

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)**  
**Hospital de Lambare**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**  
(versión 1)

ID de Licitación:

**395715**



Modalidad:

**Contratación Directa**

Publicado el:

**29/10/2021**

*"Carta de Invitación para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - Convencional"*  
*Versión 1*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	395715	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
Convocante:	Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPBS)	Categoría:	14 - Productos Alimenticios
Unidad de Contratación:	Hospital de Lambare	Tipo de Procedimiento:	CD - Contratación Directa

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	NANAWA ENTRE 5 Y 12 DE JUNIO. - DPTO. ADMINISTRATIVO/SUB-UOC 22	Fecha Límite de Consultas:	05/11/2021 10:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	NANAWA ENTRE 5 Y 12 DE JUNIO. - DPTO. ADMINISTRATIVO/SUB-UOC 22	Fecha de Entrega de Ofertas:	09/11/2021 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	NANAWA ENTRE 5 Y 12 DE JUNIO. - DPTO. ADMINISTRATIVO/SUB-UOC 22	Fecha de Apertura de Ofertas:	09/11/2021 10:00

### Adjudicación y Contrato

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

### Datos del Contacto

Nombre:	LIC. LIC. JUAN MARCELO GODOY	Cargo:	RESPONSABLE SUB-UOC N° 22
Teléfono:	021907900	Correo Electrónico:	hospilambaresubuoc22@gmail.com

## DATOS DE LA LICITACIÓN

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

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

El símbolo "CPS" en esta carta de invitación, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

Criterios sociales y económicos:

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

Criterios ambientales:

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

Conducta empresarial responsable:

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

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

### Difusión de los documentos de la licitación

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

### Aclaración de los documentos de la licitación

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

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

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

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

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

### Documentos de la oferta

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

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

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

## Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.

Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

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

## Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

## Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

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

## Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

## Idioma del contrato

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

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

## Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

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

## Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

## Precio y formulario de la oferta

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

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

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

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

- a) El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamble 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; y
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si lo hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

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

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

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

## Abastecimiento simultáneo

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

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

## Autorización del Fabricante

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

No Aplica

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

## Muestras

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

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

**SE SOLICITARA MUESTRAS, siendo las mismas de carácter obligatorio en los ítems ofertados.**

**Se exceptúan de la presentación de muestras los siguientes productos: Productos perecederos**

**Plazo para presentación de las muestras :** En caso de que las mismas no se presenten conjuntamente con la oferta. A solicitud del Comité Evaluador, los oferentes deberán presentar muestras de los productos cotizados en un plazo de 01(un) hábil. Las mismas deberán ser acompañadas de una nota dirigida a la Sub.UOC. La solicitud de pedido de muestras será remitida vía Correo Electrónico, los oferentes serán totalmente responsables de la revisión de su correo electrónico consignado en la oferta.

**Condiciones de presentación:** Cada muestra entregada por el proveedor a la convocante, deberá llevar la siguiente identificación:

CONTRATACION DIRECTA N° 01/2021

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ID

MUESTRA

Empresa oferente: \_\_\_\_\_

N° de ítem: \_\_\_\_\_

Descripción: \_\_\_\_\_

Serán descalificadas aquellas ofertas en donde la muestra difiera en la marca ofertada y detallada en la columna Marca de la planilla de Ofertas.

No serán aceptadas muestras de productos a granel que no se encuentren envasados en origen, y que no cuenten con ningún tipo de identificación o rótulo de fábrica, conforme las especificaciones técnicas establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones.

**Procedimiento de devolución:** En caso de las muestras de ítems no adjudicados, una vez evaluadas podrán ser entregados a los oferentes, ha pedido de los mismos, dentro de los 10 días calendario siguiente a la notificación de adjudicación. De no ser retiradas en el plazo mencionado, la convocante dispondrá del uso de las mismas y los oferentes no podrán reclamar la devolución de ellas quedando las mismas en carácter de donación para su uso correspondiente.

**Cantidad de muestras solicitadas por ítem: 1 (UNA) MUESTRA**

**Criterios de evaluación a ser considerados, indicando las inspecciones y pruebas a aplicar.**

El Comité de Evaluación, en conjunto con personal calificado del Dto. de Nutrición, realizará la evaluación de las ofertas, verificando que cumplan con lo ofertado versus con las características requeridas en la especificaciones técnicas solicitadas para cada ítem del presente Pliego de Bases.

El comité realizará las siguientes inspecciones:

Inspección visual y los caracteres organolépticos.

Abrir y probar en preparaciones de comidas todos los productos presentados como muestra.

Se verificará la composición de cada una, según las especificaciones técnicas requeridas.

Se verificará que los productos ofertados se encuentren debidamente habilitados mediante el Registro Sanitario presentado en la carpeta de oferta, el cual deberá coincidir con lo impreso en los rótulos de los productos.

Se verificará que los rótulos de cada muestra cuenten con los datos mínimos detalles en las especificaciones técnicas previstas en la sección correspondiente a las Especificaciones Técnicas y Suministros Requeridos.

Los aceites: se probarán calentando y usando el mismo, a fin de comprobar que no contenga mezcla, por el olor que expide al calentarse.

Los fideos y Arroz: se podrán hervir a fin de visualizar su cocción y comprobar que los mismos no se peguen o se deshagan.

Panificados: se probará su sabor y textura a través de la degustación.

• En caso de que los productos no cumplan con las Especificaciones Técnicas descriptas en el Pliego de Bases y Condiciones, serán descalificados automáticamente.

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

---

## Ofertas Alternativas

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

No Aplica

---

## Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

---

## Formato y firma de la oferta

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

---

## Periodo de validez de las ofertas

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

60

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

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

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

---

## Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. La garantía de mantenimiento de oferta para la presente contratación directa será expedida en formato de declaración jurada, la cual deberá estar de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de oferta incluido en la Sección "Formularios".
2. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo del llamado; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
3. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
  - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
  - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
4. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:
  - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta,
  - c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir,

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

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

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

90

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

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

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

Declaración Jurada

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

### Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

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

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

30 días

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

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



No Aplica

## Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

## Plazo de reposición de bienes

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

2 DIAS HABILES

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

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

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

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

## Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

## Sistema de presentación de ofertas

El Sistema de presentación de ofertas para esta licitación será:

Un sobre

Los sobres deberán:

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

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

## Plazo para presentar las ofertas

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

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

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

---

## Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

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

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

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

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

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

---

## Apertura de ofertas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

### Condición de Participación

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

### Requisitos de Calificación

#### Capacidad Legal

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

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

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

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

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

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

### Análisis de precios ofertados

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

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

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

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

### Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

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

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

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

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

#### a) Consorcios:

##### a.1. Provisión de Bienes

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

a.2. Provisión de Servicios (se entenderá por el término servicio aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado.

## Margen de preferencia local - CPS

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

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

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

## Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación

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

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

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

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

### 3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (\*\*)

### 4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (\*\*)

### 5. Constancia de presentación de la Declaración Jurada de bienes y rentas, activos y pasivos ante la Contraloría General de la República, para los sujetos obligados según los incisos a) y b) del numeral 2 del art. 1 de la Ley N° 6355/19.(\*\*)

### 6. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios. (\*\*)

### 7. Certificado de Cumplimiento Tributario. (\*\*)

### 8. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (\*\*)

### 9. Documentos legales

#### 9.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

- Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.(\*)

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC. (\*)

- En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (\*)

#### 9.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

- Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (\*)

- Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.

- 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. (\*)

### 9.3. Oferentes en Consorcio.

1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (\*)

2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (\*)

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

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

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

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

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

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes 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:

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

Últimos años (2018-2019-2020)

### a. Para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

**Últimos 3 (tres) años (2018-2019-2020)**

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

**Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años**

- b. Ratio Endeudamiento: pasivo total / activo total

**No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años**

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

**El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo**

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

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso). Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio en los últimos tres años (2018, 2019 y 2020), de los ejercicios fiscales requeridos.

### c) Para contribuyentes de IRP/IRP-RSP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos tres años (2018, 2019 y 2020).

### d) Contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio de los últimos (6) seis meses, incluyendo el último mes cerrado antes de la apertura de sobres

**Observación:** Los oferentes con menos de 3 (tres) años de antigüedad, podrán presentar sus Balances Generales y Estados Financieros desde su existencia como empresa.

(Para los consorcios, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los criterios de capacidad financiera).

- Para hallar el promedio de los 3 (tres) años se calculará el índice de cada año y luego se sumarán estos índices y se dividirán entre la cantidad de años. En caso de empresas que tengan menos años de antigüedad, el promedio se realizará teniendo en cuenta la cantidad de años de existencia. En todos los casos se utilizarán dos decimales.
- Para los consorcios: todos los integrantes deberán cumplir los índices financieros solicitados todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos financieros

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años (2018, 2019 y 2020) para contribuyente de IRACIS/IRE GENERAL, conforme Resolución General SET 49/14

Formulario 106 año 2019 y 501 para los contribuyentes IRPC/ IRE SIMPLE

Formulario 104 año 2019, y 515 año 2020 para los contribuyentes de Renta Persona

Formulario 120 IVA General de los 12 meses del AÑO 2020 para contribuyentes sólo del IVA General.

## Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en [indicar actividad] con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al [indicar porcentaje] % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: [indicar n° de años] años.

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

Demostrar la experiencia en **la provisión de Productos Alimenticios de los últimos 3 años** con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al **25 %** como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: **(2018,2019 y 2020)** años.

## Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

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

b. Copias de Actas de recepciones satisfactorias por cada facturas o recepciones finales presentadas de los años 2019, 2020

c. Como mínimo tres (3) constancias o certificados otorgados por instituciones públicas y/o privadas a quienes proveyeron bienes similares como **productos alimenticios** en los últimos 3 (tres) últimos años (2018-2019-2020), donde manifiesten su conformidad con los bienes proveídos.

## Capacidad Técnica

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

1. Con el objetivo de calificar la capacidad técnica del oferente, se considerarán los siguientes índices: Registro Sanitario de Producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE), vigente, (Solo para importador y/o exportador de productos o sub productos de origen vegetal) de verduras, legumbres y frutas in natura.
2. Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN (Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social para los productos que lo requieran para su comercialización, y listado del RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. No se aceptarán documentos en trámite.
3. Contar con Certificado de Origen Nacional de Productos Lácteos, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENACSA)
4. Para aquel/aquellos oferentes que coticen los ítems de carne deberán presentar:

- Certificado de Registro de Firma, Certificado de Habilitación Oficial vigente y Registro de Empresa del matadero o del frigorífico, expedido por la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal dependiente del SENACSA. No se admitirán simples constancias de gestión de dichos trámites.
- Certificado de habilitación del establecimiento propio expedido por el Servicio Nacional De Calidad Y Salud Animal (SENACSA).
- En caso de ser compradores de animales vacunos en feria, constancia de feria donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos de 2018/2019/2020 y que represente la cantidad necesaria de animales para cubrir la oferta (debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal).
- En caso de ser compradores de cortes de carne vacuna para su posterior comercialización, constancia de compra de cortes, de los últimos 3 años con copias de facturas de compra de dichos bienes, cuya sumatoria represente por lo menos el 50 % del monto máximo ofertado.
- En caso de no contar con matadero propio, contrato de prestación de servicios de los últimos 3 (tres) años, debidamente firmado entre el matadero y el oferente, de formular el contrato acompañados de las habilitaciones de SENACSA vigentes a la fecha de apertura.
- Constancia de contar con al menos un (01) vehículo frigorífico (debido al volumen y la cantidad de Servicios a proveer), aptos para el transporte de los productos cárnicos habilitados por el SENACSA (se deberá acompañar con la copia autenticada de las habilitaciones vigentes respectivas).

5. En caso de ofertarse productos de fabricación propia, presentar documento que avale lo mencionado, Registro de marca del producto ofertado
6. Certificado de Habilitación de vehículos, por lo menos de 01 (un) vehículo, destinado al transporte del producto expedido por el SENACSA, vigente, para el oferente que cotice productos: CARNE AVÍCOLA (BLANCA), HUEVO y LÁCTEOS

## Requisito documental para evaluar la capacidad técnica

- |   |
|---|
| a. Copia del Registro Sanitario de Producción del Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semilla (SENAVE) vigente.   |
| b. Copia de la Constancia de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) vigentes, de marcas propias expedidas por el INAN y listado del RSPA Y RE de productos de terceros ofertados. |
| c. Copia del Certificado de Origen Nacional de productos Lácteos, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal SENACSA   |

## Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:

*Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:*

- Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.
- Certificado de Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro Bancario.
- Declaración Jurada donde el oferente declare poseer capacidad de suministro en tiempo y forma.
- Declaración Jurada de la Dirección de correo oficial de la empresa al cual se notificará la adjudicación y las Órdenes de Servicio y/o Compra.
- Presentación de Planilla de Precios en Excel en medio magnético.
- Presentación de las Especificaciones Técnicas impresas, firmadas, y selladas en su totalidad, conforme a lo establecido en la Sección Especificaciones Técnicas.
- Declaración Jurada donde manifiesta que los bienes ofertados cumplen en su totalidad con las especificaciones técnicas requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones y que los mismos serán entregados de conformidad al Plan de Entregas.
- Declaración Jurada de poseer capacidad de suministro en cantidad, capacidad de depósito e infraestructura propia adecuada a fin de garantizar el suministro en tiempo y forma.
- Certificado de Origen Nacional expedido por el Ministerio de Industria y Comercio vigente a la apertura de ofertas. La no presentación no será motivo de descalificación de la oferta, sino la no aplicación del margen de preferencia nacional.
- Formulario N° 5 - Nomina de Socios / Representantes Legales
- Formulario N° 6 - Planilla de Datos Garantizados

## Criterios de desempate de ofertas

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

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

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

## Suministros y Especificaciones técnicas

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes 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 registrará de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

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

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

- **Identificar el nombre, cargo y la dependencia de la Institución de quien solicita el llamado a ser publicado:** el presente proceso de llamado para la adquisición de productos de Alimentos se da inicio a pedido de la Lic. Laura Centurión, Encargada del Servicio de Nutrición y el Lic. Juan Marcelo Godoy: Jefe de Suministros, dependiente de la Dirección Administrativa del Hospital General de Lambaré.
- **Justificación de la necesidad:** con esta contratación de Productos Alimenticios a ser realizada se pretende satisfacer la necesidad de contar con dichos insumos para la preparación de menús para pacientes internados y personal de guardia.
- **Justificación de la planificación:** La planificación para adquirir se realiza en base a nuestro presupuesto disponible para el ejercicio fiscal 2.021, es una adquisición que se realiza en forma periódica.

## Detalles de los productos y/ servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

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

ITEM	Descripción del Bien/ Servicio	EETT	PRESENTACION	U.M.								
MANUFACTURADO												
1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO GIRASOL	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (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 autorizados en el punto 3 de la presente especificación. Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.</p> <p>2.2. Características Organolépticas Aspecto: líquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C. Sabor y olor: agradable, característicos del producto, exento de olores y sabores extraños o rancios.</p> <p>2.3. Características fisicoquímicas:</p> <table><tr><td>Parámetro</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td><td>Metodología</td></tr><tr><td>Densidad relativa a 25°C/25°C</td><td>0,91</td><td>0,92</td><td></td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología	Densidad relativa a 25°C/25°C	0,91	0,92		Bidon de 4,5 a 5 litros	Litros
Parámetro	Mínimo	Máximo	Metodología									
Densidad relativa a 25°C/25°C	0,91	0,92										



Índice de Refracción a 40°C	1,467	1,467	AOCS Cc7-25
Índice de Yodo (Wijs)	118	145	AOCS Cd1-25
Índice de Saponificación	188	194	AOCS Cd3-25
Materia Insaponificable		Máx 1,5%	AOCS Ca 6 <sup>a</sup> -40
Humedad y materia volátil a 105°C		Máx: 0,05%	AOCS Ca 2B-38
Índice de Peróxido, mEqO <sub>2</sub> /Kg		Máx: 10,0	AOCS Cd8-53
Insolubles en éter de petróleo		0,03%	AOCS Ca 3 <sup>a</sup> -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 <sup>a</sup> -40
Test de enfriamiento a 0°C.	Min: 5,5Hs		AOCS Cc 11-53
Color (Lovibonb Cubeta 133,3mm).	Amarillo	Máx: 15	AOCS 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 legislación nacional específicas. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Normas Paraguayas.

### 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 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 inviolable 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 pre-medidos.

## 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.

- Autorización del Fabricante

c) En caso de oferentes que sean EMPRESAS IMPORTADORAS del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles 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 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 Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional

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

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

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

**PRESENTACIÓN:** Bidones x 4 a 5 litros.

**COTIZAR POR LITROS**

2	ARROZ GLASEADO	<p><b>1-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>Con la denominación de Arroz perlado o glaseado es el que se presenta sin pericarpio, ni aleurona, que se abrillante por fricción con aceite, glucosa y/o talco.</p> <p><b>2- CARACTERISTAS</b></p> <p>2.1- Características Generales:</p> <p>El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos.</p> <p>2.2- Características fisicoquímicas y Microscópicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microscópicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p>	Bolsas de 4,5 a 5 kilos	Kilogramos
---	-------------------	---	-------------------------	------------

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

**VENCIMIENTO:** Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción.

**PRESENTACIÓN:** Bolsas 4.5 a 05 kilos. Envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

3	AZUCAR BLANCA	<p><u>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u></p> <p>Azúcar blanca, es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada.</p> <p><u>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u></p> <p>2.1. Características Generales:</p> <p>El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y no podrá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas.</p> <p>2.2. Características Organolépticas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Aspecto: polvo cristalizado</li><li>· Color: blanco</li><li>· Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños</li></ul>	Bolsas de 4,5 a 5 kilos	Kilogramos
---	------------------	--	-------------------------	------------

2.3. Características físico-químicas

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

3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

VENCIMIENTO: Mínimo 6 meses desde el momento de la recepción

PRESENTACIÓN: Bolsas 4.5 a 05 kilos. Envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado

COTIZAR POR KILOGRAMOS

4	EDULCORANTE LIQUIDO	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Edulcorante de mesa a base de ciclamato sódico y sacarina sódica en estado líquido.</p> <p>Se entiende por Edulcorante de mesa a los productos específicamente formulados para conferir sabor dulce a los alimentos y bebidas en sustitución de los azúcares.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>2.1 Características Generales:</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano y deberá presentarse en forma líquida. Deberá contener como principio activo principal ciclamato sódico y sacarina sódica. Es permitido el uso de diluyentes autorizados para conferir volumen y proporcionar la dilución a la concentración conveniente.</p>	Frasco x 500 ml.	Unidad
---	---------------------	---	------------------	--------

**3. ADITIVOS ALIMENTARIOS:** En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, anti aglutinantes y acidulantes autorizados en las Resoluciones MERCOSUR Referentes a aditivos alimentarios, en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico.

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

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

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

**PRESENTACIÓN:** Frasco x 500 ml.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.

5	Pure de Tomate	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tetrapack de 1000 gramos a 1030 gramos	Unidad
---	----------------	-----------------------------	--	--------

Pure de Tomate. Producto de jugo de pulpa de tomate maduro y fresco, el producto tendrá la característica de materia prima pre-elaborada, con fecha de vencimiento de seis meses posterior a la fecha de entrega, la marca del bien e información nutricional impresa por el envase. Cotizar por unidad.

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

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

**PRESENTACIÓN:** presentación en envases de cartón tetra pack de 1000 gramos A 1030 gramos.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** Mínimo 6 meses contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.

6	Fideo Spaghetti	<p><b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémolas o semolina, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros Alimentos para pacientes y personal de guardia, de uso permitido para esta clase de productos. Sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.</p>	Bolsas de 4,5 a 5 kilos	Kilogramos
7	Fideo Tallarín	<p><b>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b></p>	Bolsas de 4,5 a 5 kilos	Kilogramos
8	Fideo Cortadito	<p><b>2.1- Características Generales</b></p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</p> <p><b>2.2- Características Organolépticas</b></p> <p>El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores, ni sabores extraños.</p> <p><b>2.3- Características Físico-químicas</b></p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p><b>2.4. Características Microbiológicas</b></p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p><b>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos en MERCOSUR / GMC / RES. Nro. 09/07 Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 6: Cereales y Productos de/o a base de cereales</p> <p><b>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</b></p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto</li> <li>3. Datos del establecimiento elaborador</li> <li>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</li> <li>5. Lote</li> <li>6. Lista de ingredientes</li> <li>7. Fecha de vencimiento</li> <li>8. Datos del importador en casos de productos importados</li> <li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li> </ol>	Bolsas de 4,5 a 5 kilos	Kilogramos

10. Condiciones de conservación, cuando corresponda

11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

**PRESENTACIÓN:** Bolsas 4.5 a 05 kilos. Envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.  
**COTIZAR POR KILOGRAMOS.**

9	Harina de maíz pre cocida	<p><b>1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>Se denomina Harina de maíz pre-cocida al producto obtenido de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, no germinados, sometido a tratamiento térmico con agua caliente, sometido a un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES</b></p> <p>El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano.</p> <p>Deberá estar exento de:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sabores y olores extraños;</li><li>- suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos).</li></ul> <p>No contendrá harinas de otros cereales, ni cuerpos extraños al maíz.</p> <p><b>2.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b></p> <p>Color: amarillo o dorado.</p> <p>Sabor y Olor: característico, suave y agradable, exenta de sabores y olores extraños, sin fermentación</p> <p><b>2.2- CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS</b></p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p><b>2.3- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS</b></p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p><b>3- ENVASADO Y TRANSPORTE</b></p> <p>El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Deberá transportarse refrigerado y en condiciones de higiene, manteniendo la cadena de frío.</p> <p><b>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</b></p>	Paquetes de 1 kilo	Kilogramos
---	---------------------------	---	--------------------	------------



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

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

- Denominación del alimento
- Peso Neto
- Datos del Establecimiento elaborador
- País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- Lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Datos del Importador, en caso de productos importados
- Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- Información Nutricional
- Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el

INAN, MSP y BS.

**PRESENTACIÓN:** Paquete de 1 kilogramo, en polietileno herméticamente cerrado, limpio, inviolable.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** 3 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

10	Harina de Trigo	<p><b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales.</p> <p><b>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</b></p> <p>2.1. Características Generales:</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina.</p> <p>2.2 Características Organolépticas</p> <p>Aspecto: polvo fino.</p> <p>Color: blanco.</p> <p>Olor y sabor: característicos, sin sabores, ni olores extraños.</p>	Bolsas de 4,5 a 5 kilos	Kilogramos
----	-----------------	--	-------------------------	------------

### 2.3. Características Fisicoquímicas

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

### 2.4. Características Microbiológicas

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

## 3. NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO

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

## 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

**PRESENTACIÓN:** Bolsas 4.5 a 05 kilos. Envasado con papel o cartón de celulosa, herméticamente cerrado, limpio, inviolable.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.

COTIZAR POR  
KILOGRAMOS

11	<b>HARINA LEUDANTE</b>	<p>Descripción: Harina Leudante, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harina) buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable.</p> <p>Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gr., información nutricional, Debe constar el R.E y R.S.P.A e INAN en forma legible.</p> <p>Presentación: Paquete de 1 kilogramo, con papel o cartón de celulosa, herméticamente cerrado, limpio, inviolable.</p> <p>Plazo de vencimiento: 01 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>	Paquete de 1 kilogramo	Kilogramos
12	<b>MAYONESA</b>	<p><u>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</u></p> <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).</p> <p><u>2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</u></p> <p>2.1. Características Generales</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 la mayonesa normal y debe tener una diferencia mayor que 3g/100g de grasas totales con respecto a la mayonesa normal.</p> <p>2.2- Características organolépticas Deberá cumplir las siguientes condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.</li> <li>- Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.</li> <li>- Será de color amarillo uniforme</li> </ul> <p>2.3. Características Fisicoquímicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p>2.4. Características microbiológicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya y/o ICMSF.</p> <p><u>3. ADITIVOS PERMITIDOS</u></p> <p>Según MERCOSUR/GMC/RES N° 08/06 Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Asignación de aditivos y sus concentraciones máximas para la categoría de alimentos 13: Salsas y condimentos</p> <p><u>4. ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</u></p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Denominación del alimento</li> <li>2. Peso Neto</li> <li>3. Datos del Establecimiento elaborador</li> </ol>	Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos, con tapa roscables	Unidad

- 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)
- 5. Lote
- 6. Lista de ingredientes
- 7. Fecha de vencimiento
- 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda
- 9. Datos del Importador, en caso de productos importados
- 10. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- 11. Información Nutricional
- 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS. Página 49 5.

PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

PRESENTACIÓN: Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos, con tapa róscables.

13     **SAL FINA  
YODADA**

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Paquete de 1     Kilogramos  
kilo

Con la denominación de Sal yodada, fina, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. El producto solicitado es sal fina.

2.1. Características organolépticas y fisicoquímicas

Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.

2.2. Características fisicoquímicas

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

3. METALES PESADOS

Según legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de sal.

4. NIVEL DE ENRIQUECIMIENTO

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

5. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

1. Denominación del alimento

2. Peso Neto

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

**PRESENTACIÓN:** Paquete de 01 kilo envasado al vacío en bolsas de plástico transparente para alimentos, Limpio, sano, inviolable, herméticamente cerrado.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** Mínimo 01 año contado desde la entrega del producto en el Almacén del Servicio.

14

YERBA MATE ELABORADA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de secado, secado y a proceso de zarandeo y molienda.

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendan y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo.

2.1. Características y organolépticas

La yerba mate elaborada deberá responder a los siguientes caracteres organolépticos:

Olor: característico

Color: verde mate

Sabor: ligeramente amargo

2.2. Características fisicoquímicas

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetros	Mínimos (%)	Máximos (%)
Humedad a 105°C ± 0,5°C	-	9
Cenizas a 550°C	-	9

Bolsas de 4,5 a 5 kilos

Kilogramos

Cenizas insolubles en HCL al 10%	-	1,5
Extracto acuoso	25	-
Cafeína	0,6	-
Hojas desecadas y pulverizadas	70	-
Palos	-	30
Impurezas	-	1
Semilla de yerba mate	-	1

### 2.3. Requisitos microbiológicos

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los requisitos siguientes:

Parámetros	Criterios microbiológicos		Valores de referencia
	N	C	m -M
Hongos y levaduras UFC/g	5	2	800-1800
Coliformes totales NMP/g	5	2	90-200
Coliformes a 44±1°C NMP/g	5	2	jul-15
E. coli / g	5	0	Ausencia/g
Salmonella sp P/A/25 g	5	0	Ausencia

#### Referencias:

n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente, excepto la de Salmonella y la de E. coli.

C: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M

m: Límite de aceptabilidad

g: gramo

UFC: Unidad Formadora de Colonia

NMP: Número más probable

### 3- Residuos tóxicos

La yerba mate elaborada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	Requisitos
Plaguicidas	Ausencia

Aflatoxinas	Límite (μ/kg)	máximo
	B <sub>1</sub>	2
	B <sub>2</sub>	2,6
	G <sub>1</sub>	2,6
	G <sub>2</sub>	2,6

#### 4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL

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

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

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

**PRESENTACIÓN:** Bolsas de 4.5 a 05 kilogramos.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** mínimo 01 año a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del Servicio.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

15 **SALSA DE SOJA**

#### 1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Frasco de 900 cc      Unidad  
a 1000 cc.

La salsa de soja es un condimento líquido que se obtiene por la fermentación de los granos de soja y/o la hidrólisis de proteínas vegetales. Tipos de salsa de soja:

- Salsa de soja fermentada naturalmente
- Salsa de soja de corta fermentación

- Salsa de soja sin fermentar

- Salsa de soja mixta

En la elaboración de salsa de soja pueden ser utilizados los siguientes ingredientes, dependiendo del tipo de salsa de soja: Granos de soja (inclusive los granos de soja desgrasados), sal, agua potable, proteínas vegetales, azúcares, granos de cereal, vinagre, proteína vegetal hidrolizada y otros ingredientes autorizados.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas podrá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya 5. REFERENCIA - Proyecto de Norma del CODEX para la Salsa de soja.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

**PRESENTACIÓN:** Frasco de 900 a 1000cc

16	VINAGRE DE VINO BLANCO	<p><b>1. DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b></p> <p>De color blanco, con los siguientes ingredientes vinagre de vino blanco (fermentación natural), antioxidante (bisulfato de sodio), colorantes permitidos. (SIN MEZCLAS Y SIN ESPECIAS).</p> <p><b>2. CARACTERISTICAS GENERALES</b></p> <p>El vinagre deberá ser química, bilógica y microbiológicamente apto para el consumo humano. El vinagre de vino blanco no se puede mezclar con otros vinagres, ni elaborar con materias primas que no sean apropiadas para el consumo.</p> <p>2.1. Características organolépticas</p> <p>Aspecto: límpido, de color blanco</p> <p>Olor: característico, penetrante, aroma agradable.</p> <p>Sabor: Acido y picante que puede ser áspero pero no acre.</p> <p>2.2. Características fisicoquímicas</p> <p>El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguaya.</p> <p><b>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>Según lo establecido en la Res. MERCOSUR sobre Asignación de aditivos para la categorías de alimentos. Grupo 13 - Vinagres</p>	Frasco de 900 cc a 1000 cc.	Unidad
----	------------------------	---	-----------------------------	--------



4.ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

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

PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

PRESENTACIÓN: Frasco de 900 a 1000cc

17	MOSTAZA	Descripción: Mostaza. Debe ser de agradable sabor, Etiqueta: La impresión de la marca, en el cuerpo del envase, Fecha de vencimiento, año y mes, contenido neto en gr., información nutricional, Debe constar el R.E y R.S.P.A e INAN en forma legible. Presentación: Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos, con tapa róscables. vencimiento: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.	Sachet Doy pack de 475 a 500 gramos, con tapa róscables	Unidad
----	---------	--	---	--------

OVOLACTEOS

18	HUEVO DE GALLINA	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO  Descripción: enteros, sanos, limpios, en perfectos estados de conservación, turgentes, pesados con cáscara seca. Este producto deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de sanidad y Calidad Animal SENACSA.	Plancha de 30 unidades	Unidad
----	------------------	--	------------------------	--------

2.ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

- 1. Denominación del alimento

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

PRESENTACIÓN: Envasadas en planchas de cartón limpias x 30.

PLAZO DE VENCIMIENTO: Mínimo 1 mes desde el momento de la recepción.

En la etiqueta deberá estar el vencimiento de manera clara y visible, día, mes y año.

19	<b>LECHE DESCREMADA EN POLVO INSTANTANEA</b>	<b>1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Paquetes por 800 gramos	Unidad
		Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.		
		Envase:		
		Las leches en polvo deberán ser envasadas en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.		
		<b>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</b>		
		El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:		
		1. Denominación del alimento		
		2. Peso Neto		
		3. Datos del establecimiento elaborador		
		4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)		
		5. Lote		
		6. Lista de ingredientes		

- 7. Fecha de vencimiento
- 8. Datos del importador en casos de productos importados
- 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
- 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda
- 11. Información Nutricional
- 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

**PRESENTACIÓN:** Paquetes por 800 gramos

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 12 meses.

**OBSERVACIÓN :** CIRCULAR DNCP N° 24/2014 que comunica conforme a los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 De Fomento de la cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, se deberán considerar que las ofertas que las ofertas solo podrán ser de origen nacional . Para el efecto, deberá agregara la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA)

20	<b>QESO PARAGUAY</b>	<div><div>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</div><div>Se entiende por Queso el producto fresco que se obtiene por separación parcial del suero de la leche por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario, con o sin el agregado de aditivos específicamente indicados. Se entiende por queso fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación. El producto no debe tener agregado de grasa y/o proteínas de origen no lácteo.</div><div>2. CARACTERÍSTICAS GENERALES</div><div>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, debe ser procesado, envasado, almacenado y transportado en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud del consumidor.</div><div>2.1. Características organolépticas</div><div>El producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores, ni sabores extraños.</div><div>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</div><div>El producto podrá contener los aditivos alimentarios en las cantidades establecidas en la Resolución MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos 4. REFERENCIAS MERCOSUR \GMC\ RES N° 79/94 Identidad y calidad de quesos. MERCOSUR \GMC\ RES N° 69/93. Requisitos microbiológicos para quesos.</div><div>4. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</div><div>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</div><div><div>1. Denominación del alimento</div><div>2. Peso Neto</div><div>3. Datos del establecimiento elaborador</div><div>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</div></div></div>
----	--------------------------	---

Panes de 1 a 3 kilogramos

Kilogramos

5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del importador en casos de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda
11. Información Nutricional
12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

**PRESENTACIÓN:** en panes de 1 a 3 kilogramos.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** A partir de la entrega en el Almacén del servicio no menor a 6 meses.

#### **COTIZAR POR KILOGRAMOS**

OBSERVACIÓN : CIRCULAR DNCP N° 24/2014 que comunica conforme a los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 De Fomento de la cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, se deberán considerar que las ofertas que las ofertas solo podrán ser de origen nacional . Para el efecto, deberá agregara la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA)

21	<b>QUESO PARA SANDWICH</b>	<p><b>1- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p>Con el nombre de Queso para sándwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.</p> <p><b>2- CLASIFICACIÓN</b></p> <p>El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Identidad y Calidad de Quesos".</p> <p><b>3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS</b></p> <p>3.1. Composición Ingredientes obligatorios.</p> <p>Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas específicas. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas. Cloruro de sodio. Ingredientes opcionales. Leche en polvo. Crema. Sólidos de origen lácteo. Cloruro de Calcio.</p> <p>3.2. Requisitos Características Organolépticas.</p> <p>Consistencia. Semidura, elástica.</p> <p>Textura. Compacta, lisa, no granulosa.</p> <p>Color. Blanco amarillento uniforme.</p> <p>Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico.</p> <p>Olor: Característico, poco acentuado.</p>	Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas	Kilogramos
----	----------------------------	---	---	------------

Corteza. No posee.

Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

Forma: Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

### 3.3. Características Fisicoquímicas

Responderá a las características fisicoquímicas de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

3.4. Características Microbiológicas El Queso para sándwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico MERCOSUR N° 69/93 para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos"

## 4. ACONDICIONAMIENTO

En envolturas plásticas con vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

## 5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

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

ADITIVOS: Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad. Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración. Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

## 7. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

1. Denominación del alimento
2. Peso Neto
3. Datos del establecimiento elaborador
4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)
5. Lote
6. Lista de ingredientes
7. Fecha de vencimiento
8. Datos del importador en casos de productos importados
9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
10. Condiciones de conservación, cuando corresponda
11. Información Nutricional

12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

8. REFERENCIAS

- Reglamento Técnico General MERCOSUR N° 69/93 Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.
- Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos
- Reglamento Técnico MERCOSUR N° 29/96 Identidad y Calidad de Queso Danbo.

**PRESENTACIÓN:** en paquetes de 1 kilogramos, cortados en fetas

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 6 meses.

COTIZAR POR KILOGRAMOS

OBSERVACIÓN : CIRCULAR DNCP N° 24/2014 que comunica conforme a los artículos 6 y 7 de la Ley 5264/14 De Fomento de la cadena Láctea, Fortalecimiento de la Producción Nacional y Promoción del Consumo de Productos Lácteos, se deberán considerar que las ofertas solo podrán ser de origen nacional . Para el efecto, deberá agregarse la oferta el Certificado de Origen Nacional de la Leche, expedida por el Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA)

22	<b>MARGARINA VEGETAL (MANTECA PARA PANADERIA)</b>	Manteca vegetal para panadería: Deberá ser elaborado de aceites de origen vegetal líquidos, hidrogenado hasta 40% de agua y 60% materia grasa (lípidos), aromatizados con sabor natural de manteca. Sin contenido de colesterol, con la marca contratada en el envase, deberá contar además con la información de sus ingredientes, información nutricional, Fecha de elaboración, Fecha de envasado, Fecha de vencimiento, Lote N°, la habilitación del INAM, su R.E. y R.S.P.A. Será Proveído en cajas de cartón de 10 Kilos c/u (para panadería), según requerimiento de la Convocante. Se deberá cotizar por kilo.	Caja x 10 Kg.	KILOS
----	---	--	---------------	-------

LEGUMBRES

23	<b>POROTO ROJO</b>	<b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> Granos enteros, libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no hallarse alterados, averiados o fermentados. No deben tener más de que un 15% de agua.	Paquetes de 1 kilo	Kilogramos
----	--------------------	--	--------------------	------------

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

2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL

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

- 1. Denominación del alimento
- 2. Peso Neto
- 3. Datos del establecimiento elaborador
- 4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)
- 5. Lote
- 6. Lista de ingredientes

- 7. Fecha de vencimiento
- 8. Datos del importador en casos de productos importados
- 9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda
- 10. Condiciones de conservación, cuando corresponda
- 11. Información Nutricional
- 12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

**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.

**PLAZO DE VENCIMIENTO:** 6 meses como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

**PRESENTACIÓN:** Paquete de 1 kilogramo.

24	ARVEJA SECA REMOJADA EN CONSERVA	<p><b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> Arveja seca remojada en conserva. Debe ser granos enteros, envasada en latas, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable.</p> <p><b>2. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</b></p> <p>El rotulado, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas de forma clara e indeleble las siguientes informaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>1. Denominación del alimento</li><li>2. Peso Neto</li><li>3. Datos del establecimiento elaborador</li><li>4. País de origen (Ej. Industria paraguaya)</li><li>5. Lote</li><li>6. Lista de ingredientes</li><li>7. Fecha de vencimiento</li><li>8. Datos del importador en casos de productos importados</li><li>9. Instrucciones de preparación del alimento, cuando corresponda</li><li>10. Condiciones de conservación, cuando corresponda</li><li>11. Información Nutricional</li><li>12. Número de registro de producto (RSPA) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.</li></ul> <p><b>PLAZO DE VENCIMIENTO:</b> 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.</p>	Latas de 300 a 350 gr	Unidad
----	--	--	-----------------------	--------

PRESENTACIÓN: Latas de 300 a 350 gr., limpio, inviolable.

25	<b>CHOCLO O MAIZ DULCE EN CONSERVA</b>	<b>1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b> Choclo o maíz dulce en conserva. Debe ser granos enteros, envasada en latas, sin contaminación de sustancia extrañas, ni insectos, sin olor ni sabor desagradable.	Latas de 300 a 350 gr	Unidad
----	--	--	-----------------------	--------

**3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL**

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

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

PLAZO DE VENCIMIENTO: 1 año como mínimo a partir de la fecha de entrega del producto en el Almacén del Servicio.

PRESENTACIÓN: Latas de 300 a 350 gr., limpio, inviolable.

**CARNICOS Y EMBUTIDOS**

26	<b>BOLA DE LOMO</b>	<b>DESCRIPCIÓN:</b> Carnaza Negra de primera. 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. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.	Envase de 10 Kg a 15 Kg.	Kilogramos
----	-------------------------	---	--------------------------	------------

Envase herméticamente cerrado al vacío, sin imperfecciones.

ROTULADO fecha de elaboración y vencimiento, especificado día, mes y año. No menor a dos meses, a partir de la fecha de entrega.

PRESENTACIÓN: Envase de 10 Kg a 15 Kg.

**COTIZAR POR KILOGRAMOS**



27	<b>PECHUGA DE POLLO CON HUESO</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Pechuga de pollo tipo exportación, Fresco, congelado, consistencia firme, netamente diferenciado y olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Nombre del Establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción y R.E. y R.S.P.A. SENACSA del establecimiento. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA.</p> <p>Temperatura: No superior a 2°C, manteniendo la cadena de frío.</p> <p>Transporte: En vagones, camiones o carros cerrados, forrados con materiales adecuados destinados exclusivamente a este objeto, los que en todo momento deben encontrarse en perfectas condiciones de higiene y seguridad, refrigerados y habilitados con No. SENACSA.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envase de 10 Kg a 15 Kg.</p> <p><b>COTIZAR POR KILOGRAMOS</b></p>	Envase de 10Kg a 15Kg.	Kilogramos
28	<b>JAMONADA</b>	<p><b>Descripción:</b> Carne porcina, sal, azúcar, agua y resaltador de sabor. Libre de Gluten. Fabricado por establecimiento con Registro de Marca, RSPA, RE y Hab. Senacsa, Etiqueta: La impresión de la marca en el cuerpo del envase, materia prima de Origen, Plazo de vencimiento, especificando día, mes y año. Información nutricional, número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Presentación: en paquetes de 1 kilogramos, cortados en fetas Plazo de vencimiento: A partir de la entrega en el Almacén del servicio de mínimo 6 meses.</p>	Paquetes de 1 Kilogramos, cortados en fetas	Kilogramos
<b>VERDURAS</b>				
29	<b>ACELGA VERDE(crudo)</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Acelga. Frescos, limpios. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas-SENAVE.</p> <p><b>La provisión se hará por mazo.</b></p>	Mazos	Mazo
30	<b>AJO</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Ajo x cabeza. Ajo de bulbos de granos enteros, sanos limpios que reúnan los requisitos fitosanitarios. Presentación, cabezas enteras en bolsas por 25 unidades .Procedencia de origen. Declarados aptos para el consumo por el SENAVE.</p>	Bolsas por 25 unidades	Unidad
31	<b>CEBOLLITA EN HOJAS</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Cebollita en Hoja fresca, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado y no muy chico. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). <b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. <b>La provisión se hará por mazo.</b></p>	Mazos	Mazo
32	<b>ESPINACA</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Deberá ser fresca y natural de color uniforme en el momento de la recepción, sin insectos ni sustancias extrañas contaminantes, de primera calidad. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE). <b>La provisión se hará por mazo.</b></p>	Mazos	Mazo
33	<b>CEBOLLA BLANCA DE CABEZA</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Cebolla blanca de cabeza fresca, Cabezas medianas, enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación. Con piel firme, seca, turgentes. Bien formadas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>	Bolsas de plastilleras de 15 a 25 kilos	Kilogramos
34	<b>LOCOTE VERDE</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Locote fresco, Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros. De color verde o rojo con una maduración aproximada del 70%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>	Bolsas de plastilleras de 15 a 25 kilos	Kilogramos
35	<b>PAPA</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Papa Sana, limpia, razonablemente libre de tierra adherida, turgente, bien formada y desarrollada con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa, deberá ser negra. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>	Bolsas de plastilleras de 15 a 25 kilos	Kilogramos
36	<b>TOMATE PERITA</b>	<p><b>DESCRIPCIÓN:</b> Tomate fresco Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, tipo perita, en buen estado de conservación, sin contaminación de sustancias extrañas, con una maduración aproximada de 80 % con color uniforme y sin tumores. Tamaño perita. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).</p>	Caja x 10 a 20 Kg.	Kilogramos

37	<b>ZANAHORIA</b>	<b>DESCRIPCIÓN:</b> Zanahoria fresca Sana, limpia, libre de tierras adheridas, turgentes, bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano, en perfecto estado de conservación, sin brotes, mantenidos en lugar fresco, seco, aireados y al abrigo de la luz solar directa, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Bolsas de plastilleras de 15 a 25 kilos	Kilogramos
38	<b>ZAPALLO NACIONAL</b>	<b>DESCRIPCIÓN:</b> Zapallo fresco Enteros, sanos, limpios, en perfecto estado de conservación. Firme, seco, turgentes, pesados. Bien formadas y desarrolladas con un tamaño adecuado mediano. No muy maduros, de color uniforme, con una maduración aproximada del 85%. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	Bolsas de plastilleras de 25 a 50 kilos	Kilogramos

#### PANIFICADO

39	<b>GALLETA</b>	<p>1. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO</p> <p>Características: Masa de levadura con 100% de harina 000, 15-20% de margarina, 2-3% de azúcar, 2% de sal y 0.5-1% de anís. El producto debe estar correctamente cocido, tostado en la superficie y de miga abundante y suave, no debe estar quemado, alterado, contener sustancias extrañas, ni parásitos. Color: tostado claro, no quemado en la superficie y miga de color blanco. Olor: Agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc). Textura: blanda y suave, fácil masticación. Elaborado en el día de provisión</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO</p> <p>2.2. Generales</p> <p>El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano</p> <p>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>Se podrán utilizar los aditivos alimentarios establecidos según Res. MERCOSUR GMC N° 50/97 REGLAMENTO TECNICO ASIGNACION DE ADITIVOS Y SU CONCENTRACION MAXIMA PARA LA CATEGORIA DE ALIMENTOS 7: PRODUCTOS DE PANIFICACION Y GALLETERIA.</p> <p>4. REGISTRO SANITARIO</p> <p>El producto deberá tener su número de Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) y Registro de Establecimiento (RE) otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN, MSP y BS, según Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario.</p> <p>5. TRANSPORTE</p> <p>El producto deberá ser transportado en condiciones de higiene</p> <p>6. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL</p> <p>El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional</p> <p>De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:</p> <p>a. Denominación del alimento</p> <p>b. Peso Neto</p> <p>c. Datos del Establecimiento elaborador</p> <p>d. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)</p> <p>e. Lote</p>	Bolsas de 5 kilos	Kilogramos
----	----------------	---	-------------------	------------

- f. Fecha de vencimiento y Condiciones de conservación
- g. Datos del Importador, en caso de productos importados
- h. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- i. Información Nutricional
- j. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.
- Res MERCOSUR GMC n° 50/97 Reglamento Técnico Asignación de Aditivos y su Concentración Máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación Y Galletería

PRESENTACIÓN: Especificaciones del envase individual: El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo  
Tamaño y forma del envase individual: El producto se presentará en envase primario en porción 50 gramos, con una tolerancia de +- 5 gramos, en el envase secundario en bolsas de polietilenos de 5 kilos

PLAZO DE VENCIMIENTO: entrega en forma semanal y con fecha de vencimiento mensual  
KILOGRAMOS COTIZAR POR

40	GALLETA MOLIDA	1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Bolsas de 5 kilos	Kilogramos
		Con la denominación de Galleta molida se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de galleta seca o desecada, entera y en buen estado de conservación. Estos productos se expendrán envasados.		
		2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO		
		2.1 Características Generales		
		El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo, estar exento de sustancias extrañas y de insectos o partes de insectos.		
		2.2. Características Organolépticas		
		El producto debe responder a sus características normales, sin olores, ni sabores extraños.		
		2.3. Características Microbiológicas		
		El producto deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR o en la legislación nacional específica. En ausencia de ambas deberá cumplir con lo establecido en las Normas del Codex Alimentarius y/o Códigos o legislaciones Regionales y/o Norma Paraguay y/o ICMSF.		
		3. ESPECIFICACIONES DEL ROTULADO GENERAL Y NUTRICIONAL		
		El alimento deberá cumplir con lo establecido en la Resolución MERCOSUR GMC 26/03 RTM Para Rotulado de Alimentos Envasados y la Resolución MERCOSUR GMC 22/02 RTM Para expresar la Indicación Cuantitativa del Contenido Neto de los Productos Pre-medidos y con lo establecido en el Decreto N° 1.635/99 que Reglamenta el art. 175 de la Ley N° 836/80 Código Sanitario, Resolución GMC 46/03 Para Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados y Resolución 47/03 Porciones de Alimentos envasados a los fines del Rotulado Nutricional		
		De acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas, de forma clara e indeleble, y deberá presentar la siguiente información:		
		1. Denominación del alimento		
		2. Peso Neto		
		3. Datos del Establecimiento elaborador		
		4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya)		

- 5. Lote
- 6. Fecha de vencimiento
- 7. Condiciones de conservación, cuando corresponda
- 8. Datos del Importador, en caso de productos importados
- 9. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda
- 10. Información Nutricional
- 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS.

PRESENTACIÓN: en bolsas de polietilenos de 5 kilos.

PLAZO DE VENCIMIENTO: 6 meses a partir de la fecha de recepción del producto en el Almacén del servicio.  
**CIOTIZAR POR KILOGRAMOS**

5  
  
6  
  
7  
  
8  
  
9  
  
10  
  
11  
  
12  
  
13  
  
14  
  
15  
  
16  
  
17  
  
18  
  
19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega y cronograma de cumplimiento, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

Ítem	Descripción del bien	Unidad de medida	Cantidad	Cantidad mensual	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
------	----------------------	------------------	----------	------------------	--------------------------------	---

1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE GIRASOL	LITROS	400	200	Depósito de Suministro del Hospital General de Lambaré Cito (Nanawa entre 5 y 12 de Junio) de LUNES A VIERNES 07:00 a 11:00 horas.	Los productos serán entregados de forma mensual, excepto las verduras y panificado se entregarán de forma semanal.
2	ARROZ GLASEADO	KILOGRAMOS	300	150		
3	AZÚCAR BLANCA	KILOGRAMOS	400	200		
4	EDULCORANTE LIQUIDO	KILOGRAMOS	200	100		
5	PURE DE TOMATE	UNIDAD	200	200		
6	FIDEO SPAGHETTI	KILOGRAMOS	300	150		
7	FIDEO TALLARÍN	KILOGRAMOS	350	175		
8	FIDEO CORTADITO O CARACOLITO	KILOGRAMOS	200	100		
9	HARINA DE MAÍZ PRE COCIDA	KILOGRAMOS	80	40		
10	HARINA DE TRIGO	KILOGRAMOS	350	175		
11	HARINA LEUDANTE	KILOGRAMOS	100	50		
12	MAYONESA REDUCIDA EN VALOR LIPÍDICO	UNIDAD	160	160		
13	SAL FINA YODADA	UNIDAD	100	50		
14	YERBA MATE ELABORADA	KILOGRAMOS	200	100		
15	SALSA DE SOJA	UNIDAD	50	50		
16	VINAGRE DE VINO BLANCO	UNIDAD	50	50		
17	MOSTAZA	KILOGRAMOS	50	50		

18	HUEVO DE GALLINA. TIPO A	PAQUETES	2000	1000		
19	LECHE DESCREMADA EN POLVO INSTANTÁNEA	PAQUETES	500	250		
20	QUESO PARAGUAY	PAQUETES	300	150		
21	QUESO PARA SÁNDWICH	PAQUETES	200	100		
22	MARGARINA	LITROS	100	50		
23	POROTO ROJO	UNIDAD	100	50		
24	ARVEJA SECA REMOJADA EN CONSERVA	PAQUETES	400	400		
25	CHOCLO O MAÍZ DULCE EN CONSERVA	KILOGRAMOS	400	400		
26	BOLA DE LOMO	KILOGRAMOS	589	300		
27	PECHUGA DE POLLO CON HUESO	UNIDAD	1900	1000		
28	JAMONADA	LITROS	200	100		
29	ACELGA VERDE (CRUDO)	UNIDAD	600	300		75 Mazos-Semanal
30	AJO	UNIDAD	120	60		
31	CEBOLLITA EN HOJA	KILOGRAMOS	403	200		50 Mazos-Semanal
32	ESPINACA	KILOGRAMOS	600	300		75 Mazos-Semanal
33	CEBOLLA BLANCA DE CABEZA	KILOGRAMOS	500	250		75 Kilogramos-Semanal
34	LOCOTE VERDE	KILOGRAMOS	300	150		50 Kilogramos -Semanal
35	PAPA	KILOGRAMOS	400	200		50 Kilogramos -Semanal
36	TOMATE PERITA	KILOGRAMOS	500	250		60 Kilogramos -Semanal
37	ZANAHORIA	KILOGRAMOS	400	200		50 Kilogramos -Semanal
38	ZAPALLO NACIONAL (KURURÚ)	UNIDAD	600	300		75 Kilogramos -Semanal

39	GALLETA CON ANIS	UNIDAD	300	150		37.50 Kilogramos -Semanal
40	GALLETA MOLIDA	KILOGRAMOS	52	52		

Plan de entrega de los servicios

Ítem	Descripción del servicio	Cantidad	Unidad de medida de los servicios	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de ejecución de los servicios
(Indicar el N°)	(Indicar la descripción de los servicios)	(Insertar la cantidad de rubros de servicios a proveer)	(Indicar la unidad de medida de los rubros de servicios)	(Indicar el nombre del lugar)	(Indicar la(s) fecha(s) de entrega requerida(s))

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:

<p>Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:</p> <p><b>El personal</b> del Servicio de Suministros, Fiscalizador/a y la encargada del Servicio de Nutrición, serán los encargados de supervisar la recepción, se verificará conforme a las Especificaciones Técnicas indicada en el Pliego de Bases y Condiciones, y a las muestras que quedaron en resguardo, de no ajustarse a las especificaciones técnicas adjudicadas o muestra, los bienes podrán ser rechazados y el rechazo no implicará responsabilidad en el retiro de los mismos, ni resarcimiento alguno en concepto de daño y perjuicios. Los productos que se rechazan serán reemplazados en un plazo máximo de 02 (dos) días hábiles, sin ningún costo para la Contratante.</p> <p>La entrega de los bienes será a través de la Nota de Remisión emitida por el proveedor adjudicado, al único efecto de certificar la entrega realizada. Y una vez verificado en su totalidad se emitirá el Acta de Recepción Definitiva, la que habilitara al proveedor a solicitar el pago correspondiente, en un plazo menor de 2(dos) días hábiles.</p> <p>1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.</p> <p>2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.</p> <p>Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.</p> <p>3. La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.</p> <p>4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.</p> <p>5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán</p>
---



realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.

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

7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.

El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.

2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.

Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.

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

4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.

5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.

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

7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.

8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

## Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

**PRODUCTOS CON FRECUENCIA MENSUAL****1.- NOTA DE REMISION****2.- ACTA DE RECEPCION DEFINITIVA****PRODUCTOS PERECEDEROS FRECUENCIA SEMANAL****1.- NOTA DE REMISION****2.- ACTA DE RECEPCION PARCIAL**

Serán presentados 02 (dos) certificados mensuales

Serán presentados 08 (ocho) certificados semanales

Frecuencia: mensual y semanal

Planificación de indicadores de cumplimiento:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción definitiva	Noviembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción parcial	1ra. Semana de Noviembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción parcial	2da. Semana de Noviembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción parcial	3ra. Semana de Noviembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción parcial	4ta. Semana de Noviembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 1	Nota de Remisión / Acta de recepción definitiva	Diciembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 2	Nota de Remisión / Acta de recepción parcial	1ra. Semana de Diciembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 3	Nota de Remisión / Acta de recepción parcial	2da. Semana de Diciembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 4	Nota de Remisión / Acta de recepción parcial	3ra. Semana de Diciembre 2021
Nota de Remisión / Acta de recepción 5	Nota de Remisión / Acta de recepción parcial	4ta. Semana de Diciembre 2021

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.


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

## Criterios de Adjudicación

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

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

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

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

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

## Notificaciones

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

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

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

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

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

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

## Audiencia Informativa

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

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

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

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

## Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

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

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

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

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

## 2. Documentos. Consorcios

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

- Original o fotocopia del Consorcio constituido

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

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

# CONDICIONES CONTRACTUALES

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

## Interpretación

### Interpretación

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

2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

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

3. Limitación de Dispensas:

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

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

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

## Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Transporte

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

Si 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 ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación cuando se trate de un solo sobre. Cuando se trate de dos sobres la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Formas y condiciones de pago

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

### 1. Documentos Genéricos:

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

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

### Documentos Genéricos:

- a. Nota de remisión u orden prestación de servicios según el objeto de la contratación;
- b. 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;
- c. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;

- d. Certificado de Cumplimiento Tributario;
- e. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
- f. Formulario de informe de servicios personales (FIS).

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

El pago del Suministro se efectuara con fondos previstos en el Objeto de Gasto 310, del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio 2021, mediante Ley N° 6672 Que aprueba el Presupuesto General de la Nación, para el Ejercicio Fiscal 2021, asignado al Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, previa aprobación y de conformidad al Plan de Caja.

EL OFERENTE: El oferente adjudicado deberá solicitar el pago mediante nota dirigida a la Dirección General de Administración y Finanzas, dicha nota deberá ser presentada en la Ventanilla Única de Proveedores VUP de la Dirección General de Administración y Finanzas (Sito en Pettirossi esq. Brasil), donde se procederá a registrarla en forma inmediata en el Sistema Administrativo Financiero, adjuntando para el efecto:

- Orden de Compra y/o Servicio,
- Factura,
- Nota de Remisión y/o Informe Técnico dependiendo del caso,
- Acta de Recepción Final y/o Nota de Recepción dependiendo del caso debidamente firmado por los responsables, al momento de recepción de los bienes y/o Servicios,
- copia del contrato y Adendas si las hubiere y
- Certificado de cumplimiento tributario.

Una vez verificadas las documentaciones y el cumplimiento contractual de las mismas, el Departamento de Ejecución de Contratos procederá a la aprobación de las documentaciones que se encuentren en condiciones para continuar con el proceso de pago. Una vez aprobadas las documentaciones, presentadas a través de la ventanilla única de proveedores (VUP), el pago se realizará de acuerdo a la Disponibilidad del Plan del Caja otorgado en forma mensual por el Ministerio de Hacienda.

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.

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).

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

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

## Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

## Solicitud de Pago de Anticipo

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

No Aplica

## Reajuste

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

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP, en relación a los Items ofertados, haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas. El reajuste de precio deberá ser solicitado por el Contratista y aprobado por el Contratante por medio de notas oficiales. Los precios reajustados, solo tendrán incidencia sobre los bienes y/o servicios aún no proveídos; y, no tendrán ningún efecto retroactivo respecto a los que ya fueron proveídos antes de la verificación del reajuste. El Precio Reajustado del Contrato, estará determinado por la siguiente fórmula:

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

Pr: Precio Reajustado

P: Precio adjudicado

IPC 1: Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

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

En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.

## Porcentaje de multas

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

0,50 %

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

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

## Tasa de interés por Mora

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

0,001

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

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

## Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

## Convenios Modificatorios

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

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

## Limitación de responsabilidad

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

## Responsabilidad del proveedor



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

## Fuerza mayor

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

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

## Causales de terminación del contrato

### 1. Terminación por Incumplimiento

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

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

### 2. Terminación por Insolvencia o quiebra

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

### 3. Terminación por conveniencia

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

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

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

## Otras causales de terminación del contrato

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

No Aplica

## Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

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

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

## Fraude y Corrupción

1. La Convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.
2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:
  - (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
  - (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor
  - (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
  - (iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
  - (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
  - (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
  - (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
  - (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.
3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interposición persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

## Formalización de la Contratación

La convocante formalizará la contratación mediante:

CONTRATO

## MODELO DE CONTRATO

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

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

## FORMULARIOS

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

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

