazno en lata de 500 grs	Unidad	800	Durazno enlatado en pote de 500 grs como mínimo lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar.
81	Agua mineral sin gas de 500cc.	Unidad	6000	Agua cristalina sin gas, minerales, magnesio, potasio, calcio, cloruros, sulfatos, Grado de Mineralización a 180°, sodio, 500 cc, como mínimo. presentación en botella.
82	Agua mineral gasificada de 500cc.	Unidad	1400	Agua cristalina gasificada, minerales, magnesio, potasio, calcio, cloruros, sulfatos, Grado de Mineralización a 180°, sodio, 500 cc, como mínimo. presentación en botella.
83	Bebida Isotónica de 500 cc	Unidad	200	Bebida isotónica en botella de 500 cc para rehidratar y recuperar carbohidratos (bajo la forma de azúcares sacarosa y glucosa) y electrolitos (sales del sodio y potasio) agotados durante el ejercicio Agua, azúcares, ácido cítrico, cloruro de sodio, citrato de potasio, concentrado sabor moras, saborizante natural de lima limón, cloruro de magnesio, fosfato tripotásico, cloruro de calcio, niacinamida, piridoxina, cianocobalamina, sabor a elección de convocante. presentación en botella.
84	Gaseosa en botella de 500cc	Unidad	1000	Gaseosa en botellas de 500cc como mínimo, Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase de plástico/, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado,
85	Gaseosa en botella de 2 lts.	Unidad	50	Gaseosa en botellas de 2lts como mínimo, Líquido obtenido con procesos de purificación a base de extractos vegetales. Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase de plástico/, agua mineral gasificada, composición físico químico en mg/Lt, referencia norma paraguay INTN N° 2401193, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.
86	Crema de leche	Unidad	100	En envase tetra pack de 200 ml como mínimo, de color blanco o levemente amarillento. Olor y sabor característicos, suave, no rancio, no ácido, sin olores o sabores extraños. Respetando condiciones de almacenamiento y no presentando signos de daño o deterioro, se ha establecido la vida útil de la crema de leche en 30 días. Queso Paraguay, en paquete de 1 kg. Como mínimo Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física exclusiva del cuajo. Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor. El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional
87	Queso tipo Paraguay en paquete de 1 kg.	Kilogramos	100	En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes

				7. Fecha de vencimiento
				8. Datos del Importador, en caso de productos importados
				9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
				10. Información Nutricional
				11. Condiciones de conservación. Deberá llevar la frase Mantener refrigerado especificando la temperatura mínima y la máxima.
88	Queso para sándwich por kg.	Kilogramos	100	<p>Queso para sándwich por kg como mínimo Sin olor, ni contaminación, fresco, la provisión será por Kg. y en fetas, sin mezcla de soja, elaborado con leche vacuna, fresca y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Envase: Debe ser de film de PVC termo sellado, que impida su contaminación, limpio, sano. Rótulo: debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento con la leyenda "mantener refrigerado".</p>
89	Ñoquis en paquete de 500 gr.	Unidad	600	<p>Ñoquis en paquete de 500 gr como mínimo Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción.</p> <p>Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos.</p>
90	Ravioles en paquete de 500 gr.	Kilogramos	500	<p>Ravioles en paquete de 500 gr como minino Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción.</p> <p>Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C.</p>
91	Levadura	Unidad	100	<p>Levadura fresca fermento biológica, fresca y prensada, en paquete de 500 gramos, de producción Nacional, deberá ser de la primera clase, sin mezcla de sustancias extrañas, etc., en buen estado de conservación, sin olor ni sabor desagradable, con la marca y fecha de vencimiento impresa en cada bolsa. Debera tener contener estas características: caloría 96 kcal; carbohidratos 13 gr; proteínas - 15 gr; grasas totales 2,0 gr; grasas saturadas 0,7 gr; colesterol - 0 gr; fibra alimentaria 8,4 gr; sodio 170 mg. Limpio, sano, inviolable, , conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Como mínimo</p> <p>Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, inocuo, polvo amarillo blanquecido, instantánea; mediante procesos tecnológicamente adecuados, deberá ser instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en paquete limpios, sanos e inviolables, herméticamente cerrados, de 800 gramos, en perfecto estado de conservación, el envoltorio o paquete de plástico deberá estar introducido en cajas de cartón individual, cada caja deberá contener 12 unidades. Como mínimo.</p> <p>De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en:</p> <p>- Entera (mayor o igual que 26,0%).</p> <p>- Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9 %)</p> <p>- Descremada (menor que 1,5%).</p> <p>La leche en polvo deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>Aspecto : Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.</p> <p>Color : Blanco amarillento.</p> <p>Sabor y olor : Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.</p> <p>La leche en polvo deberá ser envasada en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.</p>
92	Leche de entera en polvo en paquetes de 800 gr.	Unidad	1500	<p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda 11. Información Nutricional, (1 porción), con los siguientes valores nutricionales: energía: 123kcal; carbohidratos: 9,8gr; proteínas: 6,3g; grasas totales: 6,5g; grasas saturadas: 4,3g; grasas trans: 0,003g; fibra alimentaria: 0gr; sodio: 86mg; calcio: 224mg; fosforo: 183mg; vitamina A: 129ug; vitamina D: 1,8ug; vitamina B2: 0,28mg; vitamina b12: 0,83ug

93	Esencia de vainilla	Unidad	10	Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. (Esencia de vainilla). Rotulado: En el cuerpo del envase, esencia de vainilla, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Como mínimo
94	Esencia de limón aceitoso	Unidad	10	Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Como mínimo
95	Colorante (amarillo huevo)	Unidad	10	Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase, colorante amarillo huevo lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en Lt. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Como mínimo
96	Agua de azahar (frasco de 1 lts.)	Unidad	10	Como mínimo, deberá presentar color, olor y sabor correspondiente al producto. Rotulado: En el cuerpo del envase, agua de azahar, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto en 1Lt. Como mínimo Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.
97	Caramelos en paquetes de 10 unidades	Unidad	120	Caramelo en paquete de 10 unidades. Peso mínimo de 20g, sabores surtidos de menta, menta fuerte, cherry, pera.
98	Caramelo frutales masticable	Unidad	75	Caramelo masticable en paquete de 800 gramos
99	Salsa de soja de 950 ml	Unidad	100	En frasco de 950 ml. Sabor : Salado, agrio, con regusto agradable Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles
100	Chocolate en pote de 250 gr.	Unidad	50	Chocolate en pote de 250 gr como mínimo Instantánea, fortificada con vitaminas y minerales, en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de diez meses antes de su vencimiento. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables.
101	Yogurt no dietético en sachet de 500 ml	Unidad	400	Yogurt no dietético en sachet de 500 ml como mínimo Bebible fortificada con vitaminas y minerales, en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de dos meses antes de su vencimiento. Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, inviolables, c, sabor a elección de la convocante.
102	Masa tapa para lasaña	Unidad	100	Paquete de 12 unidades como mínimo Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado".
103	Disco para empanada grande (paquete de 12 unidades)	Unidad	200	Paquete de 12 unidades como mínimo Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión "mantener refrigerado".
104	Condimento para pollo	Unidad	50	Paquetes de 25gr., Ingredientes: Sal, tomillo, romero, pimienta negra cebolla, nuez moscada, anís, orégano, ajo, cominos, mejorana, salvia y antiaglomerante E-551.
105	Condimento para pescado	Unidad	50	Paquetes de 25gr. ingredientes: pimentón esencia, sal, ajo granulado, orégano, laurel, tomillo, comino y pimienta negra, harina de maíz, colorantes naturales (E-120, E-160b) y potenciador del sabor (E-621). Color: Rojo, Olor: Especiado, ajo., Sabor: Salado
106	Pimienta en sobre de 25gr	Unidad	50	Pimienta en polvo, en bolsa de 25 grs. Como mínimo
107	Comino en sobre de 25gr	Unidad	50	Comino en polvo, en bolsa de 25 grs. Como mínimo
108	Molo de pimienta en frasco.	Unidad	50	Salsa picante de ají en frascos de vidrio de 150 ml como mínimo. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, , conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Como mínimo
109	Te verde	Unidad	50	Compuesto por la infusión de las hojas y brotes d unidades como mínimo
110	Te negro	Unidad	50	Compuesto por la infusión de las hojas. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo
111	Te de boldo	Unidad	50	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de boldo. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo
112	Té de manzanilla	Unidad	50	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de manzanilla. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo
113	Té de menta	Unidad	50	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de menta. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo
114	Té de tilo	Unidad	60	Compuesto por la infusión de las hojas de la planta de tilo. Presentación en saquitos de 2 grs ensobrados, en cajas de 25 unidades como mínimo

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

- Lic. Cinthia Giménez - Directora de Administración y Finanzas de la Municipalidad
- La necesidad que se pretende satisfacer mediante la contratación a ser realizada es adquirir Alimentos para las canastas básicas a ser entregadas a los funcionarios municipales y la atención de necesidad de los hogares de cuidados de adultos mayores y niños.
- El llamado se realiza en forma anual, atendiendo a la necesidad mensual de confeccionar y entregar las canastas básicas.

Las especificaciones técnicas fueron elaboradas teniendo en cuenta los componentes nutricionales de cada producto a ser adquirido en la presente licitación

Plan de entrega de los bienes

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

Item	Codigo de Catalogo	Descripción	Unidad de Medida	LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES	FECHA FINAL DE ENTREGA DE LOS BIENES
1	50221101-001	Arroz	kg.		
2	50151513-002	Aceite de soja	litro		
3	50221101-008	Poroto negro	kg.		
4	50192902-001	Fideo	Unidad		
5	50221102-004	Harina de trigo tipo OOO	kg.		
6	50171551-001	Sal fina	kg.		
7	50171549-001	Yerba Mate	kg.		
8	50161509-002	Azúcar blanca	kg.		
9	50112001-005	Costilla de 1ª	Kilogramos		
10	50112001-006	Lomo	Kilogramos		
11	50112001-008	Peceto	Kilogramos		
12	50112001-020	Tapa cuadril	Kilogramos		
13	50112001-015	Rabadilla	Kilogramos		
14	50112001-017	Carnaza de 1ra.	Kilogramos		
15	50112001-004	Carnaza negra	Kilogramos		
16	50112001-027	Osobuco	Kilogramos		
17	50112001-016	Vacio	Kilogramos		
18	50112001-018	Carne molida de 1ra	Kilogramos		
19	50112002-001	Carne de cerdo	Kilogramos		
20	50111510-004	Pollo entero sin menudencia	Kilogramos		
21	50111510-001	Muslo de pollo	Kilogramos		
22	50111510-003	Pechuga de pollo	Kilogramos		
23	50112001-022	Chorizo Parrillero	Kilogramos		
24	50112001-021	Pancho	Kilogramos		
25	50112001-023	Hamburguesa de carne vacuna	Unidad		

26	50112001-010	Jamon	Kilogramos
27	50112003-9999	Milanesa de pollo	Unidad
28	50121539-001	Surubi en rodajas	Kilogramos
29	50121539-003	Carne de pescado - Dorado	Kilogramos
30	50121539-002	Carne de pescado - Pacu	Kilogramos
31	50101538-018	Cebolla	Kilogramos
32	50101538-023	Tomate	Kilogramos
33	50101538-9992	Locote	Kilogramos
34	50101538-024	Zanahoria	Kilogramos
35	50101538-025	Zapallo	Kilogramos
36	50101538-9994	Papa	Kilogramos
37	50101538-003	Ajo por kilo	Kilogramos
38	50101538-008	Lechuga	Unidad
39	50101538-010	Perejil	Unidad
40	50101538-019	Cebollita en hoja	Unidad
41	50101538-9998	Cilantro / Kuratu	Unidad
42	50101538-022	Repollo	Kilogramos
43	50101538-005	Mandioca	Kilogramos
44	50101634-002	Banana	Kilogramos
45	50101634-004	Limon	Kilogramos
46	50101634-006	Manzana	Kilogramos
47	50101634-001	Anana o pina	Kilogramos
48	50101634-008	Naranja	Kilogramos
49	50101634-009	Pera	Kilogramos
50	50171550-999	Anis	Kilogramos
51	50221102-004	Harina de Trigo 0000	Kilogramos
52	50221102-004	Harina de Trigo 000	Kilogramos
53	50192902-001	Fideos surtido	Kilogramos
54	50181904-001	Galleta molida	Kilogramos
55	50131606-002	Huevo de gallina	Unidad

56	50221101-001	Arroz tipo glasé	Kilogramos		
57	50221101-006	Poroto rojo	Kilogramos		
58	50171549-001	Yerba mate en Paquete de 1 kilo	Unidad		
59	50171549-001	Yerba Mate Compuesta con Hierbas Medicinales 500 CC	Unidad		
60	50161509-002	Azúcar blanca 5 kg	Unidad	Edificio del Palacete Municipal de Pedro Juan Caballero, sito en Cerro León y Alejo García.	La entrega de los bienes se realizará en el plazo de 5 (cinco) días corridos, a partir de la recepción de la orden de compra por el proveedor, acorde a lo solicitado en la misma. Dicha orden de compra se emitirá mensualmente, de acuerdo con las necesidades de la Institución.
61	50151513-001	Aceite vegetal comestible de Girasol, en bidón de 5 litros	Unidad		
62	50151513-003	Aceite vegetal comestible de oliva	Unidad		
63	50131702-009	Manteca de 500 grs	Unidad		
64	50171551-002	Sal gruesa	Kilogramos		
65	50171551-001	Sal fina	Kilogramos		
66	50171832-001	Mayonesa de 500 gr.	Unidad		
67	50171830-002	Mostaza de 1/2 Kg.	Unidad		
68	50171830-001	Salsa de tomate (Ketchup) de 400gr	Unidad		
69	50171903-002	Aceituna en Frasco de 250 gr.	Unidad		
70	50171707-001	Vinagre blanco de 1Lts.	Litros		
71	50221001-003	Arveja en lata de 300 Grs	Unidad		
72	50221001-004	Choclo en lata de 300 Grs.	Unidad		
73	50201706-002	Café concentrado Instantáneo Frascos de 200 gr.	Unidad		
74	50221102-003	Harina de maiz	Kilogramos		
75	50112001-028	Carne vacuna enlatada de 340 gr	Unidad		
76	50171831-002	Puré de tomate en Frascos de 220 gr.	Unidad		
77	50192401-003	Mermelada de Guayaba en Frascos de 250gr.	Unidad		
78	50161511-003	Dulce de leche de 250 gr.	Unidad		
79	50161511-005	Dulce de batata en Potede 500 gr.	Unidad		

80	50161511-006	Durazno en lata de 500 grs	Unidad
81	50202310-9997	Agua mineral sin gas de 500cc.	Unidad
82	50202310-9997	Agua mineral gasificada de 500cc.	Unidad
83	50202309-9998	Bebida isotónica	Unidad
84	50202306-002	Gaseosa en Botella de 500cc	Unidad
85	50202306-002	Gaseosa en Botella de 2lts	Unidad
86	50131702-002	Crema de leche	Unidad
87	50131801-001	Queso tipo Paraguay en Paquete de 1 kg	Kilogramos
88	50131802-007	Queso para sandwich	Kilogramos
89	50192901-001	Ñoquis en Paquete de 500 gr.	Unidad
90	50192901-002	Ravioles en Paquete de 500 gr.	Kilogramos
91	50181709-001	Levadura	Unidad
92	50131702-003	Leche entera en polvo en Paquetes de 800 gr.	Unidad
93	12164502-001	Escencia de vainilla	Unidad
94	12164502-001	Escencia de limon aceitoso	Unidad
95	12171504-001	Colorante (amarillo huevo)	Unidad
96	12164502-002	Agua de azahar (Frasco de 1 lts.)	Unidad
97	50161815-002	Caramelos en Paquetes de 10 Unidades	Unidad
98	50161815-002	Caramelos frutales masticables	Unidad
99	50171831-001	Salsa de soja de 950 ml	Unidad
100	50161511-011	Chocolate en Potede 250 gr	Unidad
101	50131702-013	Yogurt no dietetico en sachet de 500ml	Unidad
102	50192901-005	Masa tapa para lasagna	Unidad
103	50192901-005	Disco para empanada grande de 12 Unidades	Unidad
104	50171552-001	Condimento para pollo	Unidad

105	50171552-001	Condimento para pescado	Unidad
106	50171550-010	Pimienta en sobre de 25 gr	Unidad
107	50171550-005	Comino en sobre de 25 gr	Unidad
108	50171550-010	Molo de pimienta en Frasco.	Unidad
109	50201711-003	Te verde	Unidad
110	50201711-007	Te negro	Unidad
111	50201711-002	Te de boldo	Unidad
112	50201711-005	Te de manzanilla	Unidad
113	50201711-9999	Te de menta	Unidad
114	50201711-004	Te de tilo	Unidad

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

La empresa oferente deberá presentar las Muestras de los ítems 1 al 8 solicitados en el presente llamado el mismo día y hora de la apertura de ofertas y formará parte de la oferta.

Todas las muestras se deberán presentar por escrito dirigido a la convocante indicando el Listado de todas las muestras entregadas, y deberán ser debidamente identificadas, rotuladas, indicando la empresa y número de ítem.

LA FALTA DE PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS SOLICITADAS EN LA FORMA Y PLAZO ESTABLECIDOS EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, SERÁ CAUSAL DE DESCALIFICACIÓN DE LA OFERTA.

Se evaluará en detalle el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas donde se corroborará la correspondencia de la marca, procedencia, presentación, tamaños, según los datos de la oferta y la documentación presentada.

Con este se criterio determinará si los alimentos cumplen o no con las Especificaciones Técnicas, que serán aplicados al total de lo ofertado acorde a las muestras solicitadas junto a la oferta.

Una vez concluida las inspecciones hechas a las muestras provistas por los oferentes, quedarán en poder de la Unidad Operativa de Contrataciones momentáneamente, entendiendo que como dicha presentación es de categoría sustancial y no subsanable las muestras serán aval del acta de evaluación y ante cualquier discrepancia o cuestionamiento sobre lo dicho en el informe, será prueba fiel del desarrollo del contenido.

PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN DE LAS MUESTRAS: Se solicitará por escrito y vía mesa de entrada de la Municipalidad. Los oferentes que no hayan calificado podrán retirar sus muestras en cualquier momento, una vez recibida la notificación de la adjudicación. Las muestras de la/s empresa/s adjudicada/s serán devueltas 2 (dos) días hábiles posteriores al término del proceso de entrega de los alimentos adquiridos, pues las mismas serán utilizadas como elemento de control y comparación de las futuras provisiones.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.
- Quando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.
3. La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o

- del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir al contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen 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.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:		
INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)
Acta de recepción 1	Acta de recepción 1	Febrero 2024
Acta de recepción 2	Acta de recepción 2	Marzo 2024
Acta de recepción 3	Acta de recepción 3	Abril 2024
Acta de recepción 4	Acta de recepción 4	Mayo 2024
Acta de recepción 5	Acta de recepción 5	Junio 2024
Acta de recepción 6	Acta de recepción 6	Julio 2024
Acta de recepción 7	Acta de recepción 7	Agosto 2024
Acta de recepción 8	Acta de recepción 8	Setiembre 2024
Acta de recepción 9	Acta de recepción 9	Octubre 2024
Acta de recepción 10	Acta de recepción 10	Noviembre 2024
Acta de recepción 11	Acta de recepción 11	Diciembre 2024

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

Criterios de Adjudicación

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

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

Notificaciones

- La comunicación de la adjudicación a los oferentes será como sigue:
- 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.
 - 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.
 - 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.
 - Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
 - Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Audiencia Informativa

- Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.
- La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.
- La misma deberá ser solicitada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes en que el oferente haya tomado conocimiento de los términos del Informe de Evaluación de Ofertas.
- La convocante deberá dar respuesta a dicha solicitud dentro de los dos (2) días hábiles de haberla recibido y realizar la audiencia en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta al oferente.

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas
• Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
• Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
• Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;
• Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS;
• En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación;
• Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.
2. Documentos. Consorcios
• Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.

- Original o fotocopia del consorcio constituido.

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

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

Interpretación

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

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

3. Limitación de Dispensas:

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

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

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

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

Transporte

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

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

No Aplica

Confidencialidad de la información

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

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

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

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

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

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

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

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes: **Estará supeditado a la aprobación del Presupuesto General de la Municipalidad para el ejercicio fiscal 2024.**

El pago será realizado dentro de los primeros 15 días corridos, contados desde la fecha del acta de recepción parcial de los bienes, con la presentación de las documentaciones supra citadas, según los precios unitarios fijados en el Contrato

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Reajuste

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

El Precio total del Contrato estará sujeto a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, de conformidad a la siguiente formula:

$$PR = P \times (IPC1 / IPC0)$$

Donde:

PR = Precio reajustado de la Oferta.

P = Precio Original de la Oferta adjudicada.

IPC1 = Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

IPC0 = Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de apertura de ofertas.

El reajuste deberá ser solicitado por nota, acompañado de los documentos que demuestren dicha pretensión, la Convocante responderá por escrito dicha solicitud.

No se reconocerá (n) reajuste (s) de precio (s) si el suministro se encuentra atrasado respecto al plazo de entrega aprobado

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

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

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

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

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

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

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

Fuerza mayor

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

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

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

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

2. Terminación por Insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

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

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

En caso que la Convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que 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.

