

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Comando Logistico Uoc 5 / Ministerio de Defensa Nacional
Comando Logistico Uoc 5**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PARA LA DISERINTE PLURIANUAL**
(versión 1)

ID de Licitación:

453053



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

13/09/2024

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

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	453053	Nombre de la Licitación:	Adquisición de Productos Alimenticios para la DISERINTE Plurianual
Convocante:	Comando Logistico Uoc 5 / Ministerio de Defensa Nacional	Categoría:	50000000 - Alimentos Bebidas y Tabaco
Unidad de Contratación:	Comando Logistico Uoc 5	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	SICP	Fecha Límite de Consultas:	23/09/2024 05:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	Ruta Transchaco km 13 1/2 UOC N° 5 COMANDO LOGISTICO	Fecha de Entrega de Ofertas:	01/10/2024 07:50
Lugar de Apertura de Ofertas:	Ruta Transchaco km 13 1/2 UOC N° 5 COMANDO LOGISTICO	Fecha de Apertura de Ofertas:	01/10/2024 08:00

Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	ítem	Anticipo:	20.0%
Vigencia del Contrato:	Hasta cumplimiento total de obligaciones		

Datos del Contacto

Nombre:	TTE 1° INT ANTONIO CHIUZANO	Cargo:	Jefe de la UOC 5
Teléfono:	021750369	Correo Electrónico:	cf5uoc@gmail.com

DATOS DE LA CONVOCATORIA

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

Datos de la Convocatoria

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

Difusión de los documentos de la Convocatoria

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

Contratación Pública Sostenibles - CPS

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

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

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

Aclaración de los documentos de la convocatoria

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

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

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

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

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

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

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

Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.

2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.

3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.

4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

Plazo para presentar las ofertas

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

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

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

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

Oferentes en consorcio

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

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

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

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

Idioma de la oferta

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

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

No Aplica

Precio y formulario de la oferta

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Abastecimiento simultáneo

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

Se adoptara la Adjudicación por Abastecimiento Simultáneo, en los siguientes ítems:

Ítems	Unidad de Medida	Descripción del bien y/o Servicio
1	Kilogramos	Carne Vacuna en Res - Capital
2	Kilogramos	Carne Vacuna en Res - Interior
3	Kilogramos	Carne de Cerdo en Res- Capital
4	Kilogramos	Carne de Cerdo en Res - Interior
5	Kilogramos	Pollo entero - Capital
6	Kilogramos	Pollo entero - Interior
7	Kilogramos	Harina 000
10	Kilogramos	Sal Gruesa
11	Kilogramos	Yerba Mate

12	Kilogramos	Fideo Tallarín
13	Kilogramos	Fideo Espagueti
14	Kilogramos	Fideo Cortadito
17	Kilogramos	Azúcar
31	Unidad	Huevo de gallina
32	Litros	Leche líquida

En caso de que se obtenga 3 ofertas:

Al oferente con el mejor precio en cada ítem se le adjudicará el 40%; al segundo en precio el 35% y al tercer precio el 25 % restante, siempre que estos oferentes acepten adecuar sus precios a los de la oferta evaluada como la más baja teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 57 inciso d y Artículo 62 del Decreto N° 2264/2024 POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 7021/2022 DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS.

En caso de que se obtenga 2 ofertas:

Al oferente con el mejor precio en cada ítem se le adjudicará el 55%, al segundo en precio el 45% restante, siempre que estos oferentes acepten adecuar sus precios a los de la oferta evaluada como la más baja teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 57 inciso d y Artículo 62 del Decreto N° 2264/2024 POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 7021/2022 DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS.

En caso de que se obtenga 1 oferta:

Se le adjudicará el 100%, siempre que estos cumplan con todos los requisitos exigidos como la oferta evaluada como la más baja teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 57 inciso d y Artículo 62 del Decreto N° 2264/2024 POR LA CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 7021/2022 DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS.

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

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

Moneda extranjera

En caso de indicar que se permitirá moneda extranjera para la oferta y pago, se debe seleccionar la moneda extranjera permitida:

Guaraníes

Copias de la oferta - CPS

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

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

Cantidad de copias requeridas:

No Aplica

Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

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

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

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

Documentos de la oferta

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

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

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

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

Ofertas Alternativas

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

No Aplica

Periodo de validez de las ofertas

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

90

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

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

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

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas en el SICP por la Convocante.
2. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:

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

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

150

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

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.
2. Todas las comunicaciones deberán ser:
 - a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";

- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

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

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

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

Apertura de ofertas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Visita al sitio de ejecución del contrato

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

No Aplica

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

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

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

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

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

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

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

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

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

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

Autorización del Fabricante

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

AUTORIZACIÓN DEL FABRICANTE, REPRESENTANTE Y/O DISTRIBUIDOR:

- Para Representante de Productos Importados: Documento que acredite la representación invocada.
- Para Distribuidores de Productos Importados: Autorización expedida por el representante para el Paraguay de la marca ofertada, acompañada del documento que acredite la representación invocada.
- Para Distribuidores de Productos Nacionales: Autorización del fabricante del producto nacional. Se deberá

- acompañar el Título y el Registro de Marca, expedido por la DINAPI
- **Para Oferentes Fabricantes de Productos Nacionales:** Título y Registro de Marca, expedido por la DINAPI

En todos los casos, las autorizaciones deberán señalar claramente cuáles son los bienes autorizados con sello y firma del fabricante, representante y/o distribuidor.

OBSERVACIONES: NO SERA APLICABLE el Título y Registro de Marca para los ítems que correspondan a frutas y verduras que adquieren exclusivamente de productores de la Agricultura Familiar.-

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

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

Muestras

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

Las muestras de los ítems ofertados serán solicitadas por el Comité de Evaluación conforme la necesidad de los mismos, a fin de corroborar el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas descriptas, solicitadas en el PBC.- debiendo ser presentado dentro de las cuarenta y ocho (48) horas posteriores a la solicitud del Comité de Evaluación.-

La presentación de las muestras será preciso para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, peso, presentación, registros, marcas y procedencias correspondiente o que los mismos no se encuentren deterioradas, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

Las muestras deberán estar empaquetadas y selladas a fin de poder facilitar el control del mismo.

Deberá presentar una planilla de las muestras presentadas indicando el bien ofertado, la marca, la procedencia, la numeración cronológica según el número de la lista de bienes del PBC, cuyas planillas deberán ser firmadas por el propietario y/o representante.

Las muestras deberán estar rotuladas en lugares bien visibles.

Ejemplo:

Empresa:

Ítem N°:

Descripción del bien:..

Habilitación N°:..

INAM:..

R.E:...

R.S.P.A.:..

SENACSA:..

La falta de presentación de las muestras solicitadas en la forma y plazos establecidos en el pliego de bases y condiciones será causal de descalificación de la oferta.

Las muestras de los productos perecederos no podrán ser retiradas por los oferentes teniendo en cuenta que los mismos son de corto plazo de validez y/o vencimiento.

Las muestras de los Oferentes adjudicados no formaran parte de la entrega, ya que las mismas serán puestas a pruebas por el Comité evaluador .

Las muestras de los Oferentes no adjudicados podrán ser retiradas de la UOC N° 5 conforme planilla de registro de entrega de productos que será firmada por el representante del oferente, hasta 5 días corridos después de la comunicación de la

adjudicación por el conducto correspondiente mediante una nota remitida por la convocante, posterior a este lapso de tiempo, los oferentes que no hubieren retirado sus muestras se abstendrán del derecho de reclamar dichas muestras, teniendo en cuenta que el Comité Evaluador no cuenta con las instalaciones adecuadas para la conservación de las mismas, por un mayor tiempo al mencionado.

Posterior a ese plazo la Convocante no se responsabiliza del almacenamiento de los productos alimenticios teniendo en cuenta que los mismos son de corto plazo de validez y/o vencimiento y a fin de evitar su descomposición y/o putrefacción en el Depósito de Muestras de la Convocante.

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

Tiempo de funcionamiento de los bienes

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

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

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

El plazo de reemplazar los bienes será 2 (dos) días hábiles a partir de la recepción de la nota

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

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

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

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

Periodo de validez de la Garantía de los bienes

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

No Aplica

Cobertura de Seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

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

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

Condición de Participación

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

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

Sucursales

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

Requisitos de Calificación

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

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

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

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

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

Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

Análisis de precios ofertados

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

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

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

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

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

Composición de Precios

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

La Estructura Mínima del Desglose de Composición de Precios Unitarios Ofertados deberá contemplar:

Para Bienes (Productos).

- **Costo Directo:** valores de Producto, Logística.
- **Costo Indirecto:** valores de Cargas Sociales y Gastos Administrativos.
- **Utilidades:** valor de utilidad del ítem ofertado.
- **Contribuciones y Retenciones aplicables:** valores de Contribuciones y Retenciones.
- **Liquidaciones Impositivas:** valores de Liquidaciones de Renta e Impuesto al Valor Agregado.
- **Resultado Neto:** valor de resultado neto final.

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

Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional

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

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

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

Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.

1. Formulario de Oferta (*)

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

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

2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*)

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

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (**)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (**)

7. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (**)
8. Documentos legales .Oferentes.

8.1. Personas Físicas.

- a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*)
- b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (*)
- c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*)

8.2. Personas Jurídicas.

1. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (*)
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*)

8.3. Oferentes en Consorcio.

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

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

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

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

Capacidad Financiera

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

Para contribuyentes del IRACIS

Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los años (2021,2022,2023)

Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años (2021,2022,2023)

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

El promedio de los años (2021,2022,2023), no deberá ser negativo.

En caso de Consorcios: todos los integrantes del consorcio deberán cumplir con los mismos requisitos exigidos en los puntos (a, b y c).

Para contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (2021,2022,2023)

Para contribuyentes de IRP

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales (2021,2022,2023)

Para contribuyentes de exclusivamente IVA General

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los últimos 6 ultimos meses

Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

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

1. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente
2. Balances General de los años (2021,2022,2023)
3. Formulario IRE 500 GENERAL (2021,2022,2023) para contribuyentes del IRPC.
4. Formulario IRP 515 - RSP (2021,2022,2023) para contribuyentes de Renta Personal.

Experiencia requerida

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

Demostrar la experiencia en ventas de productos alimenticios para Personas con facturaciones de venta y recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años (2021, 2022,2023)

- Existencia Legal de por lo menos 3 (tres) años de antigüedad y acreditar que su actividad económica principal o secundaria sea la comercialización de ventas de productos alimenticios para Personas que será comprobada desde la fecha de Inscripción en el Registro Único del Contribuyente.
- Copia de Contratos ejecutados en ventas de productos alimenticios para Personas, de los años (2021, 2022,2023) , cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 50% como mínimo del monto de la oferta en la presente licitación. Deberá adjuntarse los certificados de cumplimiento a cabalidad emitidos por las Instituciones publicas y/o privadas encargadas de la ejecución de los contratos presentados
- Copia de Facturaciones de ventas a crédito o contado en ventas de productos alimenticios para Personas, de los años (2021, 2022,2023), cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 50% como mínimo.
- Copia de Guías de remisiones y recepciones finales, en ventas de productos alimenticios para Personas, dde los años (2021, 2022,2023) , cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 50% como mínimo del monto de la oferta en la presente licitación.

Observación: Se podrán presentar la cantidad de Contratos, Facturas, Remisiones y Recepciones Finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado. Las mismas pueden ser de Instituciones Públicas o Empresas Privadas.

Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de la Constancia de RUC emitida por la SET.

2. Para los Oferentes que cuentan con contratos con esta Convocante de los años (2021, 2022,2023). Deberán presentar copias simples de los Contratos firmados con copia simple de las facturas emitidas, copias simples de las guías de remisión y certificado de buen cumplimiento de los contratos presentados. Los certificados deberán estar firmados por los responsables de la ejecución de los mismos.

3. Para Oferentes que no cuenten con contratos con esta Convocante de los años (2021, 2022,2023): Deberán presentar Copia simple de Contratos por entidades Públicas y/o Privadas, con sus respectivos certificados de Buen cumplimiento de contrato.

4. Para Oferentes que no cuenten con contratos con esta Convocante de los años (2021, 2022,2023): Deberán presentar Copia de Facturaciones de ventas a crédito o contado, en ventas de productos alimenticios para Personas iguales a los items ofertados, de los años (2021, 2022,2023), cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 50% como mínimo de la cantidad de bienes ofertados en la presente licitación.

5. Para Oferentes que no cuenten con contratos con esta Convocante de los años (2021, 2022,2023): Deberán presentar Copia de Guías de remisiones y recepciones finales, en ventas de productos alimenticios para Personas iguales a los items ofertados, de los años (2021, 2022,2023), cuya sumatoria asciendan a un monto equivalente al 50% como mínimo de la cantidad de bienes ofertados en la presente licitación

6. Patente comercial vigente a la fecha de apertura , del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.

Capacidad Técnica

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

CAPACIDAD TECNICA PARA OFERENTES DE LOS ITEMS N° 1, 2, 3 y 4

Para Oferentes Distribuidores y Comercializadores de carne vacuna y/o porcina, deberán presentar los siguientes documentos de respaldo:

1. En el caso de adquirir animales vacunos y/o porcinos de Ferias:

- Constancia de Ferias, donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2021, 2022,2023 que represente por lo menos el 80% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Deberá ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI del Oferente.

2. En el caso de adquirir animales vacunos y/o porcinos de Establecimientos Ganaderos habilitados:

- Copia simple del Contrato respectivo para la provisión de animales en pie.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el / los Establecimiento/s Ganadero/s y que represente como mínimo el 50% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Copia Autenticada del Certificado de Habilitación expedido por SENACSA de el / los Establecimiento/s Ganadero/s.
- Copia Autenticada del Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Establecimiento/s Ganadero/s.
- Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el / los Establecimiento/s Ganadero/s.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o del compromiso de prestación del servicio en caso de ser adjudicado, debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI (de la marca ofertada).
- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial del Establecimiento/s Ganadero/s.
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del Establecimiento/s Ganadero/s.

3. En el caso de adquirir carne vacuna y/o porcina de Frigorífico/s habilitado/s

- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o del compromiso de prestación del servicio en caso de ser

- adjudicado, debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente.
- Registro del Establecimiento del Frigorífico autorizante, vigente a la fecha de presentación de la oferta.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente y del Frigorífico autorizante.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente y del Frigorífico autorizante.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.
- Documentos que avalen y/o certifiquen que el Frigorífico habilitado de donde se adquiere la carne ofertada, cumple con los requisitos de capacidad técnica exigidos (más arriba mencionados).

d. En el caso de ser Oferente/Productor de carne vacuna y/o porcina con Establecimiento Ganadero habilitado:

- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del Establecimiento Ganadero.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el Establecimiento Ganadero y que represente como mínimo el 50% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.
- Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el establecimiento productor de animales, propiedad del oferente cuya carne oferta.
- Certificado de Habilitación de Empresa oferente expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

Observación: En el caso que el oferente no sea productor deberá presentar una Autorización del Fabricante o Productor y este último deberá acompañar a esa Autorización con los documentos descriptos anteriormente para Productores.

Para Oferentes de carne de pollo: deberán presentar:

- Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes.

Para oferentes de productos lácteos: conforme a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa:

Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme 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, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional

Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

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

- Registro de Establecimiento (RE) VIGENTE de la empresa Oferente, del elaborador, del importador o fraccionador de los productos y del distribuidor; de conformidad a lo establecido en la RESOLUCIÓN S. G. N° 213 del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social de fecha 16 de mayo de 2019 Por la cual se establece las condiciones y requisitos para la habilitación y otorgamiento del registro a establecimientos de alimentos, bebidas y aditivos, destinados al consumo humano, según corresponda. No se aceptaran registros en trámite.
- Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) VIGENTE

- Registro Sanitario de producción del SENAVE
- Podrá ser igualmente aceptado el Certificado de Registro de Importador emitido por SENAVE.
- Listado de personal con que cuenta para gestiones administrativas y funciones operativas
- Patente Comercial Municipal vigente del Oferente
- Declaración Jurada mediante la cual el oferente manifiesta que: posee toda la infraestructura necesaria para la elaboración, fraccionamiento almacenaje y/o depósito de los bienes ofertados
- Croquis de Ubicación de las Oficinas Administrativas y de los Almacenes o Depósitos
- Autorización por escrito al Comité de Evaluación para realizar visitas

CAPACIDAD TECNICA PARA OFERENTES DE LOS ITEMS N° 1, 2, 3 y 4

Para Oferentes Distribuidores y Comercializadores de carne vacuna y/o porcina, deberán presentar los siguientes documentos de respaldo:

1. En el caso de adquirir animales vacunos y/o porcinos de Ferias:

- Constancia de Ferias, donde conste la cantidad de animales adquiridos en los periodos 2021, 2022, 2023 que represente por lo menos el 80% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Deberá ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI del Oferente.

2. En el caso de adquirir animales vacunos y/o porcinos de Establecimientos Ganaderos habilitados:

- Copia simple del Contrato respectivo para la provisión de animales en pie.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el / los Establecimiento/s Ganadero/s y que represente como mínimo el 50% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.
- Copia Autenticada del Certificado de Habilitación expedido por SENACSA de el / los Establecimiento/s Ganadero/s.
- Copia Autenticada del Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Establecimiento/s Ganadero/s.
- Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el / los Establecimiento/s Ganadero/s.
- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o del compromiso de prestación del servicio en caso de ser adjudicado, debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI (de la marca ofertada).
- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial del Establecimiento/s Ganadero/s.
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del Establecimiento/s Ganadero/s.

3. En el caso de adquirir carne vacuna y/o porcina de Frigorífico/s habilitado/s

- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o del compromiso de prestación del servicio en caso de ser adjudicado, debidamente firmado entre el Matadero y el Oferente.
- Registro del Establecimiento del Frigorífico autorizante, vigente a la fecha de presentación de la oferta.
- Certificado de Habilitación de Empresa expedido por SENACSA del Oferente y del Frigorífico autorizante.
- Certificado de Habilitación de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente y del Frigorífico autorizante.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.
- Documentos que avalen y/o certifiquen que el Frigorífico habilitado de donde se adquiere la carne ofertada, cumple con los requisitos de capacidad técnica exigidos (más arriba mencionados).

d. En el caso de ser Oferente/Productor de carne vacuna y/o porcina con Establecimiento Ganadero habilitado:

- Señal y Boleta de Marca expedida por el Poder Judicial.
- Certificado de Habilitación expedido por SENACSA del Establecimiento Ganadero.
- Constancia expedida por SENACSA que certifique la cantidad de animales con que cuenta el Establecimiento

Ganadero y que represente como mínimo el 50% de los animales necesarios para cubrir la oferta de carne. Debe ir acompañado por un cálculo de kilos de carne por animal.

- Fotocopia simple de la Constancia de habilitación del matadero respectivo emitida por la SENACSA o Constancia de Renovación y Habilitación de dicho matadero. En caso de no contar con matadero propio: deberá presentar copia autenticada del Contrato de Prestación de Servicios o compromiso debidamente firmado entre el Matadero y el oferente de formular Contrato, para el caso de ser adjudicado.
- Patente Municipal vigente, del municipio donde se encuentra el establecimiento productor de animales, propiedad del oferente cuya carne oferta.
- Certificado de Habilitación de Empresa oferente expedido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Firmas emitido por SENACSA del Oferente.
- Certificado de Registro de Marca expedido por la DINAPI de la marca ofertada.

Observación: En el caso que el oferente no sea productor deberá presentar una Autorización del Fabricante o Productor y este último deberá acompañar a esa Autorización con los documentos descriptos anteriormente para Productores.

Para Oferentes de carne de pollo: deberán presentar:

- Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes.

Para oferentes de productos lácteos: conforme a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa:

Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme 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, deberán considerar que las mismas solo podrán ser de origen nacional.

Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes.

OBSERVACION: Las personas Físicas y/o Jurídicas que solo oferten Frutas y/o Verduras en estado natural, estarán exceptuadas de la obligatoriedad de poseer el Registro de Establecimiento emitido por el INAN (RE) (RSPA).-

Otros criterios que la convocante requiera

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

Las muestras solicitadas serán verificadas en detalle en cuanto a su composición, calidad, presentación de acuerdo a las Especificaciones Técnicas establecidas por la Convocante por **profesionales en tecnología de alimentos** y en caso necesario el Comité de Evaluación remitirá las muestras a la Institución competente para realizar otras verificaciones , como ser la INTN o el INAN.

La presentación de las muestras será necesaria para verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y marcas de productos ofertados o que los mismos no se encuentren vencidos ni deteriorados o infectados, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

- Las muestras deberán estar empaquetadas y selladas a fin de no sufrir ningún tipo de deterioro o infestación por algún tipo de insectos o microorganismos.
- Si las muestras al momento de la entrega a la Convocante, tengan algún tipo de organismo ajeno al producto, automáticamente, la oferta de la empresa afectada por el hecho será descalificada en el ítems correspondiente, según corresponda.
- Será obligatoria la presentación del producto ofertado en envases y/o cajas, con la marca impresa en los mismos, las que deberán llevar impresa la habilitación correspondiente por el INAM, R.E., R.S.P.A, como también la habilitación correspondiente del SENACSA, de conformidad a lo que corresponda por cada bien.

- Serán descalificadas las ofertas en donde la muestra difiera en la marca ofertada por el proveedor en su planilla de ofertas y/o los datos impresos en los mismos no coincidan con los datos establecidos en el RE y/o RSPA.

Los Oferentes de productos alimenticios para la DISERINTE, deberán ajustarse a los requisitos de calificación y criterios de evaluación estipulados en el PBC, y presentar muestras que cumplan con las especificaciones técnicas requeridas por la Institución, a fin de demostrar la capacidad técnica necesaria en la provisión de los bienes a ser adquiridos en el presente proceso licitatorio.

Para Oferentes del Ítem de Leche Entera Liquida:

- De conformidad a la Ley N° 5264 que en su Art 6° expresa: Los Productos Lácteos (UAT, en polvo, vitaminada, deslactosada, fortificada y enriquecida) y derivados (yogurt, queso, dulce de leche), conforme 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, deberán considerar que las mismas **solo podrán ser de origen nacional**
- Certificado de Habilitación de cámara frigorífica para carne de pollo expedido por SENACSA del productor. Se admitirán arrendamiento de cámaras habilitadas por SENACSA con su correspondiente habilitación al día, no se admitirán prorrogas provisorias ni documentos que no sean los firmados por los directores de los organismos competentes.

Aclaración de las ofertas

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

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

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

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

Disconformidad, errores y omisiones

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

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

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

- a) Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.

b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.

c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

Criterios de desempate de ofertas

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

Criterios de Adjudicación

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

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

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

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

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

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

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

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

Notificaciones

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

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

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

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Audiencia Informativa

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

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

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

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Suministros y Especificaciones técnicas

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

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

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

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

IDENTIFICACIÓN

1. **INSTITUCIÓN:** DISERINTE.
2. **NOMBRE Y CARGO:** CNEL DCEM CARLOS DANIEL SILVA BENITEZ - GIRADOR
3. **DEPENDENCIA SOLICITANTE:** JEFATURA DE ABASTECIMIENTO DE CARNE Y EL DEPÓSITO CENTRAL DE VIVERES.

JUSTIFICACIÓN DEL LLAMADO

La presente solicitud tiene por objeto satisfacer las necesidades de Productos Alimenticios a ser proveídos al Ministerio de Defensa Nacional, Comando de las Fuerzas Militares y las distintas Unidades del Comando del Ejército y del Comando Logístico durante el Ejercicio Fiscal 2024 - 2025, cumpliendo con la Directiva General Bienio y demás exigencias del Escalón Superior.

IDENTIFICACIÓN DE LA PLANIFICACIÓN

La presente solicitud para el llamado de Adquisición de Productos Alimenticios es periódica para cada Ejercicio Fiscal 2024 - 2025, por tratarse de una necesidad vital para la alimentación de todo el personal militar y para el desarrollo normal de las actividades de las Unidades.

JUSTIFICACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas de cada artículo que comprende la presente solicitud es el resultado de un trabajo de identificación específica de cada producto alimenticio, que sirve para optimizar la utilización del mismo, posterior comparación con otros artículos de similares características buscando siempre la economía y eficiencia, y las fuentes utilizadas fueron los precios de posibles oferentes y contratos de llamados anteriores.

Especificaciones técnicas - CPS

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

ITEM 1 - Carne Vacuna en Res - Capital

Carne Vacuna Capital: Se recibirá carne limpia al gancho de novillos medio gordo como mínimo, de 2 a 4 años (hasta 4 dientes), en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilos como mínimo a 140 kilos como máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% del total del animal, con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.).

Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs., de descanso en corrales antes de la faena.

Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas.

El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs., de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius.

Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado), bien separados y no apilados.

El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne vacuna, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible.

El producto debe ser cotizado por kilogramos limpio.

ITEM 2- Carne Vacuna en Res - Interior

Carne Vacuna Interior: Se recibirá carne limpia al gancho de novillos medio gordo como mínimo, de 2 a 4 años (hasta 4 dientes), en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilos como mínimo a 140 kilos como máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% del total del animal, con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.).

Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs., de descanso en corrales antes de la faena.

Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y

textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas.

El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs., de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius.

Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado), bien separados y no apilados.

El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne vacuna, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible.

El producto debe ser cotizado por kilogramos limpio.

ITEM 3 - Carne de Cerdo en Res- Capital

Se recibirá carne limpia al gancho de cerdos grandes de primera categoría, de clasificación en el mercado tipo exportación, en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) sin patas, sin cabeza, sin piel, sin cuero y sin tocino.

Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs. de descanso en corrales antes de la faena. Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas. El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs. de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius. Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado), bien separados y no apilados. El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne porcina, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible. El producto debe ser cotizado por kilogramos limpio

ITEM 4 - Carne de cerdo - Interior

Se recibirá carne limpia al gancho de cerdos grandes de primera categoría, de clasificación en el mercado tipo exportación, en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) sin patas, sin cabeza, sin piel, sin cuero y sin tocino.

Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs. de descanso en corrales antes de la faena.

Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas.

El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs. de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius.

Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado), bien separados y no apilados.

El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne porcina, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible.

El producto debe ser cotizado por kilogramos limpio

ITEM 5- Pollo entero - Capital

Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, sin menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plastilleras adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 10 (diez) unidades, los cuales deberán ser transportados en vehiculos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA PARA LA APERTURA DE OFERTAS SE DEBERA PRESENTAR EL ENVASE VACIO DEL PRODUCTO OFERTADO CON LA MARCA IMPRESA EN EL MISMO, debera llevar impresa , la habilitacion correspondiente por el INAM , R.E. , R.S.P.A, como tambien la habilitación correspondiente del SENACSA. Se debera cotizar por kilo.

ITEM 6 - Pollo entero - Interior

Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, sin menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plastilleras adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 10 (diez) unidades, los cuales deberán ser transportados en vehiculos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA PARA LA APERTURA DE OFERTAS SE DEBERA PRESENTAR EL ENVASE VACIO DEL PRODUCTO OFERTADO CON LA MARCA IMPRESA EN EL MISMO, debera llevar impresa, la habilitacion correspondiente por el INAM , R.E. , R.S.P.A, como tambien la habilitación correspondiente del SENACSA. Se debera cotizar por kilo.

ITEM 7- Harina de trigo

Deberá ser de la clase tipo 000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan dulce, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 50 kilos cada una, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N° , la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MÁXIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Deberá presentar el Informe de ensayo expedido por el INTN, para verificar si cumple con lo establecido en el Decreto N° 20830 de fecha 28 de abril de 1998, por el cual se declara obligatorio el Enriquecimiento de la Harina de Trigo, con hierro y vitaminas. Se debera cotizar por kilo.

ITEM 8 - Harina de trigo

Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan dulce, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 50 kilos cada una, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N° , la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MÁXIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Deberá presentar el Informe de ensayo expedido por el INTN, para verificar si cumple con lo establecido en el Decreto N° 20830 de fecha 28 de abril de 1998, por el cual se declara obligatorio el Enriquecimiento de la Harina de Trigo, con hierro y vitaminas. Se debera cotizar por kilo.

ITEM 9 - Poroto San Francisco

Serán proveídos en paquetes de 5 Kilos, enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cascara o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, los envases deben contener impresa la marca registrada, la habilitación del INAM R.E., fecha de Vencimiento, lote N°. Se deberá cotizar por kilogramos

ITEM 10- Sal gruesa

Granulado, solubles en el agua. Sal para consumo humano. En el rotulado debe indicarse la calidad, fecha de vencimiento del año y mes. Llevará impreso en el envase: su origen, informaciones nutricionales, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A. Se recibirá en bolsas de 30 kilos. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Se deberá cotizar por kilogramos

ITEM 11 - Yerba Mate tradicional

Será Proveído en bolsas de 25 kilos. Yerba Mate Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturados, con buen aroma para la elaboración de Cocidos, en buen estado de conservación, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de mojadura ni mezcla de palos ni hojas y sustancias extrañas, deberá llevar la marca impresa en el envase, deberá contar con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su composición, la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. Se debera cotizar por kilo.

ITEM 12 - Fideos Tallarin

Fideo tallarín: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. . La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 13 - Fideos Espagueti

Fideo espaguetti: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 14 - Fideos Cortadito

Fideo cortadito: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 15 - Arroz

El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Glaseado Largo Fino Tipo I (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en bolsas de 30 kilogramos como mínimo.

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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 170 kcal; Carbohidratos 38 gr; Proteínas 3,4 gr; Grasas totales 0 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Fibra alimentaria 0,5 gr; sodio mg. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 16 - Locro

Serán proveídos en paquetes de 5 kilos, serán uniformes por cada partida. Serán de 1ª Calidad de granos serán enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 17 - Azúcar

Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, envasadas en bolsas, sanas y nuevas de 1er uso, de 50 kilos cada una, con la marca contratada en cada paquete. Deberá llevar impresa en las bolsas información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N°, la habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Se deberá cotizar por kilo.

ITEM 18 - Aceite de soja

Aceite de Soja: según requerimiento de la convocante, refinado, de color claro y translucido, sin olor ni sabor desagradable, sin contenido de colesterol, envasado en fabrica con la marca registrada en el envase, deberá contar además con la información de sus ingredientes, valor nutricional, fecha de vencimiento, lote N°, habilitación del INAN, Lote N° R.E., R.S.P.A. Deberá presentar el Informe de Ensayo expedido por el INTN, a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones (técnicas) fisicoquímicas detalladas más abajo . Será proveído en tambores nuevos de 190 Litros uniformes por cada partida. Se deberá cotizar por litro.

ITEM 19 - Cafe Molido

Negro Tradicional en paquetes de 500 gramos, Etiquetado con habilitación de INAM R.S.P.A. y R.E. fecha de vencimiento FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Se deberá cotizar por unidad de paquete de 500 gramos.

ITEM 20 - Levadura

Deberá ser En panes de 500 gr, para la elaboración de panificados, fecha de vencimiento deberá contar con la información nutricional correspondiente, su composición, la autorización del INAM, R.E., R.S.P.A. Se deberá cotizar por unidad.

ITEM 21 - Anis comun

Deberá ser proveído granos enteros, sin insectos, no ardidos, bien limpios cosecha del año. Bien maduros, secos, con buen aroma y sabor, envasados en bolsas de 25 kilos, con la marca registrada en cada envase, la habilitación del INAM R.E. y RSPA vigente. Se deberá cotizar por kilogramos

ITEM 22 - Manteca

Será Proveído en cajas de cartón de 10 Kilos c/u (para panadería), según requerimiento de la Convocante: 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. Cotizar por kilogramos

ITEM 23 - Fruta abrillantada

Deberán ser elaborados de Cáscara de frutas: mamón, sandia, naranja, zanahoria, azúcar, protegidas en paquete y en cajas de 10 de Kilos, con fecha de vencimiento a la vista. Llevará impreso en cada envase, su origen, información nutricional, composición, habilitación del INAM, RE y RSPA. Cotizar por kilogramos

ITEM 24 - Uva pasa

Deberán ser elaborados de Uvas sin semillas, protegidas en paquete y en cajas de 10 de Kilos, con fecha de vencimiento a la vista. Llevará impresa en cada envase, su origen, información nutricional, composición, habilitación del INAM, RE y RSPA. Cotizar por kilogramos

ITEM 25 - Nuez

Nuez de Castilla, Serán recibidos enteros, secos, sin cascara, protegidas en paquete y en cajas de 10 de Kilos, con fecha de vencimiento a la vista., llevará impreso en el envase su origen, informaciones nutricionales, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A. Cotizar por kilogramos

ITEM 26 - Almendra

Serán recibidos enteros, secos, sin cascara, protegidas en paquete y en cajas de 10 de Kilos, con fecha de vencimiento a la vista., llevará impreso en el envase su origen, informaciones nutricionales, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A. Cotizar por kilogramos

ITEM 27- Extracto de tomate

Elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 500 gramos como mínimo cada uno, con fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. Cotizar por unidad.

ITEM 28- Banana

Serán proveídos en cajas de 20 docenas, a puntos de maduración, de tamaño mediano, Sin picaduras, ni machucaduras. Deben ser de color amarillo o verdoso o amarillo con puntas verdes. Peso mínimo de cada fruta 185 gramos. Serán proveídos en cajas de 20 docenas. Cotizar por unidad.

ITEM 29 - Naranja

Serán proveídos en bolsas de 100 Unidades, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin defectos o alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 195 gramos. Serán proveídos en bolsas de 100 Unidades. Cotizar por unidad.

ITEM 30 Margarina Vegetal

Será proveído en potes de 500 gr, para consumo directo y untable, según requerimiento de la convocante. Deberá ser elaborado de Aceites de origen vegetal líquido, hidrogenado hasta 50 % de soja y algodón, aromatizados con sabor natural de manteca, y de aroma agradable. Ingredientes: aceite de soja neutralizado, blanqueado hidrogenado y desodorizado, aceite de algodón neutralizado, leche en polvo, betacaroteno, antioxidantes. Sin contenido de colesterol, con la marca contratada en el envase, deberá contener información sobre su composición, fecha de Vencimiento a la vista Lote N°, habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación del INAM, su R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Cotizar por unidad.

ITEM 31 - Huevo de gallina

Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 60 gramos como mínimo , frescos, en planchas de cartón prensado, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. Cotizar por unidad.

ITEM 32 - Leche de entera liquido

En base a la Plantilla de la DNCP El producto se presentará en envase tetra brik de 1000 Ml. Aspecto: liquido - Color: blanco amarillento. - Olor: característico. - Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.) Cotizar por litro.

ITEM 33 - Ajo

Ajo: deberán ser proveídas en cabezas de ajo (bulbo del ajo completo sin quitarle ninguno de sus dientes), frescas de tamaño mediano bien maduro sin picaduras ni descomposición. Deberá proveerse en bolsas de 100 unidades como mínimo. Peso mínimo de 100 gramos cada unidad de cabeza de ajo. Se deberá cotizar por unidad de cabeza de ajo.

ITEM 34 - Jugo Elaborado en Polvo

Serán proveídos en polvo para la preparación instantánea de 8 LTS de jugo bebible preparados a partir de 200 grs., de variados gustos (Naranja, Frutilla, Piña, Grosella) con contenido adicional de vitamina C en sobres de 200 grs. con la marca registrada impresa en el envase, deberá llevar impresa además la información nutricional correspondiente, su composición, y la habilitación del INAM, R.E, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Cotizar por unidad.

ITEM 35 - Dulce de mani

DULCE DE MANI EN PANES : serán proveídos de 30 gramos c/u como mínimo, con las dimensiones mínimas de 7 cm. de largo x 4 cm. de ancho x 0,7 cm. de grosor, envueltos en forma individual, bien firmes, de color oscuro, bien cocidos, deberá llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, Lote N°, Certificado de comercialización dentro del MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Serán proveídos en paquetes de 12 barras. Se deberá cotizar por unidad.

ITEM 36 - Mermelada de guayaba

Será proveído en potes de 1 Kilo, bien espesos color obscuro bien cocidos deberá llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, lote N°, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Cotizar por unidad.

ACLARACIONES SOBRE BIENES OFERTADOS:

Los bienes presentados como muestras para la evaluación de las ofertas, deberán cumplir las especificaciones técnicas y la forma presentación y las unidades de medidas establecidas, además deberán presentar con Logotipo de la Empresa Oferente.

REQUISITO DE COMPRA DE PRODUCTOS HORTÍCOLAS Y OTROS A LOS PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR.

Los productos (ITEM: 15, 28, 29, 31, 32) objetos de la presente Licitación deberán ser adquiridos de los productores, asociaciones o familias que hayan recibido asistencia por parte del Gobierno Nacional como el Ministerio de Agricultura y Ganadería u otras instituciones, en un porcentaje mínimo del 20% (veinte por ciento) con relación a las cantidades totales adjudicadas.

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

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

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

Detalle de los bienes y/o servicios

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

ITEM 1 - Carne Vacuna en Res - Capital

Carne Vacuna Capital: Se recibirá carne limpia al gancho de novillos medio gordo como mínimo, de 2 a 4 años (hasta 4 dientes), en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilos como mínimo a 140 kilos como máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% del total del animal, con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.).

Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs., de descanso en corrales antes de la faena.

Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni

hematomas.

El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs., de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius.

Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado), bien separados y no apilados.

El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne vacuna, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible.

El producto debe ser cotizado por kilogramos limpio.

ITEM 2- Carne Vacuna en Res - Interior

Carne Vacuna Interior: Se recibirá carne limpia al gancho de novillos medio gordo como mínimo, de 2 a 4 años (hasta 4 dientes), en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) con un peso promedio de 110 kilos como mínimo a 140 kilos como máximo cada media res, de clasificación en el mercado tipo exportación, el rendimiento de los cortes de 1° categoría (trasero) y 2° categoría (delantero) serán de un mínimo de 54% del total del animal, con todas sus partes (lomo, lomito, rabadilla, carnaza negra, bola de lomo, etc.).

Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs., de descanso en corrales antes de la faena.

Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas.

El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs., de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius.

Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado), bien separados y no apilados.

El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne vacuna, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible.

El producto debe ser cotizado por kilogramos limpio.

ITEM 3 - Carne de Cerdo en Res- Capital

Se recibirá carne limpia al gancho de cerdos grandes de primera categoría, de clasificación en el mercado tipo exportación, en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) sin patas, sin cabeza, sin piel, sin cuero y sin tocino.

Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs. de descanso en corrales antes de la faena. Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas. El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs. de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius. Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado),

bien separados y no apilonados. El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne porcina, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible. El producto debe ser cotizado por kilogramos limpio

ITEM 4 - Carne de cerdo - Interior

Se recibirá carne limpia al gancho de cerdos grandes de primera categoría, de clasificación en el mercado tipo exportación, en cortes de media res (entero: delantero, centro y trasero) sin patas, sin cabeza, sin piel, sin cuero y sin tocino.

Inocuidad de la carne: en buen estado, con buena calidad higiénica, libre de contaminantes físicos (cuerpos extraños, lascas de metal, vidrios, pelos, cuero, suciedad de arrastre, materia fecal, contenido gastrointestinal, bilis, etc.) y químicos (residuos de detergentes, hipoclorito de sodio, grasa de roldana, etc.) o cualquier sustancia que indique que el producto no cumple con las normas de inocuidad según la inspección veterinaria, el producto debe ser reflejo de animales sanos, sin sufrir estrés, con un mínimo de 24 hs. de descanso en corrales antes de la faena.

Características organolépticas: con color rojo cereza de carne fresca, sin olor desagradable, con determinada firmeza y textura. La merma líquida no será mayor al 3% del peso del producto, no deberán observarse abscesos, tumoraciones, ni hematomas.

El producto en el momento de la entrega: deberá contar con 24 hs. de refrigeración como mínimo, en cámaras frigoríficas con una temperatura promedio de 2 a 7 grados Celsius.

Para el traslado del producto: desde la cámara frigorífica hasta el lugar determinado por la Contratante, deberá contar con el Certificado de autorización emitido por la SENACSA y deberá ser colgado (enganchado), bien separados y no apilonados.

El traslado del producto para su entrega: deberá ser en Camiones Frigoríficos para carne porcina, habilitados por la SENACSA, que mantengan la misma temperatura de 2 a 7 grados Celsius para evitar perder la cadena de frío. Observación: el conductor deberá contar con la copia del certificado de habilitación respectivo y el vehículo deberá contar con las señales impresas y/o pintadas de forma visible.

El producto debe ser cotizado por kilogramos limpio

ITEM 5- Pollo entero - Capital

Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, sin menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plastilleras adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 10 (diez) unidades, los cuales deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA PARA LA APERTURA DE OFERTAS SE DEBERA PRESENTAR EL ENVASE VACIO DEL PRODUCTO OFERTADO CON LA MARCA IMPRESA EN EL MISMO, debiera llevar impresa , la habilitacion correspondiente por el INAM , R.E. , R.S.P.A, como tambien la habilitación correspondiente del SENACSA. Se debiera cotizar por kilo.

ITEM 6 - Pollo entero - Interior

Se recibirá carne de pollo parrilleros entero, frescos , congelados, sin menudencias, envasados en bolsas de polietileno transparente con su marca correspondiente impresa, provenientes de establecimientos autorizados y con inspección sanitaria habilitada podrán ser recibidos en bolsas plastilleras adecuadas, nuevas en cantidades de hasta 10 (diez) unidades, los cuales deberán ser transportados en vehículos especialmente refrigerados habilitados para el efecto por el SENACSA PARA LA APERTURA DE OFERTAS SE DEBERA PRESENTAR EL ENVASE VACIO DEL PRODUCTO OFERTADO CON LA MARCA IMPRESA EN EL MISMO, debiera llevar impresa, la habilitacion correspondiente por el INAM , R.E. , R.S.P.A, como tambien la habilitación correspondiente del SENACSA. Se debiera cotizar por kilo.

ITEM 7- Harina de trigo

Deberá ser de la clase tipo 000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan dulce, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 50 kilos cada una, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N° , la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MÁXIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Deberá presentar el Informe de ensayo expedido por el INTN, para verificar si cumple con lo establecido en el Decreto N° 20830 de fecha 28 de abril de 1998, por el cual se declara obligatorio el Enriquecimiento de la Harina de Trigo, con hierro y vitaminas. Se debera cotizar por kilo.

ITEM 8 - Harina de trigo

Deberá ser de la clase tipo 0000 especial, especificada en el envase, enriquecida con hierro y vitaminas, para la elaboración de pan dulce, sin mezcla de sustancias extrañas (suciedades o mezcla de otros tipos de harinas); en buen estado de conservación de la zafra del año, libre de insectos, sin moho, olor ni sabor desagradable, con capacidad de absorción de 40 % de agua, envasadas en bolsas plastilleras de 1er uso de 50 kilos cada una, con la marca contratada impresa en cada bolsa, con la información nutricional correspondiente, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N° , la habilitación correspondiente del INAM , el R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MÁXIMO DE TRES MESES DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Deberá presentar el Informe de ensayo expedido por el INTN, para verificar si cumple con lo establecido en el Decreto N° 20830 de fecha 28 de abril de 1998, por el cual se declara obligatorio el Enriquecimiento de la Harina de Trigo, con hierro y vitaminas. Se debera cotizar por kilo.

ITEM 9 - Poroto San Francisco

Serán proveídos en paquetes de 5 Kilos, enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cascaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, los envases deben contener impresa la marca registrada, la habilitación del INAM R.E., fecha de Vencimiento, lote N°. Se deberá cotizar por kilogramos

ITEM 10- Sal gruesa

Granulado, solubles en el agua. Sal para consumo humano. En el rotulado debe indicarse la calidad, fecha de vencimiento del año y mes. Llevará impreso en el envase: su origen, informaciones nutricionales, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A. Se recibirá en bolsas de 30 kilos. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Se deberá cotizar por kilogramos

ITEM 11 - Yerba Mate tradicional

Será Proveído en bolsas de 25 kilos. Yerba Mate Tradicional, uniforme por partida sin mezcla, elaborado de hojas molidas bien secas, no contendrá polvo de palitos o palitos triturados, con buen aroma para la elaboración de Cocidos, en buen estado de conservación, libre de moho, no fermentada ni picada, sin signos de mojadura ni mezcla de palos ni hojas y sustancias extrañas, deberá llevar la marca impresa en el envase, deberá contar con información nutricional, fecha de vencimiento a la vista, lote N°, su composición, la habilitación del INAM, R.E. y R.S.P.A. Se debera cotizar por kilo.

ITEM 12 - Fideos Tallarin

Fideo tallarín: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 13 - Fideos Espagueti

Fideo espaguetti: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 14 - Fideos Cortadito

Fideo cortadito: Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harina de trigo tipo 000, ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos sometidos a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo.

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

El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños, envasado en paquetes limpios, sanos e inviolables, paquetes de polipropileno de 5 kilogramos. 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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 289 kcal; Carbohidratos 62 gr; Proteínas 10 gr; grasas totales 0,16 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Colesterol 0 gr; Fibra alimentaria 0,045 gr; sodio mg. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 15 - Arroz

El producto deberá corresponder a la característica del "Arroz Glaseado Largo Fino Tipo I (Grano entero de Oriza Sativa), no se aceptarán arrocillos. Serán uniformes por cada partida y enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos, cáscaras o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Serán proveídos en bolsas de 30 kilogramos como mínimo.

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. La Información Nutricional (como mínimo) que deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones mínimas: Valor energético - 170 kcal; Carbohidratos 38 gr; Proteínas 3,4 gr; Grasas totales 0 gr; Grasas saturadas 0 gr; Grasas trans 0 gr; Fibra alimentaria 0,5 gr; sodio mg. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 16 - Locro

Serán proveídos en paquetes de 5 kilos, serán uniformes por cada partida. Serán de 1ª Calidad de granos serán enteros, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación y libres de insectos, polvos o sustancias extrañas. Deben ser de la cosecha del año, envasados en bolsas de primer uso. Se deberá cotizar por kilogramos.

ITEM 17 - Azúcar

Tipo 1 de la zafra del año, cristalina, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa 0,2 insoluble, envasadas en bolsas, sanas y nuevas de 1er uso, de 50 kilos cada una, con la marca contratada en cada paquete. Deberá llevar impresa en las bolsas información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración y envasado, fecha de vencimiento, lote N°, la habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Se deberá cotizar por kilo.

ITEM 18 - Aceite de soja

Aceite de Soja: según requerimiento de la convocante, refinado, de color claro y translucido, sin olor ni sabor desagradable, sin contenido de colesterol, envasado en fabrica con la marca registrada en el envase, deberá contar además con la información de sus ingredientes, valor nutricional, fecha de vencimiento, lote N°, habilitación del INAN, Lote N° R.E., R.S.P.A. Deberá presentar el Informe de Ensayo expedido por el INTN, a fin de verificar el cumplimiento de las especificaciones (técnicas) fisicoquímicas detalladas más abajo . Será proveído en tambores nuevos de 190 Litros uniformes por cada partida. Se deberá cotizar por litro.

ITEM 19 - Cafe Molido

Negro Tradicional en paquetes de 500 gramos, Etiquetado con habilitación de INAM R.S.P.A. y R.E. fecha de vencimiento FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Se deberá cotizar por unidad de paquete de 500 gramos.

ITEM 20 - Levadura

Deberá ser En panes de 500 gr, para la elaboración de panificados, fecha de vencimiento deberá contar con la información nutricional correspondiente, su composición, la autorización del INAM, R.E., R.S.P.A. Se deberá cotizar por unidad.

ITEM 21 - Anis comun

Deberá ser proveído granos enteros, sin insectos, no ardidos, bien limpios cosecha del año. Bien maduros, secos, con buen aroma y sabor, envasados en bolsas de 25 kilos, con la marca registrada en cada envase, la habilitación del INAM R.E. y RSPA vigente. Se deberá cotizar por kilogramos

ITEM 22 - Manteca

Será Proveído en cajas de cartón de 10 Kilos c/u (para panadería), según requerimiento de la Convocante: 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. Cotizar por kilogramos

ITEM 23 - Fruta abrillantada

Deberán ser elaborados de Cáscara de frutas: mamón, sandía, naranja, zanahoria, azúcar, protegidas en paquete y en cajas de 10 de Kilos, con fecha de vencimiento a la vista. Llevará impreso en cada envase, su origen, información nutricional, composición, habilitación del INAM, RE y RSPA. Cotizar por kilogramos

ITEM 24 - Uva pasa

Deberán ser elaborados de Uvas sin semillas, protegidas en paquete y en cajas de 10 de Kilos, con fecha de vencimiento a la vista. Llevará impresa en cada envase, su origen, información nutricional, composición, habilitación del INAM, RE y RSPA. Cotizar por kilogramos

ITEM 25 - Nuez

Nuez de Castilla, Serán recibidos enteros, secos, sin cascara, protegidas en paquete y en cajas de 10 de Kilos, con fecha de vencimiento a la vista., llevará impreso en el envase su origen, informaciones nutricionales, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A. Cotizar por kilogramos

ITEM 26 - Almendra

Serán recibidos enteros, secos, sin cascara, protegidas en paquete y en cajas de 10 de Kilos, con fecha de vencimiento a la vista., llevará impreso en el envase su origen, informaciones nutricionales, habilitación del INAM, R.E., R.S.P.A. Cotizar por kilogramos

ITEM 27- Extracto de tomate

Elaborado de Tomates frescos, sin contenido de gluten ni conservantes ni colorantes. Deberá ser marca registrada en cada envase tetra pack de 500 gramos como mínimo cada uno, con fecha de vencimiento a la vista, llevará impresa la información nutricional, habilitación del INAM, su R.E. y RSPA. Cotizar por unidad.

ITEM 28- Banana

Serán proveídos en cajas de 20 docenas, a puntos de maduración, de tamaño mediano, Sin picaduras, ni machucaduras. Deben ser de color amarillo o verdoso o amarillo con puntas verdes. Peso mínimo de cada fruta 185 gramos. Serán proveídos en cajas de 20 docenas. Cotizar por unidad.

ITEM 29 - Naranja

Serán proveídos en bolsas de 100 Unidades, de tamaño mediano, a punto de maduración de sabor agradable (dulces) para postre, sin semilla injertados. Con la piel limpia y firme, sin defectos o alteraciones graves que tengan cáliz, con la forma y tamaño adecuados y con una coloración anaranjada característica y uniforme. Peso mínimo de cada fruta 195 gramos. Serán proveídos en bolsas de 100 Unidades. Cotizar por unidad.

ITEM 30 Margarina Vegetal

Será proveído en potes de 500 gr, para consumo directo y untable, según requerimiento de la convocante. Deberá ser elaborado de Aceites de origen vegetal líquido, hidrogenado hasta 50 % de soja y algodón, aromatizados con sabor natural de manteca, y de aroma agradable. Ingredientes: aceite de soja neutralizado, blanqueado hidrogenado y desodorizado, aceite de algodón neutralizado, leche en polvo, betacaroteno, antioxidantes. Sin contenido de colesterol, con la marca contratada en el envase, deberá contener información sobre su composición, fecha de Vencimiento a la vista Lote N°, habilitación correspondiente para su comercialización en el MERCOSUR, la habilitación del INAM, su R.E., y R.S.P.A. FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 1 AÑO DESPUES DE LA FECHA DE RECEPCION, RE Y RSPA TODO INDICADO EN EL ENVASE. Cotizar por unidad.

ITEM 31 - Huevo de gallina

Deberá ser proveído huevos de gallina del tamaño A con peso de 60 gramos como mínimo , frescos, en planchas de cartón prensado, que provengan de establecimientos especialmente habilitados para el efecto por SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición, (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. Cotizar por unidad.

ITEM 32 - Leche de entera liquido

En base a la Plantilla de la DNCP El producto se presentará en envase tetra brik de 1000 Ml. Aspecto: liquido - Color: blanco amarillento. - Olor: característico. - Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.) Cotizar por litro.

ITEM 33 - Ajo

Ajo: deberán ser proveídas en cabezas de ajo (bulbo del ajo completo sin quitarle ninguno de sus dientes), frescas de tamaño mediano bien maduro sin picaduras ni descomposición. Deberá proveerse en bolsas de 100 unidades como mínimo. Peso mínimo de 100 gramos cada unidad de cabeza de ajo. Se deberá cotizar por unidad de cabeza de ajo.

ITEM 34 - Jugo Elaborado en Polvo

Serán proveídos en polvo para la preparación instantánea de 8 LTS de jugo bebible preparados a partir de 200 grs., de variados gustos (Naranja, Frutilla, Piña, Grosella) con contenido adicional de vitamina C en sobres de 200 grs. con la marca registrada impresa en el envase, deberá llevar impresa además la información nutricional correspondiente, su composición, y la habilitación del INAM, R.E, R.S.P.A., fecha de Vencimiento, Lote N° etc. Cotizar por unidad.

ITEM 35 - Dulce de mani

DULCE DE MANI EN PANES : serán proveídos de 30 gramos c/u como mínimo, con las dimensiones mínimas de 7 cm. de largo x 4 cm. de ancho x 0,7 cm. de grosor, envueltos en forma individual, bien firmes, de color oscuro, bien cocidos, deberá llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, Lote N°, Certificado de comercialización dentro del MERCOSUR, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Serán proveídos en paquetes de 12 barras. Se deberá cotizar por unidad.

ITEM 36 - Mermelada de guayaba

Será proveído en pots de 1 Kilo, bien espesos color obscuro bien cocidos deberá llevar impresa la marca contratada en cada envase, con la información nutricional correspondiente, composición, fecha de elaboración, fecha de envasado, fecha de vencimiento, lote N°, la habilitación correspondiente del INAM, el R.E. y R.S.P.A. Cotizar por unidad.

ACLARACIONES SOBRE BIENES OFERTADOS:

Los bienes presentados como muestras para la evaluación de las ofertas, deberán cumplir las especificaciones técnicas y la forma presentación y las unidades de medidas establecidas, además deberán presentar con Logotipo de la Empresa Oferente.

REQUISITO DE COMPRA DE PRODUCTOS HORTÍCOLAS Y OTROS A LOS PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR.

Los productos (ITEM: 15, 28, 29, 31, 32) objetos de la presente Licitación deberán ser adquiridos de los productores, asociaciones o familias que hayan recibido asistencia por parte del Gobierno Nacional como el Ministerio de Agricultura y Ganadería u otras instituciones, en un porcentaje mínimo del 20% (veinte por ciento) con relación a las cantidades totales adjudicadas.

De las MIPYMES

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

Plan de entrega de los bienes

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

PLAN DE ENTREGA EN EL PBC

BIENES

La Orden de compra de bienes será emitida por la Unidad Responsable de la Ejecución del Contrato (DISERINTE) de acuerdo a la necesidad de la institución, debiendo el adjudicado entregar lo solicitado en la misma dentro de los 10 días contados desde el momento de la recepción de la Orden de compra de los bienes

Dentro de los 10 días contados desde el momento de la recepción de la Orden de compra de los bienes hasta el 31 de diciembre de 2024.-

1, 3 y 5 INICIO DE ENTREGA DESDE LA FIRMA DEL CONTRATO. REGULADO POR ORDENES DE COMPRA. LUGAR DE ENTREGA: JEFATURA DE ABASTECIMIENTO DE CARNE - TABLADA NUEVA.

2, 4 y 6 INICIO DE ENTREGA DESDE LA FIRMA DEL CONTRATO REGULADO POR ORDENES DE COMPRA. LUGAR DE ENTREGA: DISTINTAS UNIDADES DEL INTERIOR DEL PAÍS CONFORME AL SIGUIENTE DETALLE:

1 - I CUERPO DE EJÉRCITO - CIUDAD DE CURUGUATY

2 - 3° DIVISIÓN DE CABALLERÍA - CIUDAD DE CURUGUATY

3 - 3° DIVISIÓN DE INFANTERÍA - CIUDAD DEL ESTE

4 - 4° DIVISIÓN DE INFANTERÍA - CIUDAD DE CONCEPCIÓN

5 - II CUERPO DE EJÉRCITO - CIUDAD DE SAN JUAN BAUTISTA MISIONES
6 - 2º DIVISIÓN DE CABALLERÍA - CIUDAD DE SAN JUAN BAUTISTA MISIONES
7 - 2º DIVISIÓN DE INFANTERÍA - CIUDAD DE VILLARRICA
8 - III CUERPO DE EJÉRCITO - MARISCAL JOSÉ FELIX ESTIGARRIBIA (CHACO PARAGUAYO)
9 - 6º DIVISIÓN DE INFANTERÍA - MARISCAL JOSÉ FELIX ESTIGARRIBIA (CHACO PARAGUAYO)
10- 5º DIVISIÓN DE INFANTERÍA - MAYOR PABLO LAGERENZA (CHACO PARAGUAYO)
11- 1º DIVISIÓN DE CABALLERÍA - JOEL ESTIGARRIBIA (CHACO PARAGUAYO)
12- COMISOE - CIUDAD DE ENCARNACIÓN

7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 y 26.

INICIO DE ENTREGA DESDE LA FIRMA DEL CONTRATO REGULADO POR ORDENES DE COMPRA. LUGAR DE ENTREGA: EN EL DEPÓSITO CENTRAL DE LA DIRECCIÓN DEL SERVICIO DE INTENDENCIA DEL EJÉRCITO, SITO EN LA CIUDAD DE MARIANO ROQUE ALONSO, RUTA TRANSCHACO KM 13,5.

27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34,35,36

INICIO DE ENTREGA DESDE LA FIRMA DEL CONTRATO REGULADO POR ORDENES DE COMPRA. LUGAR DE ENTREGA: JEFATURA DE ABASTECIMIENTO DE CARNE - TABLADA NUEVA.

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:

Los bienes a ser entregados serán verificados en detalle en cuanto a su composición, calidad, presentación con especialistas en nutrición y en caso necesario el comité de recepción remitirá los bienes a la Institución competente para

realizar dicha verificación, como ser la INTN o la INAN.

La presentación de los bienes a ser entregados deberá cumplir con las especificaciones técnicas y marcas de productos que los mismos no se encuentren vencidas ni deterioradas o infectadas, al momento de la presentación conforme se detalla a continuación.

Los bienes deberán estar empaquetados y sellados a fin de no sufrir ningún tipo de deterioro o infestación por algún tipo de insectos o microorganismos.

Si los bienes al momento de la entrega, que tengan algún tipo de organismo ajeno al producto, automáticamente serán rechazados.

Será obligatoria la presentación de los productos en envases y/o cajas de acuerdo a las especificaciones técnicas establecidas, con la marca impresa en los mismos, las que deberán llevar impresa la habilitación correspondiente por el INAM, R.E., R.S.P.A, como también la habilitación correspondiente del SENACSA, de conformidad a lo que corresponda por cada bien.

OBSERVACION PARA EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

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

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

La Convocante se reserva el derecho de realizar visitas a los locales de los oferentes, a fin de corroborar la ubicación de los depósitos y/o almacenes y las condiciones en que se encuentran los mismos.

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:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA <i>(Se indica la fecha que debe presentar según el PBC)</i>
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	OCTUBRE/2024
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	NOVIEMBRE/2024
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	DICIEMBRE/2024
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	ENERO/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	FEBRERO/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	MARZO/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	ABRIL/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	MAYO/2025

Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	JUNIO/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	JULIO/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	AGOSTO/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	SETIEMBRE/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	OCTUBRE/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	NOVIEMBRE/2025
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	DICIEMBRE/2025

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

CONDICIONES CONTRACTUALES

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

Interpretación

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

Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

Documentación requerida para la firma del contrato

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

1. Personas Físicas / Jurídicas

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

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

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

2. Documentos. Consorcios

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

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

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

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

Derechos Intelectuales

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Transporte

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

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

No Aplica

Confidencialidad de la información

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

10,00 %

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

Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

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

Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

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

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de: HASTA EL 31 DE ENERO DE 2026

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

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

Formas y condiciones de pago

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

1. Documentos Genéricos:
1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;

2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;

3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;

4. Certificado de Cumplimiento Tributario;

5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;

6. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS).

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

A PLAZO, conforme a la disponibilidad del Plan de Caja aprobado por Ministerio de Hacienda en forma mensual por FF 10 , por el monto de la factura presentada dentro de un plazo máximo de 60 (sesenta) días, para el Ejercicio Fiscal año 2024 y sujeto a aprobación para el Ejercicio Fiscal 2025.-

CONFORME A LA CIRCULAR DGCP N° 10/2021 POR LA CUAL SE COMUNICA A LOS ORGANISMOS, ENTIDADES Y SOCIEDADES CON PARTICIPACIÓN MAYORITARIA DEL ESTADO, LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y CONTABLES A SER APLICADOS PARA LA RETENCIÓN DEL 0,5% CORRESPONDIENTE A LA CONTRIBUCIÓN AL SISTEMA DE CONTRATACIONES PUBLICAS, EN VIRTUD A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 267 DE LA LEY N° 6.672/2021

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

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

Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato

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

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

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

Anticipo MIPYMES

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No

Solicitud de Pago de Anticipo

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

Atendiendo a lo dispuesto en la Ley de Presupuesto, la convocante conforme a la Disponibilidad presupuestaria, podrá otorgar un anticipo financiero hasta el 20% del monto total del contrato, para la oferta adjudicada.

1. Plazo máximo para la presentación de la solicitud de pago de anticipo: cinco [05] días calendarios posteriores a la firma del contrato
la solicitud de pago de anticipo.
2. Horario de atención: Días Hábiles de Lunes a Viernes de 07:00 hs. a 12:00 hs y de 14.00 a 17:00 hs.
3. Oficina y/o departamento: Giraduría - DISERINTE
4. Plazo o fecha en la cual se abonará al contratista el monto del anticipo, siguiente a la fecha de la presentación de la solicitud: a más tardar el a más tardar dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de presentación de la solicitud.
5. Forma de amortización del monto anticipado con relación a las recepciones de los bienes realizadas: el veinte por ciento (20%) será descontado en concepto de descuento de anticipo.

1. El anticipo es la suma de dinero que se entrega al proveedor, consultor o contratista destinada al financiamiento de los costos en que éste debe incurrir para iniciar la ejecución del objeto contractual. El mismo no constituye un pago por adelantado; debe estar amparado con una garantía correspondiente al cien por ciento de su valor y deberá ser amortizado durante la ejecución del contrato y durante la ejecución de contrato demostrar el debido uso. La Garantía de Anticipo deberá mantener su vigencia hasta su total amortización.

Los recursos entregados en calidad de anticipo no podrán destinarse a fines distintos a los relacionados con el objeto del contrato.

El proveedor, consultor o contratista que reciba pagos en concepto de anticipo estará obligado a informar a la contratante sobre el destino y la forma de aplicación del mismo, que en todos los casos estará relacionado al efectivo cumplimiento del contrato.

En caso de extensión de la Garantía de Anticipo, la misma deberá cubrir el saldo pendiente de amortización.

2. Si se establece en el SICP el otorgamiento de anticipos, no podrá superar en ningún caso el porcentaje establecido en la legislación vigente.

3. La solicitud de pago del anticipo deberá ser presentada por escrito, con la factura, el plan de inversiones y la Garantía de Anticipo.

4. El proveedor podrá remitir una comunicación por escrito a la contratante, en la cual informe que rechaza el anticipo previsto en el PBC. La falta de solicitud de anticipo en el plazo previsto en el PBC será considerada como un rechazo del mismo. En estos casos podrá darse inicio al cómputo de la ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

5. El Pago del Anticipo debe ser total. En el caso que se realizare el pago de un porcentaje inferior al 100% del mismo, el proveedor podrá rechazarlo en el plazo de cinco (5) días hábiles mediante una nota de reclamo remitida a la Contratante. Transcurrido dicho plazo, se considerará que el Anticipo ha sido aceptado por el proveedor y podrá darse inicio al cronograma de ejecución contractual en las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

6. En el caso de que el proveedor haya solicitado el anticipo en las condiciones establecidas en la presente cláusula y la convocante no ha procedido al pago, el oferente no está obligado a iniciar la ejecución del contrato hasta tanto el pago se haya efectuado de forma total o de acuerdo a lo dispuesto en el punto 5.

7. La amortización del anticipo se realizará de acuerdo con lo establecido en el contrato, en la proporción que éste indique.

8. Para la ejecución de esta garantía, especialmente cuando sea instrumentada a través de Póliza de Seguro de caución, será requisito que previamente el proveedor sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

9. A menos que se indique otra cosa en este apartado, la Garantía de Anticipo será liberada por la contratante y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las

obligaciones del proveedor en virtud del contrato, pudiendo ajustarse por el saldo adeudado.

10. En el caso de rescisión o terminación anticipada del contrato, los proveedores o contratistas deberán reintegrar a la contratante el saldo por amortizar

Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo

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

póliza de seguro

Reajuste

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

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

$$P = P_0 \times C$$

C0

Dónde:

P: Precio Reajustado de la oferta.

P0: Precio original de la oferta.

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

C0 : Índice de precios al consumidor publicado por el Banco Central de Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas.

Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Unidad Responsable de la Ejecución del Contrato (DISERINTE) por el Proveedor. La

solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder

solicitarlo posteriormente. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes no entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las

variaciones, previa Resolución de la Máxima Autoridad de la Convocante.-----

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado

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

Porcentaje de multas

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

0,50 %

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 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:

0,50

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

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

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

Impuestos y derechos

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

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

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

No Aplica

Convenios Modificatorios

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

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

Limitación de responsabilidad

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

Responsabilidad del proveedor

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

Fuerza mayor

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

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

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

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

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

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

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

2. Terminación por insolvencia o quiebra

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

3. Terminación por conveniencia

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

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

-Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

-Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

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

Otras causales de terminación del contrato

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

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 7021/22, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

Fraude y Corrupción

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

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

- (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
- (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
- (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
- (iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

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

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.

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

Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

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

Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

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

No Aplica

MODELO DE CONTRATO

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

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

FORMULARIOS

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

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

