

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Secretaría Nacional Antidrogas (SENAD) / Presidencia de la
República
Secretaría Nacional Antidrogas**

Nombre de la Licitación:

ADQUISICION DE ALIMENTO PARA PERSONAS
(versión 1)

ID de Licitación:

440306



Modalidad:

Licitación pública nacional

Publicado el:

28/05/2024

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N°
7021/22."
Versión 2*

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	440306	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE ALIMENTO PARA PERSONAS
Convocante:	Secretaría Nacional Antidrogas (SENAD) / Presidencia de la República	Categoría:	Alimentos Bebidas y Tabaco - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Secretaría Nacional Antidrogas	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación pública nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	A TRAVES DEL SICP	Fecha Límite de Consultas:	11/06/2024 13:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	AVDA. FDO DE LA MORA N° 2998 ESQ. AVDA DE LA VICTORIA	Fecha de Entrega de Ofertas:	18/06/2024 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	AVDA. FDO DE LA MORA N° 2998 ESQ. AVDA DE LA VICTORIA	Fecha de Apertura de Ofertas:	18/06/2024 10:30

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	ítem	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta cumplimiento total de obligaciones		

Datos del Contacto

Nombre:	ABG. CLAUDIO FLORES	Cargo:	DIRECTOR DE CONTRATACIONES PÚBLICAS SENAD
Teléfono:	021 559248	Correo Electrónico:	senad.duoc@gmail.com

DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/

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

Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser

respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

La convocante podrá establecer una junta de aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

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

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

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

Formato y firma de la oferta

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

Plazo para presentar las ofertas

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

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la apertura de ofertas.

En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas, quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

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

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

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

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Precio y formulario de la oferta

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

Cuando la presentación de la oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica, se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónico, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.

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

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

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

- a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y

c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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

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

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

6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

Abastecimiento simultáneo

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultaneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

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

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. Adicionalmente, la convocante podrá requerir copias de las ofertas en la cantidad indicada en este apartado, las copias deberán estar indicadas como tales.

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

Cantidad de copias requeridas:

0 copias

Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

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

La convocante podrá determinar el método de presentación de ofertas en un sobre o en doble sobre. En este último caso, el primer sobre contendrá la oferta técnica, incluyendo los documentos que acrediten la personería del oferente y el segundo sobre, contendrá la oferta económica. En caso de presentación de ofertas físicas, las mismas deberán ser entregadas a la convocante en sobres cerrados. Cuando las mismas deban ser presentadas en doble sobre, la convocante deberá resguardar las ofertas técnicas y económicas hasta su apertura.

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

Documentos de la oferta

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

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Periodo de validez de las ofertas

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

90

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas en el SICP por la Convocante.
2. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:
 - a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
 - b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.
3. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
 - a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
 - b. Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas,
 - c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
 - d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - d.1 Firmar el contrato,
 - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
 - d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
 - d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
 - d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
5. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
6. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

120

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

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

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

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

Cuando la presentación de oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente

Apertura de ofertas

1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas y, en caso de existir notificaciones de retiro, sustitución o modificación de las propuestas, se leerá durante el acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICP.

3. Primero se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

- a) "RETIRO": Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro contenga una

autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.

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

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

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

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

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

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICP para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.

Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

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

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

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

LOS OFERENTES DEBERAN PRESENTAR LA CORRESPONDIENTE AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, REPRESENTANTE Y/O DISTRIBUIDOR CON SUS CORRESPONDIENTES CADENAS DE DOCUMENTACIONES PARA CADA ÍTEM OFERTADO.

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

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a que ítem corresponde.

Muestras

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

- ítems: **36 - Fideos de harina trigo tipo spaghetti nido**
37 - Fideos de harina de trigo tipo tallarín laminado grueso
- Plazo para presentación de las muestras: **El oferente deberá presentar sus muestras junto con su oferta correspondiente.**
- Condiciones de presentación: **Embalado y rotulado, con la correcta descripción del llamado, Id, Nombre y Ruc del Oferente y nombre de la convocante.**
- Cantidad de muestras solicitadas por ítem: **una unidad por cada ítems**
- Criterios de evaluación a ser considerados, indicando las inspecciones y pruebas a aplicar: **Serán verificadas si los valores nutricionales contenidos en los envases de las muestras cumplen con los valores nutricionales mínimos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones.**
- Procedimiento de devolución: **el plazo de retiro de las muestras será de tres días hábiles siguientes a la notificación del proceso de adjudicación a las empresas participantes.**

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

Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

48 horas hábiles a partir de la recepción, por parte del proveedor, de la nota de reclamo realizada por la Institución.

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

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

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

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

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

Requisitos de Calificación

Calificación Legal. Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

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

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.

3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constatará que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de “Sanciones a Proveedores” del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

Análisis de precios ofertados

La evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme al siguiente parámetro:

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

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

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

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios, en cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

Ítems	Descripción	Costo de mercadería	Flete	Gastos Administrativos	Impuestos	Ganancias	Precio Final
Corresponde a una estructura mínima de costos.							

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.

1. Formulario de Oferta (*)

[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.

En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)

6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)
7. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (**)
8. Documentos legales .Oferentes.

8.1. Personas Físicas.

- a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
- b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)
- c. 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. (*)

8.2. Personas Jurídicas.

1. 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. (*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)
- d. 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. (*)

8.3. Oferentes en Consorcio.

- a. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)
- b. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)
- c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):
 - i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - ii. 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.
- d. 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 (*):
 - 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.

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio, para los casos en que se utilice el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

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

Capacidad Financiera

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

Para contribuyente de IRE REGIMEN GENERAL.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

a. Ratio de Liquidez: Activo Corriente / Pasivo Corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales de los años 2020, 2021 y 2022.

b. Endeudamiento: Pasivo Total / Activo Total

No deberá ser mayor a 0,80 correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales de los años Para contribuyente de IRE

REGIMEN GENERAL.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

a. Ratio de Liquidez: Activo Corriente / Pasivo Corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales de los años 2020, 2021 y 2022.

No deberá ser mayor a 0,80 correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales de los años 2020, 2021 y 2022.

b. Endeudamiento: Pasivo Total / Activo Total

No deberá ser mayor a 0,80 correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales de los años 2020, 2021 y 2022.

c. Rentabilidad: Utilidad después del Impuesto o Pérdida con respecto al Capital correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales de los años 2020, 2021 y 2022, no deberá ser negativo.

2. Para contribuyentes de IRE REGIMEN SIMPLE.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales años 2020, 2021 y 2022.

3. Para contribuyentes del IRP RSP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso)

Deberá ser igual o mayor que 1, correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales años 2020, 2021 y 2022.

4. Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberán cumplir el siguiente parámetro: Eficiencia: (Ingreso/Egreso)

Deberá ser igual o mayor que 1, correspondiente al promedio de los 6 últimos meses: de Noviembre a Diciembre 2023 y de Enero hasta Abril del año 2024.

En Caso de Oferentes en Consorcio, todos los integrantes del Consorcio deberán cumplir con la capacidad financiera mínima requerida.

c. Rentabilidad: Utilidad después del Impuesto o Pérdida con respecto al Capital correspondiente al promedio de los ejercicios fiscales de los años 2020, 2021 y 2022, no deberá ser negativo.

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

a	Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2020, 2021 y 2022 para Contribuyente del IRACIS - IRE GENERAL
b	Formulario 106 y 501 de los años 2020, 2021 y 2022 para Contribuyentes del IRPC - IRE SIMPLE.
c	Formulario 120 de los 06 últimos meses: de Noviembre a Diciembre de 2023 y de Enero a Abril 2024 para Contribuyentes del IVA GENERAL
d	Formularios 104 y 515 de los años 2020, 2021 y 2022 para Contribuyentes del IRP - IRP RSP

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en comercialización de alimentos para personas con facturaciones de venta, contratos y/o recepciones finales u otros documentos, por un monto equivalente al 50 % (cincuenta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en el presente procedimiento de contratación, de los años 2020, 2021 y 2022. Las sumatorias de las facturaciones deben alcanzar el porcentaje indicado, no será necesaria la presentación del porcentaje del monto establecido por cada año.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida.

Capacidad Técnica

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

No Aplica

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

1. Para los fabricantes, copia simple del Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) de acuerdo a las categoría habilitadas, Para distribuidores, copia simple del Registro de Establecimiento (RE) vigente.
2. Copia simple de Registro Sanitario de los Productos Alimenticios (RSPA) vigente, para los productos ofertados.

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

- a) Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad

expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

Criterios de desempate de ofertas

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

Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

En los procedimientos de contratación en los cuales se aplique la combinación de criterios, la evaluación de las ofertas se llevará a cabo con base a la metodología, criterios y parámetros establecidos en los pliegos de bases y condiciones que permitan establecer cuál es aquella que ofrece mayor valor por dinero.

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

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

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

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

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Notificaciones

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

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

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

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

Audiencia Informativa

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

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

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

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

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

- Lic. HUGO GOMEZ, Director Administrativo.
- La importancia de contar con la provisión de productos alimenticios para el personal Operativo de la SENAD, radica en la naturaleza del trabajo que realizan, así como los continuos operativos de corte de marihuana que se realizan en cumplimiento de la Misión Institucional encomendada por las Leyes, y el logro de los objetivos Institucionales.
- La planificación del proceso es de carácter anual.
- Las especificaciones técnicas corresponden al estándar utilizado para la selección de los mejores productos.

Especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

Ítem	Descripción del Bien	Presentación	Unidad de medida	Cantidad	Especificaciones técnicas
1.	Ajo	UNIDAD	UND	1.200	Cabeza de ajo, tamaño mediano, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Proveer en bolsa.
2.	Mandioca	BOLSA	KG	1.200	Deberá ser proveído en bolsas de 1er uso de hasta 40 kilos, de tamaño mediano/grande, sin moho en perfecto estado de Conservación, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y Al abrigo de la luz solar directa. Proveer en bolsas.
3.	Pepino	CAJA	KG	120	Los frutos deberán ser verdes, alargados, curvos o Estrangulados y carecerán de excrecencias cerosas; la Superficie del fruto puede ser lisa, de color externo generalmente verde y la pulpa blanca. Fruto de tamaño variable Proveer en caja.

4.	Remolacha	CAJA	KG	120	Parte superior de la raíz con cuerpo carnoso comestible, de forma globular y de color rojo oscuro, tallo erguido. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Proveer en bolsa.
5.	Repollo	CAJA	KG	300	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Proveer en caja.
6.	Cebolla en hoja	UNIDAD	UND	720	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.
7.	Curatu fresco	UNIDAD	UND	500	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.
8.	Lechuga	UNIDAD	UND	900	Hojas Sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña.

9.	Perejil	UNIDAD	UND	720	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
10.	Carne vacuna tipo bola de lomo	ENVASADO AL VACIO	KG	1.200	Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y Consistencia característicos, tipo exportación, transportado En vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la Cadena de frío deberá cumplir las disposiciones técnicas y Legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos Cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica Correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo Debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.

11.	Carne vacuna tipo lomo	ENVASADO AL VACIO	KG	600	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos.</p> <p>Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	------------------------	-------------------	----	-----	--

12.	Carne vacuna tipo paleta	ENVASADO AL VACIO	KG	1.200	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos.</p> <p>Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	--------------------------	-------------------	----	-------	--

13.	Carne vacuna tipo peceto	ENVASADO AL VACIO	KG	600	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal - SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	--------------------------	-------------------	----	-----	---

14.	Carne vacuna tipo Rabadilla	ENVASADO AL VACIO	KG	1.200	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	-----------------------------	-------------------	----	-------	--

15.	Carne vacuna tipo Vacío	ENVASADO	KG	600	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe conta</p>
-----	-------------------------	----------	----	-----	--

16.	Carne vacuna tipo costilla de primera	ENVASADO	KG	600	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, Transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Proveer en bolsa.</p>
-----	---------------------------------------	----------	----	-----	---

17.	Manteca Vegetal Sin Sal	Pote de 200gr.		350	<p>En potes y/o pan de 200 gramos, en buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada pote, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote.</p> <p>Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG En pan de 200 gr.</p>
			UND		
18.	Muslo de Pollo parrillero	BOLSA	KG	1.100	<p>Será limpio, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, olor característico. Si contiene grasa, que esta presente color y olor fresco. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin Menudencias. Peso mínimo entre 270 a 300 gr. por cada unidad. Proveer en bolsa.</p>

19.	Pollo entero sin menudencias	BOLSA	KG	2.000	Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias. Proveer en bolsa.
-----	------------------------------	-------	----	-------	--

20.	Hamburguesa de carne vacuna	CAJA de 60 Unidad	UND	120	<p>Deberá ser, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Caja x 60 unidades.</p>
-----	-----------------------------	-------------------	-----	-----	--

21.	Crema de leche	SACHET de 1 litros	UND	120	<p>Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.</p> <p>Color: Blanco o levemente amarillento.</p> <p>Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.</p> <p>Ingredientes obligatorios Crema obtenida a partir de leche de vaca.</p> <p>Ingredientes opcionales Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m).</p> <p>La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5° C a los efectos de mantener sus características.</p> <p>Sachet de 1 litro.</p>
-----	----------------	--------------------	-----	-----	--

22.	Costeleta de cerdo	BOLSA	KG	300	<p>KG Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura Proveer en bolsa.</p>
-----	--------------------	-------	----	-----	---

23.	Costilla de cerdo	BOLSA	KG	300	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Proveer en bolsa.</p>
-----	-------------------	-------	----	-----	---

24.	Paleta de cerdo	BOLSA	KG	300	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura Proveer en bolsa.
25.	Leche Entera Líquida Pasteurizada	TETRAPAK de 1 litros	UND	18.000	Pasteurizada, entera, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en tetrapak de 1 litro, con tratamiento térmico de la leche a 140° C de temperatura durante 2(dos) segundos, y en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de tres meses antes de su vencimiento.

26.	Arroz Glaseado largo fino tipo 0000	PAQUETE de 5 kilos	UND	600	<p>Cantidad por Porción %VD</p> <p>Valor energético (Kcal) 175,2</p> <p>Kcal= 735,84 kj</p> <p>9</p> <p>Carbohidratos 40g 13</p> <p>Proteínas 3,8g 5</p> <p>Grasas totales 0 0</p> <p>Grasas saturadas 0 0</p> <p>Grasas trans 0 -</p> <p>Fibra alimentaria 0,6</p> <p>2</p> <p>Sodio 2mg 0</p> <p>La descripción del producto Arroz glaseado largo fino tipo 0000 deberá estar indicada en el paquete. Paquete de 5 kilos.</p>
27.	Locro	PAQUETE de 800gr.	UND	120	<p>Con el nombre de locro se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (blanco). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de insectos o partes de insectos y de sustancias extrañas al maíz. Envasado en paquetes de 800 gramos</p>

28.	Poroto rojo	PAQUETE de 1 kilos	UND	250	<p>Granos enteros, cosecha del año, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin vestigios de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envasado en paquetes de 1 kilogramo.</p>
29.	Fideos de harina trigo tipo spaghetti nido	PAQUETE de 5 kilos	UND	450	<p>Cant. Por porción %VD</p> <p>Valor energético 273 Kcal 16</p> <p>Carbohidratos 57 g 19</p> <p>Proteínas 09 g 12</p> <p>Grasas Totales 0,9 g 2</p> <p>Grasas saturadas 0 g 0</p> <p>Grasas trans 0 g</p> <p>Fibra alimentaria 2,4 g 10</p> <p>Sodio 8 mg 0</p> <p>Envasado de Fábrica en paquetes de 5 kilos.</p>

30.	Fideos de harina de trigo tipo tallarín laminado grueso	PAQUETE de 5 kilos	UND	400	<p>Cant. Por porción %VD</p> <p>Valor energético 273 Kcal 16</p> <p>Carbohidratos 57 g 19</p> <p>Proteínas 09 g 12</p> <p>Grasas Totales 0,9 g 2</p> <p>Grasas saturadas 0 g 0</p> <p>Grasas trans 0 g</p> <p>Fibra alimentaria 2,4 g 10</p> <p>Sodio 8 mg 0</p> <p>Invasado de Fábrica en paquetes de 5 kilos.</p>
31.	Azúcar blanca	PAQUETE de 5 kilos	UND	800	<p>Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada. El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas, de aspecto polvo cristalizado, color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores, ni olores extraños.</p> <p>Invasado en paquetes de 5 kilogramos.</p> <p>RE RSPA.</p>

32.	Yerba Molienda fina	PAQUETE de 5 kilos	UND	36	<p>La Yerba Mate Molienda Fina está elaborada con yerba mate canchada seleccionada, con un estacionamiento de 2 años.</p> <p>La yerba mate canchada con distintos tiempos de estacionamiento se somete a procesos de trituración, clasificación, molienda y dosificación. La Molienda Fina se caracteriza por tener gránulos bastantes pulverizados, con un porcentaje elevados de finos polvo (mín. 21%).</p> <p>Paquete de 5 kilos.</p>
33.	Aceite vegetal comestible de girasol	BIDON DE 5 LITROS	UND	360	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de <i>Helianthus annuus L.</i> (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales: Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos</p>

autorizados en el punto 3 de la presente especificación. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.

2.2. Características Organolépticas
Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C.
Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

2.3. Características fisicoquímicas: los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología
Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc 7-25
Índice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd 1-25
Índice de saponificación	188	194	AOCS Cd 3-25
Materia Insaponificable	Máx.: 1,5%		AOCS Ca 6 ^a -40
Humedad y materia volátil a 105° c	Máx.: 0,05%		AOCS Cd 2B-38
Índice de			

Peróxido,
 mEqo2/kg
 Máx.:
 10,0
 AOCS Cd8-53
 Insoluble en
 éter de petróleo
 0,03% AOCS Ca 3^a-
 46
 Reacción de
 Halphen
 (-) AOCS CB 1-25
 Jabones como
 oleato de sodio
 Máx.:
 5mg/l
 AOCS Cc 17-
 95
 Acidez
 expresado en
 ácido oleico
 Máx.:
 0,06%
 AOCS Ca 5^a-
 40
 Test de
 enfriamiento a
 0° C
 Min 5,5
 Hs
 AOCS Cc 11-
 53
 Color (Lovibond
 Cubeta
 133,3mm)
 Amarillo Máx.: 15
 AOCS Cc 13B-
 45
 Rojo Máx.:
 1,5
 Azul Máx.: 0
 3. ADITIVOS
 ALIMENTARIOS
 El producto podrá
 contener los aditivos
 alimentarios en las
 cantidades
 establecidas en las
 Resoluciones
 MERCOSUR o en la
 34/71
 legislación nacional
 específicas. En
 ausencia de ambas
 podrá
 cumplir con lo
 establecido en las
 Normas del Codex
 Alimentarius y/o
 Normas Paraguayas.
 4.
 ESPECIFICACIONES
 TECNICAS DEL

MATERIAL

Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas y organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur N° 03/92 "Criterios Generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET) y polietileno de alta densidad (PEAD), con tapa y deberán cumplir las siguientes reglamentaciones técnicas:
RES. MERCOSUR GMC N° 56/92: Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
RES. MERCOSUR GMC N° 2404: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
RES. MERCOSUR GMC N° 32/07: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y

equipamientos en contacto con alimentos.

5. CONTENIDOS NETOS

Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res No. 31/07 Reglamento Técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos premedidos.

6. REGISTROS SANITARIOS

Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN):

a) En caso de oferentes que sean EMPRESAS

ELABORADORAS del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de:

☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

b) En caso de empresas que sean FRACCIONADORAS DEL

ACEITE OFERTADO deberán presentar copias simples pero legibles de:

☐ Registro de Establecimiento (RE

No.) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite

☐ Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación.

No se aceptarán registros en trámite.
35/71

☐ Autorización del Fabricante

c) En caso de oferentes que sean EMPRESAS

IMPORTADORAS del aceite ofertado, deberán presentar copias simples de:

☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

☐ Autorización del Fabricante

d) En caso de oferentes DISTRIBUIDORES (QUE NO SEAN ELABORADORES, IMPORTADORES NI FRACCIONADORES) del aceite ofertado deberán presentar

fotocopia simple pero legible de:

- ☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda. No se aceptarán registro en trámite.
- ☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.
- ☐ Autorización del Fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente a ofertar los productos por ellos fabricados, importados o fraccionados, según corresponda.
- ☐ En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE No.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el Certificado de Origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino.

7. Rotulado General Y Nutricional: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la

Resolución
MERCOSUR
GMC 26/03 RTM Para
Rotulado de
Alimentos Envasados
y
la Resolución
MERCOSUR GMC
22/02 RTM Para
expresar
la Indicación
Cuantitativa del
Contenido Neto de
los
Productos
Premedidos y con lo
establecido en el
Decreto
N° 1.635/99 que
Reglamenta el art.
175 de la Ley N°
836/80 Código
Sanitario, Resolución
GMC 46/03 Para
Rotulado Nutricional
de Alimentos
Envasados y
Resolución 47/03
Porciones de
Alimentos envasados
a
los fines del Rotulado
Nutricional
De acuerdo a las
reglamentaciones
arriba citadas las
etiquetas de los
envases deberán
estar impresas de
forma clara e
indeleble, y deberá
presentar la
siguiente
información:
1. Denominación del
alimento
2. Peso Neto
3. Datos del
Establecimiento
elaborador
4. País de origen (Ej.
Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de
ingredientes
7. Fecha de
vencimiento
36/71
8. Datos del
Importador, en caso
de productos
importados
9. Instrucciones de

				<p>preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>13. Asimismo, se incluirá a efectos de evitar el desvío de los fines para los cuales fueron adquiridos, la siguiente leyenda ADQUIRIDO POR EL ESTADO PARAGUAYO. PROHIBIDA SU COMERCIALIZACIÓN.</p> <p>8. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 23-1981 (Rv. 1-1989) - Código Alimentario Argentino <p>Presentación: envase de 5 litros.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p>
--	--	--	--	--

34.	Disco para empanada	PAQUETE de 12 Unidade	UND	600	<p>Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Paquete x 12 unidades.</p>
35.	Disco para pascualina	PAQUETE de 2 Unidada	UND	300	<p>Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Paquete x 02 unidades.</p>

36.	Jamón cocido	BOLSA	KG	500	Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación.. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. Proveer en bolsa.
37.	Masa tapa para lasaña	PAQUETE de 500gr.	UND	180	Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Tamaño grande, masa fresca, color blanco. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Paquete de 500 gr.

38.	Ñoquis frescos	PAQUETE de 500gr.	UND	600	<p>Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticio s de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción. Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una tempera tura no superior a 10°C. Paquete de 500gr.</p>
-----	----------------	-------------------	-----	-----	---

39.	Queso Tipo Dambo o Sándwich	Fetas en film de PVC	KG	600	Sin olor, ni contaminación, fresco, la provisión será por Kg. y en fetas, sin mezcla de soja, elaborado con leche vacuna, fresca y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Envase: Debe ser de film de PVC termo sellado, que impida su contaminación, limpio, sano. Rótulo: debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento con la leyenda mantener refrigerado con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.
40.	Queso tipo Paraguay	BOLSA	KG	360	Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.

41.	Queso tipo Rallado	Sobre de 120gr.	UND	360	Elaborado con queso reggianito rallado deshidratado, la provisión será en sobres de 120 gramos con un plazo de entrega mínimo de 3 (tres) meses antes de su vencimiento, y con la marca contratada impresa en cada sobre con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.
42.	Ravioles frescos	PAQUETE de 500gr.	UND	400	Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan , harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción, paquetes de 500 gramos Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C.

43.	Aceituna sin carozo y relleno	PAQUETE de 300gr.	UND	120	Verdes enlatados, enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. a. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase de 300gr
44.	Arveja en lata	LATA de 200gr.	UND	250	Verdes enlatados, enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. a. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase de 300gr

45.	Atún Desmenuzado al aceite	LATA DE 160 gr.	UND	400	Carne de atún enlatada lista para servir. Rotulado: En el Cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Lata de 160 gr.
46.	Atún Desmenuzado al Agua	LATA DE 160 gr.	UND	400	Carne de atún enlatada lista para servir. Rotulado: En el Cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Lata de 160 gr.

47.	Café soluble	Frasco de 200gr.	UND	600	<p>El café soluble es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado. El café deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No podrá contener agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.</p> <p>Aspecto: Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme Olor y sabor: característico a café En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen. Frasco de 200 gr.</p>
48.	Café torrado molido	PAQUETE de 500gr.	UND	80	<p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido.</p> <p>Aspecto: homogéneo, molido.</p> <p>Olor y sabor: agradable, característico a café.</p> <p>Paquete de 500 gr.</p>

49.	Carne vacuna enlatada	LATA de 340gr.	UND	600	Elaborado de carne vacuna, con sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase.
50.	Choclo en lata	LATA de 200gr.	UND	250	Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños. El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada. Color: Amarillo o

					<p>dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.</p> <p>Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.</p> <p>Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.</p> <p>Lata de 200 gr. Peso escurrido</p>
51.	Comino	SOBRE de 50gr.	UND	250	<p>Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Presentación: Paquetes 50 gr.</p>

52.	Edulcorante liquido	Frasco de 250ml.	UND	120	<p>Características: Líquido transparente. Rotulado: En el cuerpo del envase, entre sus principios activos principales esteviósido, lista de componentes, contenido en ml. Numero de autorización por DNVS del MSP y BS. Cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar, N° de: R.E., R.S.P.A. vigente. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Presentación: Frascos de 250 ml.</p>
53.	Galleta molida	PAQUETE de 800gr.	UND	120	<p>Con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expenderán envasados. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, paquetes de 800 gr.</p>

54.	Laurel deshidratado	Sobre de 15gr.	UND	120	<p>Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto.</p> <p>Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Paquete de 15 gr.</p>
55.	Mayonesa	SACHET de 2,5 kgr.	UND	80	<p>Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.</p> <p>Podrá contener:</p> <p>a) Cloruro de sodio.</p> <p>b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a</p>

					<p>la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. Deberá cumplir las siguientes condiciones: Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. Será de color amarillo uniforme. con N° de: R.E., R.S.P.A Sachet de 350 gr.</p>
56.	Mostaza	SACHET de 2,5 kgr.	UND	60	<p>Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el</p>

					<p>consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none">- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.- Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.- Será de color amarillo uniforme, con N° de: R.E., R.S.P.A. <p>Sachet de 2,5 kg.</p>
--	--	--	--	--	--

57.	Orégano	SOBRE de 50gr.	UND	250	<p>Características: Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, enteras.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % según corresponde, fecha de vencimiento R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Presentación: Paquetes de 50 g.</p>
58.	Picadillo de carne vacuna	LATA de 90gr.	UND	1.200	<p>Carne vacuna enlatada lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Lata de 90 gr.</p>
59.	Pimienta	Sobre de 15gr.	UND	250	<p>Salsa picante de ají. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Paquete de 15 gr.</p>

60.	Sal fina yodada	PAQUETE de 1 kilos	UND	360	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal fina (paquete 1 kilogramo); limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Paquete de 1 kilo.
61.	Sal gruesa yodada	PAQUETE de 1 kilos	UND	360	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal gruesa (paquete 1 kilogramos), limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Paquete de 1 kilo.
62.	Salsa de soja	FRASCO de 1 litros		240	La salsa de soya o salsa de soja es un condimento producido al fermentar semillas de soya con hongos. Frasco de 1 litro.

63.	Salsa de tomate (Kétchup)	SACHET de 2,5 kgr.	UND	60	Con la denominación de salsa de tomate en pasta o salsa de tomate de mesa, se entiende el aderezo elaborado con pulpas de tomates, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color rojo; de textura lisa y uniforme; con sabor agradable característicos. con N° de
64.	Sardina	LATA 125 gr.	UND	800	Sardina enlatada lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar Envase de 125 gr.

65.	Vinagre Blanco	BOTELLA DE 1 litros	UND	250	<p>Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco.</p> <p>El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.</p> <p>Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino.</p> <p>Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres v́nicos; Sabor: ácido y picante que puede ser áspero pero no acre. Botella de 1 litro.</p>
66.	Harina de maíz pre cocido	BOLSA	KG	300	<p>Maíz blanca (chipá), cocido, fresca, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, de la producción del día, sin mohos. Impreso fecha de Elaboración, contenido peso neto, limpio y sano. Proveer en bolsa. trigo tipo 000 UNI Paquete de 5 kilos</p>
67.	Harina de trigo tipo 000	PAQUETE de 5 kilos	UND	600	<p>Harina de Trigo, sulfato ferroso, niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina, mejoradores de harina INS 300 y 100. Paquete por 5 kilos.</p>

68.	Huevo de gallina	PLANCHA de 30 unidades	UND	600	Tipo A, color rojo. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en plancha de 30 unidades. Establecimientos aprobados por SENACSA plancha x 30 unidades
69.	Agua mineral sin gas	BOTELLA de 500ml.	UND	3.400	Sin gas botella de 500 ml

70.	Galleta con anís	BOLSA	KG	1.200	<p>Con la denominación de galleta con grasa, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA con N° de: R.E., R.S.P.A. Se deberá proveer en bolsas.</p>
-----	------------------	-------	----	-------	--

71.	Palito mantecado	BOLSA	KG	1.062	<p>El producto deberá contener obligatoriamente: - Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas. - Agua. - Manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada. - Levadura. - Sal yodada (máximo 1%). - Anis (optativo) - Aditivos alimentarios permitidos</p> <p>Ingredientes prohibidos. No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.</p> <p>Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos. Color: tostado claro, no quemado.</p> <p>Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).</p> <p>Textura: Crocante y de fácil masticación. Se deberá proveer en bolsas.</p>
-----	------------------	-------	----	-------	---

72.	Pan de hamburguesa	PAQUETE de 6 Unidad	UND	1.200	<p>Con la denominación de pan de hamburguesa, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA. con N° de: R.E., R.S.P.A., Paquete de 06 unidades.</p>
-----	--------------------	---------------------	-----	-------	--

73.	Prepizza grande- mínimo 8 porciones	UNIDAD	UND	600	<p>mínimo 8 porciones - cuadrado Con la denominación de pre pizza, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMAPARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA. con N° de: R.E., R.S.P.A.,</p>
-----	--	--------	-----	-----	--

El propósito de la Especificaciones Técnicas (EETT), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las EETT detalladas teniendo en cuenta que:

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a

menos que en el contrato se disponga otra cosa.

- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales . Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como “o sustancialmente equivalente” u “o por lo menos equivalente”. Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.
- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
 - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
 - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
 - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
 - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
 - (e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

Ítem	Descripción del Bien	Presentación	Unidad de medida	Cantidad	Especificaciones técnicas
------	----------------------	--------------	------------------	----------	---------------------------

1.	Ajo	UNIDAD	UND	1.200	Cabeza de ajo, tamaño mediano, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Proveer en bolsa.
2.	Mandioca	BOLSA	KG	1.200	Deberá ser proveído en bolsas de 1er uso de hasta 40 kilos, de tamaño mediano/grande, sin moho en perfecto estado de Conservación, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y Al abrigo de la luz solar directa. Proveer en bolsas.
3.	Pepino	CAJA	KG	120	Los frutos deberán ser verdes, alargados, curvos o Estrangulados y carecerán de excrecencias cerosas; la Superficie del fruto puede ser lisa, de color externo generalmente verde y la pulpa blanca. Fruto de tamaño variable Proveer en caja.
4.	Remolacha	CAJA	KG	120	Parte superior de la raíz con cuerpo carnoso comestible, de forma globular y de color rojo oscuro, tallo erguido. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña. Proveer en bolsa.

5.	Repollo	CAJA	KG	300	Hojas sanas, frescas, sin hojas amarillas, deshidratadas o secas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña Proveer en caja.
6.	Cebolla en hoja	UNIDAD	UND	720	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
7.	Curatu fresco	UNIDAD	UND	500	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
8.	Lechuga	UNIDAD	UND	900	Hojas Sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña
9.	Perejil	UNIDAD	UND	720	Hojas sanas, verdes y frescas, sin hojas amarillas, con color característico según corresponde. Libres de lesiones, manchas, insectos o cualquier sustancia extraña

10.	Carne vacuna tipo bola de lomo	ENVASADO AL VACIO	KG	1.200	<p>Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y Consistencia característicos, tipo exportación, transportado En vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la Cadena de frío deberá cumplir las disposiciones técnicas y Legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos Cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica Correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo Debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	--------------------------------	-------------------	----	-------	--

11.	Carne vacuna tipo lomo	ENVASADO AL VACIO	KG	600	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos.</p> <p>Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	------------------------	-------------------	----	-----	--

12.	Carne vacuna tipo paleta	ENVASADO AL VACIO	KG	1.200	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	--------------------------	-------------------	----	-------	---

13.	Carne vacuna tipo peceto	ENVASADO AL VACIO	KG	600	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal - SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	--------------------------	-------------------	----	-----	---

14.	Carne vacuna tipo Rabadilla	ENVASADO AL VACIO	KG	1.200	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Envasado al vacío.</p>
-----	-----------------------------	-------------------	----	-------	--

15.	Carne vacuna tipo Vacío	ENVASADO	KG	600	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe conta</p>
-----	-------------------------	----------	----	-----	---

16.	Carne vacuna tipo costilla de primera	ENVASADO	KG	600	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, Transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Proveer en bolsa.</p>
-----	---------------------------------------	----------	----	-----	---

17.	Manteca Vegetal Sin Sal	Pote de 200gr.		350	<p>En potes y/o pan de 200 gramos, en buen estado para el consumo y con fecha de vencimiento impresa en cada pote, con un plazo de entrega mínimo de seis meses antes de su vencimiento de manera clara y visible la fecha de vencimiento, con la marca impresa en cada pote.</p> <p>Envase: Perfectamente limpio, sano, libre de contaminación, preferiblemente inviolables N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG</p> <p>En pan de 200 gr.</p>
			UND		
18.	Muslo de Pollo parrillero	BOLSA	KG	1.100	<p>Será limpio, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, olor característico. Si contiene grasa, que esta presente color y olor fresco. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin Menudencias. Peso mínimo entre 270 a 300 gr. por cada unidad. Proveer en bolsa.</p>

19.	Pollo entero sin menudencias	BOLSA	KG	2.000	<p>Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias. Proveer en bolsa.</p>
-----	------------------------------	-------	----	-------	---

20.	Hamburguesa de carne vacuna	CAJA de 60 Unidad	UND	120	<p>Deberá ser, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Caja x 60 unidades.</p>
-----	-----------------------------	-------------------	-----	-----	--

21.	Crema de leche	SACHET de 1 litros	UND	120	<p>Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua, la que ha sido sometida al procedimiento de pasterización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.</p> <p>Color: Blanco o levemente amarillento.</p> <p>Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.</p> <p>Ingredientes obligatorios Crema obtenida a partir de leche de vaca.</p> <p>Ingredientes opcionales Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m).</p> <p>La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5° C a los efectos de mantener sus características.</p> <p>Sachet de 1 litro.</p>
-----	----------------	--------------------	-----	-----	--

22.	Costeleta de cerdo	BOLSA	KG	300	<p>KG Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura Proveer en bolsa.</p>
-----	--------------------	-------	----	-----	---

23.	Costilla de cerdo	BOLSA	KG	300	<p>Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Proveer en bolsa.</p>
-----	-------------------	-------	----	-----	---

24.	Paleta de cerdo	BOLSA	KG	300	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura Proveer en bolsa.
25.	Leche Entera Líquida Pasteurizada	TETRAPAK de 1 litros	UND	18.000	Pasteurizada, entera, fortificada con vitaminas y minerales, envasado en tetrapak de 1 litro, con tratamiento térmico de la leche a 140° C de temperatura durante 2(dos) segundos, y en perfecto estado de conservación y con un plazo de entrega mínimo de tres meses antes de su vencimiento.

26.	Arroz Glaseado largo fino tipo 0000	PAQUETE de 5 kilos	UND	600	<p>Cantidad por Porción %VD</p> <p>Valor energético (Kcal) 175,2</p> <p>Kcal= 735,84 kj</p> <p>9</p> <p>Carbohidratos 40g 13</p> <p>Proteínas 3,8g 5</p> <p>Grasas totales 0 0</p> <p>Grasas saturadas 0 0</p> <p>Grasas trans 0 -</p> <p>Fibra alimentaria 0,6</p> <p>2</p> <p>Sodio 2mg 0</p> <p>La descripción del producto Arroz glaseado largo fino tipo 0000 deberá estar indicada en el paquete. Paquete de 5 kilos.</p>
27.	Locro	PAQUETE de 800gr.	UND	120	<p>Con el nombre de locro se entiende a los trozos pelados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (blanco). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características organolépticas normales, estar exento de insectos o partes de insectos y de sustancias extrañas al maíz. Envasado en paquetes de 800 gramos</p>

28.	Poroto rojo	PAQUETE de 1 kilos	UND	250	<p>Granos enteros, cosecha del año, sin mezcla con otros tipos de las mismas especies, sin vestigios de mohos o insectos (gorgojos), sin sustancias extrañas contaminantes.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envasado en paquetes de 1 kilogramo.</p>
29.	Fideos de harina trigo tipo spaghetti nido	PAQUETE de 5 kilos	UND	450	<p>Cant. Por porción %VD</p> <p>Valor energético 273 Kcal 16</p> <p>Carbohidratos 57 g 19</p> <p>Proteínas 09 g 12</p> <p>Grasas Totales 0,9 g 2</p> <p>Grasas saturadas 0 g 0</p> <p>Grasas trans 0 g</p> <p>Fibra alimentaria 2,4 g 10</p> <p>Sodio 8 mg 0</p> <p>Envasado de Fábrica en paquetes de 5 kilos.</p>

30.	Fideos de harina de trigo tipo tallarín laminado grueso	PAQUETE de 5 kilos	UND	400	<p>Cant. Por porción %VD</p> <p>Valor energético 273 Kcal 16</p> <p>Carbohidratos 57 g 19</p> <p>Proteínas 09 g 12</p> <p>Grasas Totales 0,9 g 2</p> <p>Grasas saturadas 0 g 0</p> <p>Grasas trans 0 g</p> <p>Fibra alimentaria 2,4 g 10</p> <p>Sodio 8 mg 0</p> <p>Invasado de Fábrica en paquetes de 5 kilos.</p>
31.	Azúcar blanca	PAQUETE de 5 kilos	UND	800	<p>Azúcar blanco, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada. El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas, de aspecto polvo cristalizado, color blanco, olor y sabor característicos, sin sabores, ni olores extraños.</p> <p>Invasado en paquetes de 5 kilogramos.</p> <p>RE RSPA.</p>

32.	Yerba Molienda fina	PAQUETE de 5 kilos	UND	36	<p>La Yerba Mate Molienda Fina está elaborada con yerba mate canchada seleccionada, con un estacionamiento de 2 años.</p> <p>La yerba mate canchada con distintos tiempos de estacionamiento se somete a procesos de trituración, clasificación, molienda y dosificación. La Molienda Fina se caracteriza por tener gránulos bastantes pulverizados, con un porcentaje elevados de finos polvo (mín. 21%).</p> <p>Paquete de 5 kilos.</p>
33.	Aceite vegetal comestible de girasol	BIDON DE 5 LITROS	UND	360	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de <i>Helianthus annuus L.</i> (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales: Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos</p>

autorizados en el punto 3 de la presente especificación. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.

2.2. Características Organolépticas
Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C.
Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.

2.3. Características fisicoquímicas: los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología
Densidad relativa a 25°C/25°C	0,9100	0,9200	
Índice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc 7-25
Índice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd 1-25
Índice de saponificación	188	194	AOCS Cd 3-25
Materia Insaponificable	Máx.: 1,5%		AOCS Ca 6 ^a -40
Humedad y materia volátil a 105°C	Máx.: 0,05%		AOCS Cd 2B-38
Índice de			

Peróxido,
 mEqo2/kg
 Máx.:
 10,0
 AOCS Cd8-53
 Insoluble en
 éter de petróleo
 0,03% AOCS Ca 3^a-
 46
 Reacción de
 Halphen
 (-) AOCS CB 1-25
 Jabones como
 oleato de sodio
 Máx.:
 5mg/l
 AOCS Cc 17-
 95
 Acidez
 expresado en
 ácido oleico
 Máx.:
 0,06%
 AOCS Ca 5^a-
 40
 Test de
 enfriamiento a
 0° C
 Min 5,5
 Hs
 AOCS Cc 11-
 53
 Color (Lovibond
 Cubeta
 133,3mm)
 Amarillo Máx.: 15
 AOCS Cc 13B-
 45
 Rojo Máx.:
 1,5
 Azul Máx.: 0
 3. ADITIVOS
 ALIMENTARIOS
 El producto podrá
 contener los aditivos
 alimentarios en las
 cantidades
 establecidas en las
 Resoluciones
 MERCOSUR o en la
 34/71
 legislación nacional
 específicas. En
 ausencia de ambas
 podrá
 cumplir con lo
 establecido en las
 Normas del Codex
 Alimentarius y/o
 Normas Paraguayas.
 4.
 ESPECIFICACIONES
 TECNICAS DEL

MATERIAL

Los aceites deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas y organolépticas del alimento. Los envases deberán cumplir las disposiciones establecidas en el Reglamento Técnico Mercosur N° 03/92 "Criterios Generales de envases y equipamiento alimentario". Deberán presentarse en botellas de Polietileno Tereftalato (PET) y polietileno de alta densidad (PEAD), con tapa y deberán cumplir las siguientes reglamentaciones técnicas:

RES. MERCOSUR GMC N° 56/92: Disposiciones generales para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

RES. MERCOSUR GMC N° 2404: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de polímeros y resinas para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

RES. MERCOSUR GMC N° 32/07: Reglamento Técnico MERCOSUR sobre lista positiva de aditivos para materiales plásticos destinados a la elaboración de envases y

equipamientos en contacto con alimentos.

5. CONTENIDOS NETOS

Los contenidos netos de los aceites deberán ajustarse a lo

establecido en la Resolución Mercosur GMC/Res No. 31/07 Reglamento Técnico Mercosur sobre contenidos netos de productos premedidos.

6. REGISTROS SANITARIOS

Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN):

a) En caso de oferentes que sean EMPRESAS

ELABORADORAS del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de:

☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

b) En caso de empresas que sean FRACCIONADORAS DEL

ACEITE OFERTADO deberán presentar copias simples pero legibles de:

☐ Registro de Establecimiento (RE

No.) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite

☐ Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación.

No se aceptarán registros en trámite.
35/71

☐ Autorización del Fabricante

c) En caso de oferentes que sean EMPRESAS

IMPORTADORAS del aceite ofertado, deberán presentar copias simples de:

☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registro en trámite.

☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.

☐ Autorización del Fabricante

d) En caso de oferentes DISTRIBUIDORES (QUE NO SEAN ELABORADORES, IMPORTADORES NI FRACCIONADORES) del aceite ofertado deberán presentar

fotocopia simple pero legible de:

- ☐ Registro de Establecimiento (RE No.) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda. No se aceptarán registro en trámite.
- ☐ Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA No.) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite.
- ☐ Autorización del Fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente a ofertar los productos por ellos fabricados, importados o fraccionados, según corresponda.
- ☐ En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE No.) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el Certificado de Origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino.

7. Rotulado General Y Nutricional: El alimento deberá cumplir con lo establecido en la

Resolución
MERCOSUR
GMC 26/03 RTM Para
Rotulado de
Alimentos Envasados
y
la Resolución
MERCOSUR GMC
22/02 RTM Para
expresar
la Indicación
Cuantitativa del
Contenido Neto de
los
Productos
Premedidos y con lo
establecido en el
Decreto
N° 1.635/99 que
Reglamenta el art.
175 de la Ley N°
836/80 Código
Sanitario, Resolución
GMC 46/03 Para
Rotulado Nutricional
de Alimentos
Envasados y
Resolución 47/03
Porciones de
Alimentos envasados
a
los fines del Rotulado
Nutricional
De acuerdo a las
reglamentaciones
arriba citadas las
etiquetas de los
envases deberán
estar impresas de
forma clara e
indeleble, y deberá
presentar la
siguiente
información:
1. Denominación del
alimento
2. Peso Neto
3. Datos del
Establecimiento
elaborador
4. País de origen (Ej.
Industria Paraguaya)
5. Lote
6. Lista de
ingredientes
7. Fecha de
vencimiento
36/71
8. Datos del
Importador, en caso
de productos
importados
9. Instrucciones de

				<p>preparación del alimento, cuando corresponda</p> <p>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda.</p> <p>11. Información Nutricional</p> <p>12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</p> <p>13. Asimismo, se incluirá a efectos de evitar el desvío de los fines para los cuales fueron adquiridos, la siguiente leyenda ADQUIRIDO POR EL ESTADO PARAGUAYO. PROHIBIDA SU COMERCIALIZACIÓN.</p> <p>8. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma de Codex para el aceite de girasol comestible- Codex STAN 23-1981 (Rv. 1-1989) - Código Alimentario Argentino <p>Presentación: envase de 5 litros.</p> <p>Vencimiento: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.</p>
--	--	--	--	--

34.	Disco para empanada	PAQUETE de 12 Unidade	UND	600	<p>Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Paquete x 12 unidades.</p>
35.	Disco para pascualina	PAQUETE de 2 Unidad	UND	300	<p>Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Paquete x 02 unidades.</p>

36.	Jamón cocido	BOLSA	KG	500	Deberá ser limpia, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, en buen estado de conservación.. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. Proveer en bolsa.
37.	Masa tapa para lasaña	PAQUETE de 500gr.	UND	180	Deben expendirse en envases cerrados, limpios, sanos e inviolables en cuyo rótulo se consigne la denominación del producto. Tamaño grande, masa fresca, color blanco. Rotulado: Debe figurar en forma clara y visible, la fecha de elaboración y vencimiento, lista de ingredientes. Separado cada unidad por un material adecuado. Mención del conservador empleado en su elaboración y la expresión mantener refrigerado. Paquete de 500 gr.

38.	Ñoquis frescos	PAQUETE de 500gr.	UND	600	<p>Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticio s de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción. Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una tempera tura no superior a 10°C. Paquete de 500gr.</p>
-----	----------------	-------------------	-----	-----	---

39.	Queso Tipo Dambo o Sándwich	Fetas en film de PVC	KG	600	Sin olor, ni contaminación, fresco, la provisión será por Kg. y en fetas, sin mezcla de soja, elaborado con leche vacuna, fresca y tierna sin olor ni sabor desagradable, en perfecto estado de conservación, exento de sustancias contaminantes. Envase: Debe ser de film de PVC termo sellado, que impida su contaminación, limpio, sano. Rótulo: debe consignar en lugar claramente visible, día y mes de elaboración y vencimiento con la leyenda mantener refrigerado con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.
40.	Queso tipo Paraguay	BOLSA	KG	360	Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.

41.	Queso tipo Rallado	Sobre de 120gr.	UND	360	Elaborado con queso reggianito rallado deshidratado, la provisión será en sobres de 120 gramos con un plazo de entrega mínimo de 3 (tres) meses antes de su vencimiento, y con la marca contratada impresa en cada sobre con N° de: R.E., R.S.P.A., R.HAB.MAG.
42.	Ravioles frescos	PAQUETE de 500gr.	UND	400	Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan , harinas o sus mezclas, otras harinas aptas, con agua potable, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios de uso permitido y sometido a un proceso de pre cocción, paquetes de 500 gramos Deberán estar contenidos en envases cerrados, bromatológicamente aptos. El producto debe mantenerse y transportarse refrigerado, manteniendo la cadena de frío, a una temperatura no superior a 10°C.

43.	Aceituna sin carozo y relleno	PAQUETE de 300gr.	UND	120	Verdes enlatados, enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. a. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase de 300gr
44.	Arveja en lata	LATA de 200gr.	UND	250	Verdes enlatados, enteros, libres de impurezas, sanos, color y tamaño uniforme. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. a. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Envase de 300gr

45.	Atún Desmenuzado al aceite	LATA DE 160 gr.	UND	400	Carne de atún enlatada lista para servir. Rotulado: En el Cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Lata de 160 gr.
46.	Atún Desmenuzado al Agua	LATA DE 160 gr.	UND	400	Carne de atún enlatada lista para servir. Rotulado: En el Cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Lata de 160 gr.

47.	Café soluble	Frasco de 200gr.	UND	600	<p>El café soluble es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado. El café deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. No podrá contener agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.</p> <p>Aspecto: Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme Olor y sabor: característico a café En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen. Frasco de 200 gr.</p>
48.	Café torrado molido	PAQUETE de 500gr.	UND	80	<p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y presentarse en forma de polvo molido.</p> <p>Aspecto: homogéneo, molido. Olor y sabor: agradable, característico a café. Paquete de 500 gr.</p>

49.	Carne vacuna enlatada	LATA de 340gr.	UND	600	Elaborado de carne vacuna, con sal, azúcar y conservante (nitrito de sodio), especias y condimentos, la provisión se hará por latas de 340 gramos. Con fecha de vencimiento de un año posterior a la fecha de entrega, la marca del bien y tabla de información nutricional impreso por cada envase.
50.	Choclo en lata	LATA de 200gr.	UND	250	Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Estará libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras substancias y cuerpos extraños. El producto podrá contener otros ingredientes como sal, sacarosa y Azúcar invertido en cantidad tecnológicamente adecuada. Color: Amarillo o

					<p>dorado. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.</p> <p>Olor y sabor: Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños.</p> <p>Textura y madurez: Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos.</p> <p>Lata de 200 gr. Peso escurrido</p>
51.	Comino	SOBRE de 50gr.	UND	250	<p>Características: Polvo color y olor característico, libres de impurezas, molido fino homogéneo.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % especie según corresponde, fecha de vencimiento año y N° de: R.E., R.S.P.A. vigente.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.</p> <p>Presentación: Paquetes 50 gr.</p>

52.	Edulcorante liquido	Frasco de 250ml.	UND	120	<p>Características: Líquido transparente. Rotulado: En el cuerpo del envase, entre sus principios activos principales esteviósido, lista de componentes, contenido en ml. Numero de autorización por DNVS del MSP y BS. Cantidad del producto en equivalentes a gramos o cucharitas de azúcar, N° de: R.E., R.S.P.A. vigente. Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Presentación: Frascos de 250 ml.</p>
53.	Galleta molida	PAQUETE de 800gr.	UND	120	<p>Con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expenderán envasados. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos, paquetes de 800 gr.</p>

54.	Laurel deshidratado	Sobre de 15gr.	UND	120	<p>Debe presentar color, olor y sabor correspondiente al producto.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes, contenido neto.</p> <p>Envase: Adecuado, limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A</p> <p>Paquete de 15 gr.</p>
55.	Mayonesa	SACHET de 2,5 kgr.	UND	80	<p>Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.</p> <p>Podrá contener:</p> <p>a) Cloruro de sodio.</p> <p>b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas).</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a</p>

					<p>la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. Deberá cumplir las siguientes condiciones: Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. Será de color amarillo uniforme. con N° de: R.E., R.S.P.A Sachet de 350 gr.</p>
56.	Mostaza	SACHET de 2,5 kgr.	UND	60	<p>Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo y agua, sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: a) Cloruro de sodio. b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas). El producto deberá ser inocuo y adecuado para el</p>

					<p>consumo humano y debe responder a sus características normales. La mayonesa deberá haber sido reducida en su contenido de grasas totales en un 25% con respecto a la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal. Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme. - Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos. - Será de color amarillo uniforme, con N° de: R.E., R.S.P.A. Sachet de 2,5 kg.
57.	Orégano	SOBRE de 50gr.	UND	250	<p>Características: Hojitas verdosas secas, color y olor característico, libres de impurezas, enteras. Rotulado: En el cuerpo del envase, 100 % según corresponde, fecha de vencimiento R.E., R.S.P.A. vigente. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado. Presentación: Paquetes de 50 g.</p>

58.	Picadillo de carne vacuna	LATA de 90gr.	UND	1.200	Carne vacuna enlatada lista para servir. Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido. Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Lata de 90 gr.
59.	Pimienta	Sobre de 15gr.	UND	250	Salsa picante de ají. Rotulado: Lista de ingredientes, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Paquete de 15 gr.
60.	Sal fina yodada	PAQUETE de 1 kilos	UND	360	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal fina (paquete 1 kilogramo); limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Paquete de 1 kilo.

61.	Sal gruesa yodada	PAQUETE de 1 kilos	UND	360	Exento de sustancias contaminantes. Sal yodada para consumo humano, fecha de vencimiento año y mes. Envase: Sal gruesa (paquete 1 kilogramos), limpio, sano, inviolable y herméticamente cerrado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar. Paquete de 1 kilo.
62.	Salsa de soja	FRASCO de 1 litros		240	La salsa de soja o salsa de soja es un condimento producido al fermentar semillas de soja con hongos. Frasco de 1 litro.
63.	Salsa de tomate (Kétchup)	SACHET de 2,5 kgr.	UND	60	Con la denominación de salsa de tomate en pasta o salsa de tomate de mesa, se entiende el aderezo elaborado con pulpas de tomates, envasado en un recipiente bromatológicamente apto. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y debe responder a sus características normales. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de color rojo; de textura lisa y uniforme; con sabor agradable característicos. con N° de

64.	Sardina	LATA 125 gr.	UND	800	<p>Sardina enlatada lista para servir.</p> <p>Rotulado: En el cuerpo del envase, tipo y calidad, fecha de vencimiento año y mes, contenido peso neto y peso escurrido.</p> <p>Envase: Limpio, sano, inviolable, no abollado, con N° de: R.E., R.S.P.A., conservar en lugar fresco y seco, al abrigo de la luz solar</p> <p>Envase de 125 gr.</p>
65.	Vinagre Blanco	BOTELLA DE 1 litros	UND	250	<p>Se entiende por Vinagre o Vinagre de vino, el producto elaborado exclusivamente de la fermentación ascética del vino blanco.</p> <p>El vinagre deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas ineptas para el consumo.</p> <p>Aspecto: límpido, de color amarillo ambarino.</p> <p>Olor: característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y esteres vínicos; Sabor: ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.</p> <p>Botella de 1 litro.</p>

66.	Harina de maíz pre cocido	BOLSA	KG	300	Maíz blanca (chipá), cocido, fresca, sin sabor ni olor desagradable, sin mezcla de sustancias extrañas, de la producción del día, sin mohos. Impreso fecha de Elaboración, contenido peso neto, limpio y sano. Proveer en bolsa. trigo tipo 000 UNI Paquete de 5 kilos
67.	Harina de trigo tipo 000	PAQUETE de 5 kilos	UND	600	Harina de Trigo, sulfato ferroso, niacina, tiamina, ácido fólico, riboflavina, mejoradores de harina INS 300 y 100. Paquete por 5 kilos.
68.	Huevo de gallina	PLANCHA de 30 unidades	UND	600	Tipo A, color rojo. Vencimiento: De manera clara y visible, día y mes de vencimiento, presentación en plancha de 30 unidades. Establecimientos aprobados por SENACSA plancha x 30 unidades
69.	Agua mineral sin gas	BOTELLA de 500ml.	UND	3.400	Sin gas botella de 500 ml

70.	Galleta con anís	BOLSA	KG	1.200	<p>Con la denominación de galleta con grasa, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA con N° de: R.E., R.S.P.A. Se deberá proveer en bolsas.</p>
-----	------------------	-------	----	-------	---

71.	Palito mantecado	BOLSA	KG	1.062	<p>El producto deberá contener obligatoriamente: - Harina de trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas. - Agua. - Manteca y/o margarina y/o aceite comestible y/o grasa vegetal hidrogenada. - Levadura. - Sal yodada (máximo 1%). - Anis (optativo) - Aditivos alimentarios permitidos e ingredientes prohibidos. No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca.</p> <p>Aspecto: el producto debe estar correctamente cocido, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos. Color: tostado claro, no quemado.</p> <p>Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).</p> <p>Textura: Crocante y de fácil masticación. Se deberá proveer en bolsas.</p>
-----	------------------	-------	----	-------	--

72.	Pan de hamburguesa	PAQUETE de 6 Unidad	UND	1.200	<p>Con la denominación de pan de hamburguesa, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA. con N° de: R.E., R.S.P.A., Paquete de 06 unidades.</p>
-----	--------------------	---------------------	-----	-------	--

73.	Prepizza grande- mínimo 8 porciones	UNIDAD	UND	600	<p>mínimo 8 porciones - cuadrado Con la denominación de pre pizza, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, y grasas comestibles, levadura de cerveza o de cereales. La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza. El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMAPARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA. con N° de: R.E., R.S.P.A.,</p>
-----	--	--------	-----	-----	--

De las MIPYMES

Para los procedimientos de Menor Cuantía, este tipo de procedimiento de contratación estará preferentemente reservado a las MIPYMES, de conformidad al artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas". Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 5° de la Ley N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y

MEDIANAS EMPRESAS”, y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio

Planos y diseños

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

No Aplica

Embalajes y documentos

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

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

No Aplica

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA (<i>Se indica la fecha que debe presentar según el PBC</i>)
<i>Nota de Remisión</i>	<i>Nota</i>	<i>Junio 2024</i>
<i>Acta de Recepción</i>	<i>Acta</i>	

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Julio 2024

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Agosto 2024

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Septiembre 2024

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Octubre 2024

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Noviembre 2024

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Diciembre 2024

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Enero 2025

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Febrero 2025

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota
Acta

Marzo 2025

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota *Abril 2025*
Acta

Nota de Remisión
Acta de Recepción

Nota *Mayo 2025*
Acta

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.
3. Limitación de Dispensas:
 - a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
 - b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo,

- siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
 - Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Transporte

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

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.

2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la

contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

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

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

- a. La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
- b. Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
- c. Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o
- d. Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.

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

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

Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor o contratista en el SICP

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

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

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

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

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

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La garantía adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

Trecientos noventa días (390) contados desde la fecha de suscripción del contrato.

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:

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

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

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

- Nota de Remisión
- Acta de Recepción y Conformidad debidamente firmada por las unidades requirentes

La SENAD retendrá el 0,5% sobre cada factura emitida, como contribución sobre contratos suscritos (Art.277, Ley N° 7228/2023).

Una vez presentadas todas las documentaciones citadas anteriormente, la convocante procederá al pago por cada FACTURA presentada, en un PLAZO que concuerde con numeral 2 de este apartado.

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días calendario, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo.

No Aplica

Reajuste

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

Formula a aplicar: $Pr = P \times IPC1 / IPC0$

Dónde:

Pr: Precio Reajustado.

P: Precio adjudicado

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

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

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas.

El reajuste solo será aplicado a solicitud del oferente, el cual deberá hacerlo por escrito a la Dirección de la UOC de la SENAD, y dará curso si la contratante considere la correspondencia de la solicitud y dispone de suficiente disponibilidad presupuestaria. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente; y será aplicado únicamente sobre el saldo contractual no ejecutado o sobre los servicios pendientes a ser realizados, posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones.

No se reconocerán reajustes de precios si la provisión se encuentra atrasada respecto al cronograma de entrega aprobado

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

Porcentaje de multas

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

0,10 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.

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

Tasa de interés por Mora

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

0,01

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

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

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se registrarán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se registrarán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

Fuerza mayor

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

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

4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

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

2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

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

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

Fraude y Corrupción

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

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

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

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

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

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

Fraude y corrupción comprenden actos como:

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

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

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

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

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

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

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

“Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de

Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI "PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS" de la Ley N° 7021/22.

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por:

No Aplica

MODELO DE CONTRATO

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

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

FORMULARIOS

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

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

