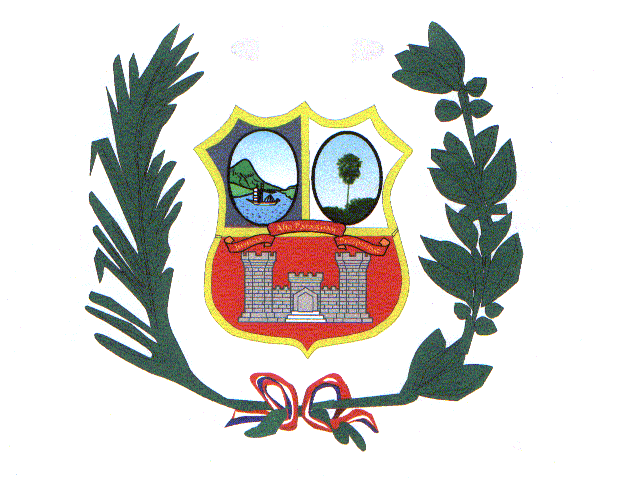
**REPÚBLICA DEL PARAGUAY**

**

*GOBIERNO DEPARTAMENTAL DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY*

***Llamado a Contratación por la Vía de la Excepción - CE N° 02/2020***

*“Adquisición de bienes para la Merienda Escolar”*

10ma Versión

**OBJETO DEL SERVICIO REQUERIDO**

La contratación consiste en la provisión y entrega de los alimentos para el desayuno o merienda a ser consumidos en las instituciones educativas.

*Aprobado por Resolución DNCP N° 3133 de fecha 13 de agosto de 2019.*

**INDICE DE CONTENIDO**

**SECCIÓN I – DATOS DEL LLAMADO:**

Esta sección contiene disposiciones específicas que complementan las Instrucciones a los Oferentes IAO

**SECCIÓN II – CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:**

Esta sección detalla los criterios que se utilizarán para establecer la oferta evaluada como la más baja y las calificaciones que deberá poseer el Oferente para ejecutar el contrato.

**SECCIÓN III– SUMINISTROS REQUERIDOS**

Esta sección incluye las Especificaciones Técnicas concernientes a los Bienes y servicios conexos a ser adquiridos.

**SECCIÓN IV – CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC):**

Esta sección incluye cláusulas específicas que son propias para cada contrato y que complementan las Condiciones Generales del Contrato CGC.

**SECCIÓN V –MODELO DE CONTRATO:**

Esta sección incluye la pro-forma del Contrato que deberá ser perfeccionado entre la Contratante y el Oferente adjudicado.

**SECCIÓN VI – FORMULARIOS:**

Esta sección contiene los Formularios de la Licitación que el Oferente deberá presentar con la oferta y además las que son requeridas para la firma del Contrato.

**SECCIÓN VII –ANEXOS:**

**Anexo I** – Documentos que componen la oferta:

Este anexo contiene la Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta.

**Anexo II** – Documentos a presentar obligatoriamente para la firma del contrato:

Son las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación.

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

**Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el SICP, los mismos forman parte de los documentos de la presente licitación.**

|  |  |
| --- | --- |
| **IAO 13** | En caso de indisponibilidad probada del ítem Banana durante la ejecución contractual, el oferente deberá contar con el siguiente producto: **NO APLICA** |
| **IAO 14.5** | En caso de admitirse el sistema de adjudicación por Abastecimiento Simultáneo: **NO APLICA.** |
| **IAO 18.1 (a)** | Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor: **SI** |
| **IAO 19.1** | El plazo de validez de la oferta será de **30 (TREINTA)** días. |
| **IAO 19.2 (e)** | El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de **45 (CUARENTA Y CINCO)** días. |
| **IAO 21.1** | Además del original, el oferente deberá presentar **1 (UNA)** copia. |
| **IAO 22.1** | **Las ofertas serán presentadas por el Sistema de: En un solo sobre** |
| **IAO 33** | Se solicitará Muestras **NO** |
| **IAO 41** | La adjudicación se dará a conocer por nota vía correo electrónico.  “Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal”. |

**SECCIÓN II**

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar las ofertas y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio, no contemplado en esta Sección se utilizará.

1. **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**
   * + - * Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:

* Formulario de Oferta y lista de precios, debidamente completados y firmados.

El Oferente deberá cotizar todos los ítems/lotes indicados en la planilla de precios;

* Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida;
* Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta;
* Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas.
* Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación recurriendo para el efecto a los documentos exigidos en el Anexo I.
* Luego de haber efectuado las correcciones aritméticas que hayan sido necesarias, se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los demás requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.
* La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los Oferentes.
* La Convocante podrá verificar la veracidad de la información proporcionada por el Oferente en el presente proceso, para lo cual el Oferente autoriza a la Convocante, a recurrir a las fuentes públicas de información o a los contactos de las fuentes privadas, mencionadas en cada uno de los documentos que componen su Oferta. Al evaluar las ofertas, la Convocante utilizará únicamente todos los criterios y metodologías que se definen en el presente Pliego de Bases y Condiciones. No se permitirá el uso de ningún otro criterio o metodología.
* El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de bases y condiciones.
* A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio “cumple” o “no cumple”

**a) CALIFICACIÓN LEGAL. PROHIBICIONES DE LOS INCS. A) Y B) DEL ARTÍCULO 40.**

El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. a) y b) de la Ley 2051/03, en base al siguiente análisis:

En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley 2051/03 que se incluye como parte del formulario de oferta.

**Inciso a)**

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.

**Inciso b)**

Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública.

Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

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

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.

**b) ANÁLISIS DE LOS PRECIOS OFERTADOS**

Durante Ia evaluación de ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado, conforme a la reglamentación dispuesta por la DNCP.

**c) ORIGEN NACIONAL**

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

**d) MARGEN DE PREFERENCIA**

Se aplicará el margen de preferencia de conformidad a lo establecido en el Decreto N° 6225/2011, en la contratación de Servicios que realicen las Municipalidades y las Gobernaciones, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma de **10%**del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante. El domicilio del oferente será el indicado en el Formulario de Información del Oferente y, en caso de oferentes consorciados, será el señalado por la empresa líder en el Formulario de Información sobre los miembros del Consorcio.

**e) CRITERIO PARA 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 en el siguiente orden:

1. En primer lugar, la convocante tendrá en cuenta al oferente que tenga mayor cantidad de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social – IPS, en promedio de los últimos seis meses anteriores al Acto de Apertura, para ello se requerirá la presentación de la “Declaración Jurada de Salarios” que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE).

1. De persistir el empate, se analizará la capacidad financiera del Oferente, para cuyo efecto se verificará quien posea el mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente) del último año.
2. Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas evaluándose lo siguiente: El que posea la mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año.

**En caso de Consorcios;**

Para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumarán las cantidades de los contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios precedentemente indicados, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

1. **REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR**

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

1. **CAPACIDAD FINANCIERA**

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

***a) Para contribuyentes de IRACIS***

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*

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

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los últimos 3 años (2016, 2017 y 2018)

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

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los últimos 3 años (2016, 2017 y 2018)

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

El promedio en los últimos 3 años (2016, 2017 y 2018), no deberá ser negativo.

***b) Para contribuyentes de IRPC***

Deberán presentar fotocopia simple de la Declaración Jurada (Formulario 106) de los ejercicios fiscales (2016, 2017 y 2018), presentadas ante la SET.

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*

*Eficiencia: (Ingreso/Egreso).*

*Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales de los 3 últimos años (2016, 2017 y 2018).*

***c) Para contribuyentes de IRP***

Deberán presentar fotocopia simple de la Declaración Jurada (Formulario 104) de los ejercicios fiscales (2016, 2017 y 2018), presentadas ante la SET.

*Deberán cumplir el siguiente parámetro:*

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (2016, 2017 y 2018).

***d) Para contribuyentes exclusivamente IVA General***

Deberán presentar fotocopia simple de la Declaración Jurada (Formulario 120) de los 36 meses, de los ejercicios fiscales (2016, 2017 y 2018), presentadas ante la SET.

*Deberá cumplir el siguiente parámetro:*

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (2016, 2017 y 2018)

Los oferentes deberán contar con un capital operativo integrado de Gs. 1.000.000.000 como mínimo, al cierre del ejercicio fiscal 2.018, reflejado en su balance del mencionado año.

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

**OBSERVACION:** En caso de consorcio, el líder deberá cumplir con el 60% de los criterios de capacidad financiera, y el 40% restante lo deberán cumplir los demás integrantes del consorcio.

1. **EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA**

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos:

**b.1. Experiencia**

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

* + - * + Demostrar provisión de lo ofertado con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al **50%** como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los últimos tres años (2017, 2018 y 2019).

Podrán presentarse la cantidad de facturaciones y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

**OBSERVACION:** En caso de consorcio, el líder deberá cumplir con el 60% de los criterios de experiencia, y el 40% restante lo deberán cumplir los demás integrantes del consorcio.

**b.2.Capacidad Técnica: En base a un Relatorio a presentar indicar:**

Para oferentes y/o empresas que se presenten para ejecutar el servicio de merienda escolar en las instituciones educativas:

Declaración Jurada de que proveerá los bienes o servicio en tiempo y forma.

Declaración Jurada de la Capacidad en el suministro, entrega y descarga en sitio del producto ofertado.

- Estructura interna y técnica con la que el Oferente cuenta:

* Contar con el personal necesario para el traslado, estiba, desestiba y distribución a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
* El oferente deberá contar con medios de transporte propios o tercerizados, debidamente habilitados por la autoridad competente de acuerdo al uso, en cantidad suficiente (como mínimo 2 camiones) para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos.

**OBSERVACION:** En caso de consorcio, todos los miembros deberán cumplir con los criterios de capacidad técnica.

1. **MUESTRAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN**:

NO APLICA

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

***Nota 2***: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, 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.**

**SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

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

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

**1. ASPECTOS NUTRICIONALES**

El valor calórico total (VTC) se deberá fraccionar en 5 comidas diarias en la siguiente distribución porcentual:

**Cuadro 1.** **Distribución porcentual del Valor Calórico total**

|  |  |
| --- | --- |
| **Desayuno** | **20% VCT** |
| **Merienda** | 15% VCT |
| **Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.** | |

Por lo tanto, para el desayuno/merienda escolar, se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 1800 kilocalorías, ya que este servicio está destinado a los estudiantes de la Educación Inicial y Educación Escolar Básica. De este VCT el 20% corresponde a un desayuno/merienda escolar, consecuentemente se debe aportar el equivalente a un valor medio de 360 kilocalorías +/- 36Kcal.

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de ­+- 10% sobre las calorías estipuladas.

**2. COMPOSICIÓN Y PORCIÓN DEL MENÚ**

Todo desayuno/merienda escolar debe contemplar indefectiblemente un alimento liquido (leche) y como mínimo 3 (tres) diferentes tipos de alimentos sólidos, a fin de ser intercalados durante los días de la semana.

**Alimento sólido**

3) "Galletitas dulces con semillas de Chía y/o Sésamo;

4) "Galletita Dulce";

5) "Palito / Rosquita";

1. **MENÚ CICLICO**

Se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ejemplo** | **Lunes** | **Martes** | **Miércoles** | **Jueves** | **Viernes** |
| **Semana 1** | Leche | Leche | Leche | Leche | Leche |
| Galletita Dulce | Galletita Chía | Chipa pirú | Galletita Dulce | Galletita Chía |
| **Kcal** | 260 | 259 | 304 | 260 | 259 |
| **Semana 2** | Leche | Leche | Leche | Leche | Leche |
| Chipa pirú | Galletita Dulce | Galletita Chía | Chipa pirú | Galletita Dulce |
| **Kcal** | 304 | 260 | 259 | 304 | 260 |
| **Semana 3** | Leche | Leche | Leche | Leche | Leche |
| Galletita Chía | Chipa pirú | Galletita Dulce | Galletita Chía | Chipa pirú |
| **Kcal** | 259 | 304 | 260 | 259 | 304 |
| **Semana 4** | Leche | Leche | Leche | Leche | Leche |
| Galletita Dulce | Galletita Chía | Chipa pirú | Galletita Dulce | Galletita Chía |
| **Kcal** | 260 | 259 | 304 | 260 | 259 |

**Período de distribución de la Leche (consignar el tiempo en que se realiza la reposición del producto): En forma Trimestral, en los primeros 10 días hábiles del mes.**

**Período de distribución del alimento sólido (consignar el tiempo en que se realiza la reposición del producto, especificar por cada alimento sólido distribuido): En forma Trimestral, en los primeros 10 días hábiles del mes.**

**Plan de Difusión del proyecto a la comunidad**: **Se deberá describir los mecanismos de difusión del proyecto autorizado por el MEC (a través de medios de comunicación, página web, redes sociales, etc.), sobre toda información relevante para la comunidad (instituciones educativas beneficiadas, cantidad de beneficiarios, porcentaje de adquisición de la agricultura familiar, menús, proceso de licitación, etc.).**

1. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE.**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE ENTERA UAT**

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

De acuerdo al contenido de materia grasa, el producto debe corresponder a leche entera, según se describe a continuación:

Leche UAT ó UHT entera: Materia Grasa Min. 3,0% m/v.

1. **Condiciones Generales**

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar (desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes; por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

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

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

1. **Ingredientes**
2. **Ingredientes obligatorios**

* Leche entera de vaca.

1. **Ingredientes prohibidos**

No aplica.

**d) Composición porcentual**

Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

1. **Aditivos Alimentarios**

Serán permitidos aquellos aditivos conforme a la Resolución MERCOSUR GMC/RES Nº 78/94 “RTM de Identidad y calidad de leche UAT.

1. **Composición fisicoquímica y nutricional**

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

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

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

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

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

1. **Especificaciones organolépticas del producto**

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

1. **Especificaciones microbiológicas**

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

**Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra representativa**

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

Donde:

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

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

**m** Límite de aceptabilidad.

**M** Límite de rechazo.

**Tabla 4: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa**

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

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

1. **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE**
2. **Especificaciones del envase individual.**

El envase individual primario deberá ser de tetra brik

1. **Tamaño del producto**:

El producto se presentará en envase tetra: *200 ml en vaso con pajita (sorbete).*

1. **Especificaciones del rotulado del envase individual**

El rotulado se rotulará “Leche entera UAT”.

1. **Rotulado general**

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

El producto adjudicado en su envase individual primario, deberá tener impresa y en color negro, las siguientes frases:

**GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

**“PROHIBIDA SU VENTA”**

**ii. Rotulado nutricional:**

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

1. **Especificaciones del envase secundario**

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

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

1. **Especificaciones del rotulado del envase secundario**

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

• Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

• Nombre del Programa: **“COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS”**

• **“DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.**

• DENUNCIAS: **0497-281005**

1. **REGISTROS SANITARIOS**

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

* Registro de Establecimiento (R.E. Nº.) de la empresa elaboradora.
* Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

1. **REQUISITOS DOCUMENTALES**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta los siguientes requisitos:

a) **Declaración jurada** de la composición química y aporte de nutrientes del producto terminado que avale el cumplimiento de las especificaciones técnicas, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b) **Declaración jurada** del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

1. **CONTROL DE CALIDAD**
   1. **Certificación por Lote del INTN previa a la primera entrega del producto:**
2. El Proveedor adjudicado deberá presentar ante la Contratante, en *[indicar dirección, Departamento técnico, etc.]* antes de realizar la entrega del primer lote a las instituciones educativas, la **Certificación de conformidad** del producto con las especificaciones técnicas indicadas en el **punto f “COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL” Tabla 1 y Tabla 2**; Y **“REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MUESTRA REPRESENTATIVA” Tabla 3**, expedida por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN), conforme al Reglamento ONC-RG-002, Última Revisión.

Todos los costos relacionados a dicha certificación correrán por cuenta del Proveedor.

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

1. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar **Determinaciones físico-químicas, nutricional y microbiológicas**, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1, 2 y 4.**
2. Las muestras se realizarán sobre al menos *5%* de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuidos en periodos *[indicar el periodo de cada muestreo que podrá realizarse en forma trimestral para contratos superiores a un año, o bimestrales para contratos inferiores a seis meses de ejecución. Por ejemplo: Si el Contrato contempla la distribución de leche y alimentos sólidos en 200 escuelas durante un año, las muestras se tomarán en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 10 escuelas durante la ejecución del contrato].*
3. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.
4. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, el Proveedor y la DNCP.
5. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.
   1. **Incumplimientos:**
6. La falta de entrega del primer lote con la Certificación conforme al requisito señalado en el punto **5 a)**, en el plazo establecido por la Contratante hará pasible al Proveedor de la aplicación de multas conforme a lo dispuesto en las Condiciones del Contrato y eventualmente de rescisión del contrato por incumplimiento y de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”.
7. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al **punto 5 b)** se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en las **Tablas 1 y 2 *“COMPOSICIÓN FÍSICO-QUIMICA Y NUTRICIONAL”,***  la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.
8. De constatarse que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la **Tabla 4 “REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA MUESTRA INDICATIVA”** del presente documento, el Proveedor, previa intimación hecha por la Contratante, deberá retirar y reemplazar la totalidad de los productos entregados en la entidad educativa donde fueron tomadas las muestras, por otra que cumpla con los requisitos exigidos. En este caso, la Contratante solicitará nuevamente un muestreo conforme al punto **5 b)**.
9. Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”.
10. El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.
11. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto **5 b) ii,** la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.
    1. **Certificación por Marca de Conformidad**
12. Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la Certificación por Marca de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de Certificación inicial solicitado en el punto **5 a)** y de muestras aleatorias indicadas en el punto **5 b)** de estas Especificaciones Técnicas.
13. **TRANSPORTE**

El transporte de los productos deberá realizarse en condiciones que garanticen su inocuidad y su conservación en buenas condiciones a los distintos puntos de destino.

1. **REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.**

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

* Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 6 (seis) meses al momento de su recepción.
* Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2d.
* Productos cuyos envases se encuentren rotos, abombados, sucios o averiados.

1. **REFERENCIAS**

* Resolución MERCOSUR GMC 26/03 “RTM para Rotulación de Alimentos Envasados”. (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
* Resolución MERCOSUR GMC 22/02 “RTM para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Premedidos”.
* Resolución MERCOSUR GMC 46/03 “RTM de Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados”.
* Resolución MERCOSUR GMC 47/03 “RTM de Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional”.
* RESOLUCIÓN MERCOSUR GMC/RES Nº:78/94 “Identidad y calidad de Leche UAT”.
* Norma Paraguaya NP Nº 25 034 84 “LECHE. Leche Esterilizada. Requisitos Generales. Última Edición.
* ICMSF: Comisión Internacional de Especificaciones microbiológicas para alimentos.

1. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SÓLIDOS**

**“GALLETITA DULCE”**

1. **DESCRIPCIÓN GENERAL**
2. **Definición**: Se denomina *“Galletita Dulce”* al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua, sometida a proceso de amasado y posterior horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

Se presentará en envases individuales de 30 gramos.

1. **Condiciones Generales**

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *(desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes;* por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

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

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

1. **Ingredientes:**
2. **El producto deberá contener obligatoriamente:**

* Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
* Azúcar y/o mieles.
* Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
* Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
* Sal yodada. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos
* Saborizantes/ aromatizantes, y aditivos permitidos
* Agua. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos

1. **Ingredientes prohibidos:**

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

1. **Composición porcentual**

Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

1. **Aditivos alimentarios**

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

1. **Composición nutricional**

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

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

1. **Especificaciones organolépticas del producto:**

**Aspecto:** el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos.

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

**Color:** característico.

**Olor:** característico.

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

1. **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:**
   1. **Especificaciones del envase individual.**

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

* + - * + **Tamaño y forma del producto:**

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

* 1. **Especificaciones del rotulado del envase individual.**

El producto se rotulará **“GALLETITA DULCE”** consignando el/los sabor/sabores, según corresponda.

**Rotulado general:**

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

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

•Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

•Nombre del Programa: **“COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS”**

• **“DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.**

• DENUNCIAS: **0497-281005**

**Rotulado nutricional:**

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

* 1. **Especificaciones del envase secundario**

Los envases individuales de galletitas podrán estar contenidos en los siguientes envases secundarios:

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

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

* 1. **Especificaciones del rotulado del envase secundario**

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

• Denominación del producto:

• Contenido Neto:

• Fecha de vencimiento y lote:

• Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

• Nombre del Programa: **“COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS”**

• **“DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.**

• DENUNCIAS: **0497-281005**

1. **REGISTROS SANITARIOS**

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

* Registro de Establecimiento (R.E. Nº….) de la empresa elaboradora.
* Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº….)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

1. **REQUISITOS DOCUMENTALES**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

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

1. **CONTROL DE CALIDAD**
   1. **Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:**
2. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones físico-químicas y nutricional, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en **Tabla N° 1 “APORTE DE NUTRIENTES”**.
3. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5*%* sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos *[indicar el periodo de cada muestreo que podrá realizarse en forma trimestral para contratos superiores a un año, o bimestrales para contratos inferiores a seis meses de ejecución. Por ejemplo: Si el Contrato contempla la distribución de leche y alimentos sólidos en 200 escuelas durante un año, las muestras se tomarán en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 10 escuelas durante la ejecución del contrato].*
4. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.
5. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, el Proveedor y la DNCP.
6. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.
   1. **Incumplimientos:**
7. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5 a), se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 “APORTE DE NUTRIENTES”, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.
8. Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”.
9. El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.
10. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5 a), la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y/o el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.
    1. **Certificación por Marca de Conformidad**
11. Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la *Certificación por Marca* de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a), de estas Especificaciones Técnicas.
12. **TRANSPORTE**

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

1. **REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.**

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

* Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 3 (tres) meses al momento de su recepción.
* Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.
* Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto1 **g) Especificaciones organolépticas del producto.**
* Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
* Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

1. **REFERENCIAS**

* MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (Deroga la Res. GMC N° 21/02).
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 46/03 y Nº 47/03).
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL.
* MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRA
* S SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**“GALLETITA DULCE CON SEMILLAS DE CHIA Y/O SESAMO”**

1. **DESCRIPCIÓN GENERAL**
2. **Definición**: Se denomina *“Galletita Dulce con semilla de chía y/o sésamo”* al producto elaborado por una mezcla de harina de trigo enriquecida con hierro y vitaminas, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, azúcar, agua, semillas de chía y/o sésamo, sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento horneado, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido de agua y textura crocante.

Se presentara en envases individuales de 30 gramos.

1. **Condiciones Generales**

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar *(desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes;* por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

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

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento.

1. **Ingredientes**
2. **El producto deberá contener obligatoriamente:**

* Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas.
* Azúcar y/o mieles.
* Manteca y/o margarina y/o aceite vegetal comestible y/o grasa vegetal hidrogenada
* Sal yodada. Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos
* Saborizantes/aromatizantes y aditivos permitidos
* Cacao o chocolate: para la galletita sabor chocolate
* Semillas de chía y/o sésamo (Máximo 10% m/m solas o en combinación)
* Agua .Su uso será opcional según requerimientos tecnológicos

1. **Ingredientes prohibidos:**

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

1. **Composición porcentual**

Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

1. **Aditivos alimentarios**

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

1. **Composición nutricional**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tabla 1: Aporte de nutrientes 100 g de producto** | | |
|  | **Mínimo** | **Máximo** |
| **Energía (calorías)** | 338 | 580 |
| **Proteínas (g)** | 6 | 20 |
| **Grasas (g)** | 6 | 20 |
| **Hidratos de carbono (g)** | 65 | 80 |
| **Sodio (mg)** | \_\_\_\_ | 500 |

1. **Especificaciones organolépticas del producto:**

**Aspecto:** el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos.

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

**Color:** característico.

**Olor:** característico.

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

1. **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE:**
   1. **Especificaciones del envase individual**

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

* + - * + **Tamaño y forma del producto:**

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

* 1. **Especificaciones del rotulado del envase individual.**

**El producto se rotulará “GALLETITA DULCE CON SEMILLA DE CHIA Y/O SESAMO”** consignando el/los sabor/sabores,según corresponda.

**Rotulado general:**

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

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

•Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

•Nombre del Programa: **“COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS”**

• **“DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.**

• DENUNCIAS: **0497-281005**

**Rotulado nutricional:**

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

* 1. **Especificaciones del envase secundario**

Los envases individuales de galletitas podrán estar contenidos en los siguientes envases secundarios:

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

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

* 1. **Especificaciones del rotulado del envase secundario**

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

• Denominación del producto:

• Contenido Neto:

• Fecha de vencimiento y lote:

• Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

• Nombre del Programa: **“COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS”**

• **“DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.**

• DENUNCIAS: **0497-281005**

1. **REGISTROS SANITARIOS**

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

* Registro de Establecimiento (R.E. Nº.) de la empresa elaboradora.
* Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº.)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

1. **REQUISITOS DOCUMENTALES**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

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

1. **CONTROL DE CALIDAD**
   1. **Muestreos aleatorios durante la ejecución del contrato:**
2. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones físico-químicas y nutricional, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en **Tabla N° 1 “APORTE DE NUTRIENTES”**.
3. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5*%* sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos *[indicar el periodo de cada muestreo que podrá realizarse en forma trimestral para contratos superiores a un año, o bimestrales para contratos inferiores a seis meses de ejecución. Por ejemplo: Si el Contrato contempla la distribución de leche y alimentos sólidos en 200 escuelas durante un año, las muestras se tomarán en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 10 escuelas durante la ejecución del contrato].*
4. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.
5. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, el Proveedor y la DNCP.
6. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.
   1. **Incumplimientos:**
7. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5 a), se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 “APORTE DE NUTRIENTES”, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.
8. Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”.
9. El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.
10. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5 a), la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y/o el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.
    1. **Certificación por Marca de Conformidad**
11. Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la *Certificación por Marca* de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a), de estas Especificaciones Técnicas.
12. **TRANSPORTE**

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

1. **REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO.**

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

* Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 6 (seis) meses al momento de su recepción.
* Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.
* Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto **1 g) Especificaciones organolépticas del producto.**
* Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.
* Envases que contengan galletitas quemadas, rotas o aplastadas

1. **REFERENCIAS**

* MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (DEROGA LA RES. GMC N° 21/02).
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 46/03 Y Nº 47/03).
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO NUTRICIONAL.
* MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**“CHIPITA – CHIPA PIRU”**

1. **DESCRIPCIÓN GENERAL**
2. **Definición:** Se denomina “**Chipita**” (*Chipa piru*) al producto, de corteza crocante, que contiene principalmente almidón de mandioca, queso, huevo, manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada, leche, sal y anís, con o sin el agregado de aditivos permitidos, sometido a proceso de amasado y posterior horneado.

Se presentará en envases individuales de 30 gramos.

1. **Condiciones Generales**

Este producto será utilizado para el Programa de Alimentación Escolar (desayuno o merienda), en Escuelas Públicas del país dirigido a estudiantes; por lo que debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y cuerpo que lo hagan aceptable.

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

El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, dependencia técnica del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, incluirá este producto en su Programa de Vigilancia Anual de la Alimentación Escolar, con el objetivo de controlar la calidad e inocuidad del mismo. Para cumplir con el objetivo propuesto, el INAN podrá realizar convenios con otros entes o academias y los costos de los ensayos correrán por cuenta del proveedor. Este control será independiente de la realización de los Controles de Calidad que establece el punto 5 del presente documento..

1. **Ingredientes**
2. **El producto deberá contener obligatoriamente:**

* Almidón de mandioca
* Queso
* Huevo
* Manteca y/o Margarina y/o Aceite Comestible y/o Grasa Vegetal Hidrogenada
* Leche
* Sal Yodada (Máximo 1%).
* Anís

**II. Ingredientes prohibidos**

No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.

**d) Composición porcentual**

Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos.

**e) Aditivos alimentarios**

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

**f) Composición nutricional**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tabla 1: Aporte de nutrientes por 100 g de producto** | | |
|  | **Mínimo** | **Máximo** |
| Energía (calorías) | 177 | 545 |
| Proteínas (g) | 2 | 10 |
| Grasas (g) | 5 | 25 |
| Hidratos de carbono (g) | 31 | 70 |
| Sodio (mg) | ----- | 600 |

**g) Especificaciones organolépticas del producto**

**Aspecto:** el producto debe presentarse en forma de argollas de tamaño uniforme. Debe estar correctamente cocido, la corteza debe estar uniformemente tostada, no debe contener sustancias extrañas, ni parásitos

**Color:** tostado claro, no quemado en la superficie.

**Olor:** agradable, sin olor rancio.

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

**Textura:** crocante.

1. **ESPECIFICACIONES DEL ENVASE**

**a) Especificaciones del envase individual**

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

**i. Tamaño y forma del producto**

El producto se presentará en forma de argollas características, en envase individual primario de 30 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos.

**b) Especificaciones del rotulado del envase individual**

El producto se rotulará **“CHIPITA” o “CHIPA PIRU”**

**i. Rotulado general**

El alimento deberá cumplir con lo establecido en la resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM “para rotulado de alimentos envasados”.

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

•Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

•Nombre del Programa: **“COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS”**

• **“DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.**

• DENUNCIAS: **0497-281005**

**ii. Rotulado nutricional**

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

**c. Especificaciones del envase secundario**

Los envases individuales podrán estar contenidos en los siguientes envases secundarios:

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

**d. Especificaciones del rotulado del envase secundario**

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

• Denominación del producto:

• Contenido Neto:

• Fecha de vencimiento y lote:

• Nombre de la Institución: **GOBERNACIÓN DEL XVII DEPARTAMENTO DE ALTO PARAGUAY**

• Nombre del Programa: **“COMPLEMENTO NUTRICIONAL PARA ESCUELAS PUBLICAS”**

• **“DISTRIBUCIÓN GRATUITA-PROHIBIDA SU VENTA”.**

• DENUNCIAS: **0497-281005**

**3) REGISTROS SANITARIOS**

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

* Registro de Establecimiento (R.E. Nº) de la empresa elaboradora.
* Registro Sanitario de Producto Alimenticio (R.S.P.A Nº)

No se aceptarán constancias de documentos en trámite.

**4) REQUISITOS DOCUMENTALES**

Los Oferentes deberán presentar obligatoriamente con la oferta lo siguiente:

a. Declaración jurada de la composición nutricional del producto terminado, que avale el cumplimiento de la Tabla 1. Aporte de Nutrientes por 100g, conforme al Formulario incluido en la Sección VI. La no presentación de la declaración jurada será motivo de descalificación técnica.

b. Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito.

**5) CONTROL DE CALIDAD**

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

1. Durante la ejecución del contrato, la Contratante deberá solicitar al INTN, la realización de muestreos aleatorios sobre los productos entregados en las escuelas beneficiarias, para efectuar determinaciones físico-químicas y nutricional, de modo a constatar la conformidad de los productos con las especificaciones indicadas en **Tabla N° 1 “APORTE DE NUTRIENTES”**.
2. El muestreo se realizará en base a un mínimo de 5*%* sobre de la cantidad total de escuelas beneficiadas, distribuido en periodos *[indicar el periodo de cada muestreo que podrá realizarse en forma trimestral para contratos superiores a un año, o bimestrales para contratos inferiores a seis meses de ejecución. Por ejemplo: Si el Contrato contempla la distribución de leche y alimentos sólidos en 200 escuelas durante un año, las muestras se tomarán en periodos trimestrales hasta abarcar un mínimo de 10 escuelas durante la ejecución del contrato].*
3. La solicitud de toma de muestras deberá ser realizada a través de nota de la Contratante dirigida al INTN, en la que indicará como mínimo la descripción del proceso de contratación, el nombre o razón social del Proveedor, la descripción del o los productos adjudicados (marca y forma de presentación), el periodo de ejecución contractual, y el listado de escuelas beneficiarias con la dirección de cada una, adjuntando además copia del contrato y de las especificaciones técnicas de los productos adjudicados.
4. La toma de muestras solicitada por la Contratante al INTN será efectuada una vez realizado el pago de los servicios por parte del Proveedor al INTN. Para el efecto, la Contratante notificará al Proveedor la realización de la toma de muestras y solicitará al mismo que abone el costo de las determinaciones a ser realizadas en un plazo que no podrá exceder 5 días hábiles contados a partir del día siguiente a la notificación. De no constatarse el pago del Proveedor en el plazo mencionado, la Contratante solicitará y abonará directamente al INTN los conceptos por la realización de muestreos correspondientes, cuyo costo deducirá de las facturas pendientes de pago al Proveedor. El resultado de las determinaciones realizadas por el INTN será comunicado a la Contratante, el Proveedor y la DNCP.
5. Estas muestras aleatorias podrán ser solicitadas además por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el marco de un proceso investigativo, de impugnación o de verificación de contrato.
   1. **Incumplimientos:**
6. Si como resultado de las determinaciones aleatorias conforme al punto 5 a), se constate que los productos entregados no cumplen con las especificaciones indicadas en la TABLA 1 “APORTE DE NUTRIENTES”, la Contratante notificará al Proveedor que la reincidencia en dicha no conformidad lo hará pasible de la aplicación de multas y eventual rescisión del contrato por incumplimiento.
7. Si el Proveedor no reemplaza los productos en el plazo establecido por la Contratante y/o de reincidir en la no conformidad lo hará pasible de la aplicación de las multas previstas en el contrato, de la eventual rescisión del contrato por incumplimiento y en su caso de las sanciones establecidas en la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”.
8. El Proveedor estará obligado a presentar ante la Contratante un informe de los resultados de todas las pruebas y/o inspecciones que le sean requeridas.
9. Independientemente a los controles aleatorios en los periodos de tiempo establecidos en el punto 5 a), la Contratante se reserva el derecho de acudir a los establecimientos del Proveedor y a las Instituciones Educativas para realizar inspecciones y tomas de muestras de los productos en coordinación con el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN) y/o el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), de manera aleatoria en el momento cuando lo considere necesario, quedando las mismas sujetas a análisis en laboratorios oficiales.
   1. **Certificación por Marca de Conformidad**
10. Los Oferentes podrán optar igualmente por obtener la *Certificación por Marca* de conformidad del producto ofertado con las especificaciones técnicas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN). La Certificación por Marca reemplaza el requisito de muestras aleatorias indicadas en el punto 5 a), de estas Especificaciones Técnicas.

**6) TRANSPORTE**

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

**7) REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO**

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

- Lotes del producto cuyo vencimiento sea inferior a 3 (tres) meses desde el momento de su recepción.

- Productos que no cuenten con fecha de vencimiento legible y con la información requerida en el punto 2 b y 2 d.

- Productos que no cumplan con los requisitos establecidos en el punto **1 g)** **Especificaciones organolépticas del producto**

- Productos cuyos envases se encuentren rotos, sucios o averiados.

- Envases que contengan productos quemados, rotos o aplastados.

**REFERENCIAS**

* NORMA PARAGUAYA NP 32 002 00 “CHIPA. REQUISITOS GENERALES”. EDICIÓN 2000.
* MERCOSUR/GMC/RES. N° 26/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS (DEROGA LA RES. GMC N° 21/02).
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 46/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 31/06 ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS (COMPLEMENTACIÓN DE LAS RES. GMC Nº 46/03 Y Nº 47/03).
* MERCOSUR/GMC/RES. Nº 47/03 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS A LOS FINES DEL ROTULADO
* NUTRICIONAL.
* MERCOSUR/GMC/RES N° 50/97 REGLAMENTO TÉCNICO ASIGN ACIÓN DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACIÓN MÁXIMA PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN Y GALLETERÍA.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 56/92 DISPOSICIONES GENERALES PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 02/12 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR LISTA POSITIVA DE MONÓMEROS, OTRAS SUSTANCIAS DE PARTIDA Y POLÍMEROS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
* RES. MERCOSUR GMC Nº 32/07 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LISTA POSITIVA DE ADITIVOS PARA MATERIALES PLÁSTICOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

1. **PLAN DE ENTREGAS.**

La entrega iniciará con la emisión de la Orden de Compra y será realizada para 3 (tres) meses, totalizando 1 (una) entrega de todos los productos en las distintas instituciones educativas beneficiadas conforme al Proyecto Aprobado por el Ministerio de Educación y Ciencias. El listado de instituciones se encuentra publicado en este llamado.

La firma adjudicada tendrá a su cargo el transporte, entrega, carga y descarga de los productos alimenticios en las Instituciones Educativas.

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

Las remisiones deberán estar completadas en todos sus campos, sin dejar espacios en blanco. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicio quedará invalidada para los días en que no hubo clases.

Los responsables de la recepción de los bienes adjudicados serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada Institución beneficiada. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las actas y remisiones de entrega hasta tanto el Director/a designe a otra persona en su reemplazo (registro de firmas). La entrega en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como un incumplimiento.

1. **CONTROL DE CALIDAD**

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora, distribuidora o en las instituciones educativas por la autoridad competente. Los costos de los análisis fisicoquímicos, microbiológicos, organolépticas y/o nutricionales serán asumidos por el Proveedor.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos, microbiológicos, organolépticos y/o nutricionales establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.

**E) PROCEDIMIENTO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

1. Una vez firmado el contrato, y cuando se trate de productos cuyas especificaciones técnicas requieran de la entrega de la Certificación del primer lote *(Leche Entera UAT y Leche Entera Enriquecida UAT)*, el Proveedor deberá remitir a la Contratante en un plazo máximo de 15 días la Certificación de conformidad del primer lote con el cual se garantiza el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas requeridas, otorgado por el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología (INTN).

Una vez recepcionada la mencionada Certificación, la contratante procederá con la emisión la/s Orden/es de Compra correspondiente/s de acuerdo a las prioridades Institucionales en las cuales se detallarán las cantidades a ser entregadas a cada distrito conforme al Cronograma de Entrega.

Para los productos que no requieren de certificación previa para el inicio de la entrega, la Contratante expedirá la orden de compra conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

Una vez recepcionada la Orden de Compra por el Proveedor este realizará la entrega de los productos según el Cronograma establecido. Todos los productos entregados estarán sujetos a los procedimientos de constatación de la calidad aleatorios que se establezcan en este documento.

Una vez que el proveedor realice las entregas, deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/os funcionario/s autorizados que hayan recepcionado el/los producto/s, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

1. El cronograma de Entrega podrá estar sujetos a modificaciones, previa justificación correspondiente y únicamente con la Autorización de la Convocante.
2. La entrega de los productos deberá realizarse en el horario de atención de la Institución Educativa (de lunes a viernes de 7:00hs a 11:00hs y de 13:00hs a 17:00hs)
3. En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases, previa comunicación a la empresa proveedora.

No se aceptarán lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a lo establecido en las especificaciones técnicas de cada producto, contados a partir de la entrega en los distintos puntos de destino.

**F) INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será: ***nota de remisión parcial y/o total de la empresa adjudicada firmada por los beneficiarios y acta de recepción parcial y/o total firmada por los beneficiarios.***

*Serán presentados 1 (una) solicitud de pago*

*Frecuencia: unica*

*Planificación de indicadores de cumplimiento:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INDICADOR** | **TIPO** | **FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (se indica la fecha que debe presentar según el PBC)** |
| *Nota de Remisión / Acta de recepción 1* | *Nota de Remisión / Acta de recepción* | *Abril* |
| *Nota de Remisión / Acta de recepción 2* | *Nota de Remisión / Acta de recepción* | Abril |
| *Nota de Remisión / Acta de recepción 3* | *Nota de Remisión / Acta de recepción* | Abril |
| *Nota de Remisión / Acta de recepción 4* | *Nota de Remisión / Acta de recepción* | Abril |

SECCIÓN IV. CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

Las siguientes **Condiciones Especiales del Contrato (CEC)** complementarán y/o enmendarán las **Condiciones Generales del Contrato (CGC)** que se encuentran publicadas en SICP e indicadas en el presente documento y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

|  |  |
| --- | --- |
| **CEC 7** | Para notificaciones, la dirección de la Contratante será:  Gobernación de Alto Paraguay  Atención: Secretaria de Administración y Finanzas  Dirección: Bernardino Caballero y Rio Paraguay  Ciudad: Fuerte Olimpo, Paraguay  Teléfono: (595 -0497) 281 005  Fax: (595 – 0497) 281 005  Dirección electrónica: [uocaltoparaguay@gmail.com](mailto:uocaltoparaguay@gmail.com) |
| **CEC 9.6** | El mecanismo formal de resolución de conflictos será: ***el procedimiento de Avenimiento previsto en Título Octavo, capitulo Segundo de la Ley Nº2051/03*** |
| **CEC 14** | El precio del contrato estará sujeto a reajustes.  La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: **NO APLICA** |
| **CEC 15.1; 15.2, 15.3, 15.4** | Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:  El CONTRATISTA, presentará la solicitud de pago ante la Secretaría de Administración y Finanzas por escrito y adjuntará a dicha solicitud, las facturas que deberán estar debidamente llenadas con los datos del CONTRATANTE y de los bienes detallados en las Órdenes de Compra/Servicio respectivas, acompañados de sus respectivas notas de remisión.  El pago se realizará dentro de los 60 (sesenta) días posteriores a la presentación de la solicitud correspondiente, de conformidad al Plan de Caja y a los Fondos efectivamente trasferidos por el Ministerio de Hacienda.  Los documentos exigidos para el pago son: Nota de solicitud de pago, Factura crédito original y Certificado de Cumplimiento Tributario vigente al momento de presentación de la factura.  a los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley 2051/03 “De Contrataciones Públicas”, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes que presente al cobro el proveedor. (Art. 1º de la Ley 3439/07 que modifica el Art. 41 de la Ley 2051/03).  El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido. |
| **CEC 15.6** | En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 15.6 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0,01% por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago. |
| **CEC 17.1** | El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes sin excepción alguna |
| **CEC 18.1 y 18.2.** | El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de **5 %** La garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el CONTRATISTA, dentro de los 10 días siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el Art. 39 de la Ley 2051/03. |
| **CEC 18.5** | La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: según lo indicado en las CGC 17.5 respectivamente. |
| **CEC 22.3** | **Subcontratación: NO APLICA** |
| **CEC 26** | La responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: “El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato y las especificaciones técnicas al respecto a transportar los Bienes al lugar de destino final dentro del Paraguay, incluyendo seguro y almacenamiento, y tal como se estipulará en el Contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato”. |
| **CEC 27.1** | Las inspecciones y pruebas serán como se indica **NO APLICA** |
| **CEC 26.2** | Las inspecciones y pruebas se realizarán en: NO APLICA |
| **CEC 27** | El valor de las multas será: 0,01% por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados. |
| **CEC 29.3** | El período de validez de la Garantía será de 90 (noventa) días. Para fines de la Garantía, el (los) lugar(es) de destino(s) final(es) será(n):  *Gobernación de Alto Paraguay – Ciudad de Fuerte Olimpo* |
| **CEC 29.5** | El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: 2 (dos) días. |
| **CEC 36.1 (a)**  **(vi)** | La Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: según lo dispuesto en la Ley 2051/03 |

**SECCIÓN V.**

MODELO DE CONTRATO N° \_\_\_\_\_\_\_

Entre\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, domiciliada en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, República del Paraguay, representada para este acto por\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, con Cédula de Identidad N° \_\_\_\_\_\_\_\_, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, domiciliada en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, República del Paraguay, representada para este acto por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, con Cédula de Identidad N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

**1. OBJETO**.

La provisión y entrega de los alimentos para el desayuno o merienda a ser consumidos en las instituciones educativas.

**2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.**

“Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

(a) Contrato;

(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;

(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;

(d) Datos cargados en el SICP (Llamado Público);

(e) La oferta del Proveedor;

(f) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

(g) el proyecto aprobado por el MEC, de conformidad a lo dispuesto a los LINEAMIENTOS TÉCNICOS Y NUTRICIONALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PARAGUAY (PAEP), EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTIÓN OFICIAL Y PRIVADA SUBVENCIONADA.

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este”.

**3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO**.

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N°\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN**

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *[insertar nombre del tipo de procedimiento]* N° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, convocado por la *[Nombre de la Unidad Operativa de Contrataciones]*. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°\_\_\_\_\_\_\_

**5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nro. De Orden | Nro. De Ítem/Lote | Descripción | Marca | Procedencia | Unidad de Medida | Precio Unitario | Monto mínimo | Monto máximo |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Total: *[sumatoria de columna de montos mínimos y sumatoria de columna de montos máximos]*

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de *[\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_]* y el monto máximo es de *[\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_]*

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

**6. VIGENCIA DEL CONTRATO**

 Este contrato tendrá de vigencia desde \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ hasta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES.**

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones.

**8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.**

La administración del contrato estará a cargo de: *[\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_]*

**9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.**

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al *[\_\_\_\_\_%]* del monto total del contrato.-

**10. MULTAS.**

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Superado el monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”, caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.

**11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.**

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

**12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.**

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

**13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN**

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la DNCP, debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ República del Paraguay al día *[\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_]* mes *[\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ]* y año *[\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_]*.

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.

Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.

***EL ANEXO VI FORMULARIOS SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN ARCHIVO APARTE, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE PUEDA UTILIZARLO EN LA PREPARACION DE SUS OFERTAS***

**SECCION VII – ANEXOS**

**ANEXO N° I**

**DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * + - 1. **Formulario de Oferta (\*)**   *[El formulario de oferta y lista de precios que fuera generado electrónicamente del SICP deberán ser completados y firmados por el oferente]* | | |
| * + - 1. **Garantía de Mantenimiento de Oferta (\*)**   *[La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección VI, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente]* | | |
| * + - 1. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente | | |
| * + - 1. Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social*.* | | |
| * + - 1. Patente municipal vigente | | |
| * + - 1. Autorización del fabricante para los productos ofertados, en caso de requerirse. | | |
| * + - 1. Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o;       2. Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado. | | |
| * + - 1. Declaración Jurada de conformidad de los bienes ofrecidos con las Especificaciones Técnicas solicitadas por cada producto ofertado. | | |
| * + - 1. Declaración jurada del proveedor del envase primario y secundario que avale el cumplimiento del espesor solicitado o en su defecto un informe de ensayo del INTN sobre el cumplimiento de dicho requisito. | | |
| * + - 1. Para los fabricantes, copia simple del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) de acuerdo a la categoría habilitadas.       2. Para Distribuidores, copia simple del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) del fabricante de acuerdo a la categoría habilitadas y del mismo como Distribuidor. | | |
| * + - 1. Copia simple de Registro Sanitario de los Productos Alimenticios (R.S.P.A.) vigente para los productos ofertados. | | |
|  | | |
| * + - 1. **Documentos legales** | | |
| Oferentes Individuales. **Personas Físicas.** | | |
| Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. | | |
| Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. | | |
| En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes. | | |
|  | | |
| * + - 1. **Documentos legales** | | |
| Oferentes Individuales. **Personas Jurídicas.** | | |
| Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. | | |
| Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes | | |
| 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\* | | |
| Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad. | | |
|  |  |  |
| **P) Oferentes en Consorcio.** | | |
| 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 (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente. | | |
| Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública. | | |
| Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:   1. *un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* 2. 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. | | |
| 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:   1. *I. 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*   II. 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. | | |
|  | | |
| **Q) DOCUMENTOS, QUE DEMUESTREN QUE EL OFERENTE ESTÁ CALIFICADO PARA EJECUTAR EL CONTRATO.** | | |
| Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años (2016; 2017; 2018) para contribuyente de IRACIS | | |
| IVA General de los últimos (36) meses, para contribuyentes sólo del IVA General. | | |
| Formulario 106 de los últimos (2016; 2017; 2018) años para contribuyentes del IRPC. | | |
| Formulario 104 de los últimos (2016; 2017; 2018) años para contribuyentes de Renta Personal. | | |
| Fotocopias de facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia. | | |
| Relatorio o documento que avale la Capacidad Técnica. | | |
| Documento que avale que el producto es de la Industria Nacional, Certificado de Origen y Empleo Nacional expedido por la autoridad competente. | | |

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

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que figuran en la Constancia en estado “Activo e histórico”.

| **ANEXO N° II** |
| --- |

**DOCUMENTOS A PRESENTAR OBLIGATORIAMENTE PARA LA FIRMA DEL CONTRATO**

**Los siguientes documentos deberán ser para la firma del contrato cuando no hayan sido presentados junto con la oferta, y no consten como “activo e histórico” en el SIPE.**

|  |
| --- |
| * + - 1. **Documentos comunes** |
| 1. Certificado de registro de establecimiento expedido por INAM. |
| * + - 1. **Personas Físicas / Jurídicas** |
| 1. Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos; |
| 1. Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; |
| 1. 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. |

|  |
| --- |
| * + - 1. **Documentos. Consorcios** |
| 1. *Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b), (c) y (d) del apartado A precedente.* |
| 1. *Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.* |
| 1. *Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.* |
| 1. *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.* |